

PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16ème, Auteuil Brasserie est un lieu unique, qui s'étend sur plusieurs étages et propose plusieurs ambiances.

Le mobilier dépareillé, choisi avec talent, donne à la fois un esprit récup et moderne à l'établissement.

Privatisable entièrement ou en partie, Auteuil Brasserie peut accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail.



LES ESPACES RÉCEPTIFS

PRIVATISATION TOTALE

Avec une surface de 600m² et une capacité de 330 places assises, Auteuil est l'endroit idéal pour vos déjeuners, dîners ou cocktails dinatoires.

RESTAURANT

Au premier étage, cet espace avec vue sur la végétation du rooftop offre un espace de 80 places assises.

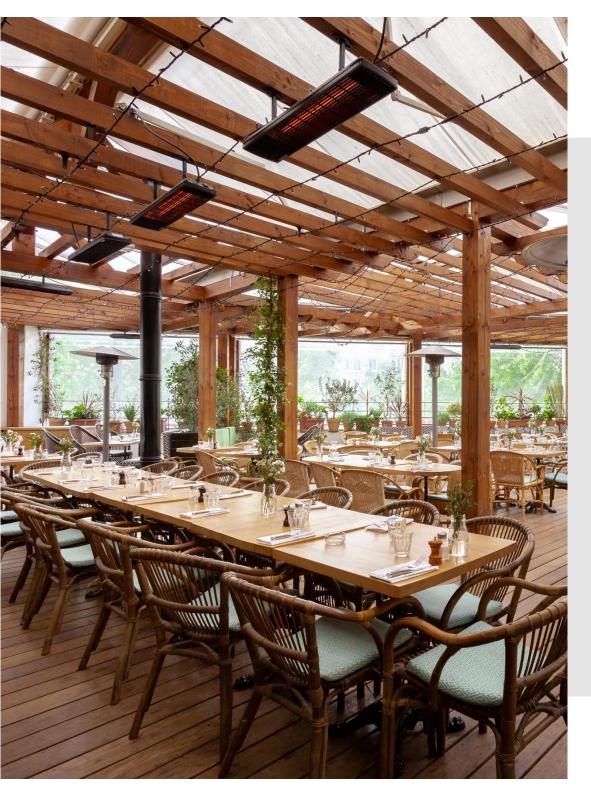
REZ DE CHAUSSÉE

Avec ses 90 places assises, l'espace lounge est sous les feux de la rampe. Le restaurant dispose d'une grande salle au mobilier en bois clair qui capte toute la lumière, ainsi qu'un bar et un espace billard pour la détente.

ROOFTOP

Sur le toit, le rooftop où se mêlent fleurs et verdure est parfaitement adapté au cocktail dinatoire. La capacité est de 160 places assises et 300 en cocktail. Sur les tables, décor polaire et lumineux. Habillage des banquettes avec coussins et plaid en fourrure. La mise en scène est sobre et réchauffe l'atmosphère avec des matériaux bruts.



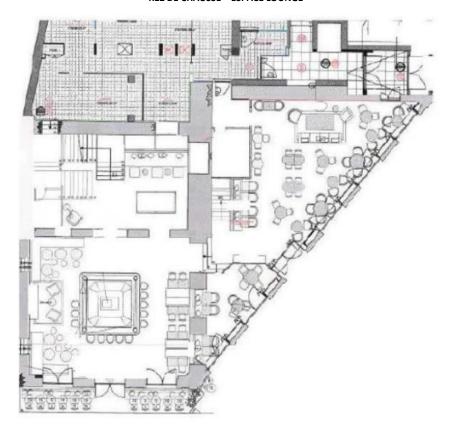


CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

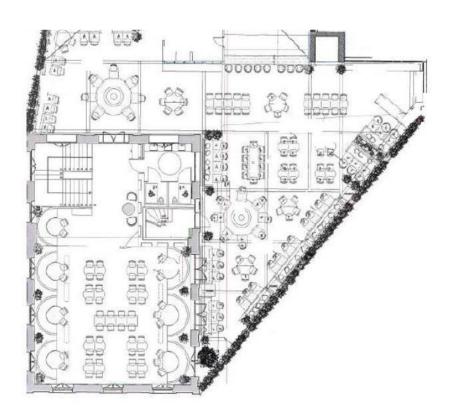
PRIVATISATION TOTALE	REZ-DE-CHAUSSÉE ESPACE LOUNGE	1 ^{ER} ÉTAGE ROOFTOP + RESTAURANT
310 REPAS ASSIS 600 COCKTAIL	45 REPAS ASSIS - 80 COCKTAIL	250 REPAS ASSIS 350 COCKTAIL
	ROOFTOP	RESTAURANT
	170 REPAS ASSIS - 250 COCKTAIL	80 REPAS ASSIS 90 COCKTAIL

PLANS REZ-DE-CHAUSSÉE ESPACE LOUNGE / ROOFTOP + RESTAURANT

REZ DE CHAUSSE – ESPACE LOUNGE



ROOFTOP + LE RESTAURANT



66

LA CUISINE

Auteuil Brasserie est le lieu idéal pour déguster un cocktail en terrasse, partager une burrata, une planche ou pour découvrir en toute convivialité une cuisine à l'influence italienne.

Les produits sont frais et de saison, et les plats variés et de qualité.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements. Des offres sur-mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.











MENU DEJEUNER

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée + plat OU Plat + dessert + café 29,62€ HT - 33€ TTC

Entrée

Houmous maison, foccacia au romarin ou Croquettes de fromages, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Parmesan 22 mois

Plat

Paccheri à la crème de cèpe, roquette, Parmesan 22 mois ou Polpette de bœuf géante, burrata des Pouilles, pesto, linguine au Parmesan 22 mois

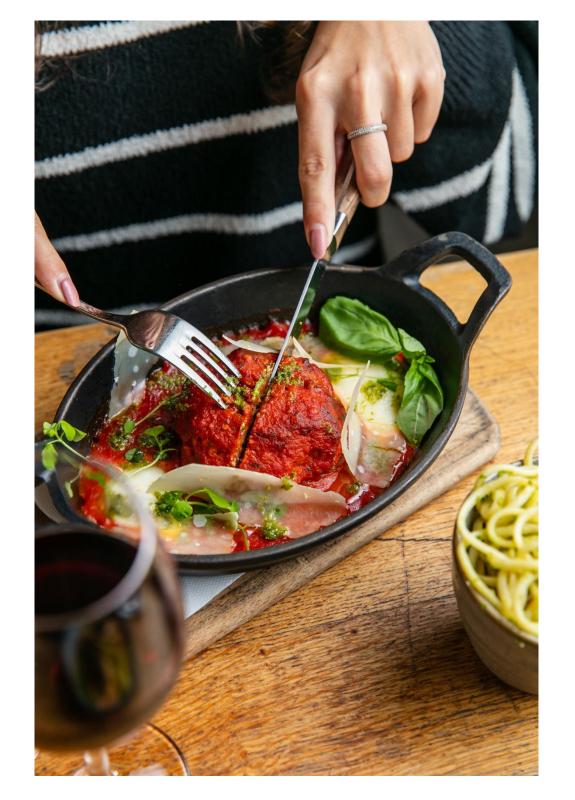
Dessert

Tarte citron meringuée ou Tiramisù Amaretto

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes) 1 Verre de vin de Bordeaux Attrape rêve / Côtes de Gascogne / Peyrassol

& Café



MENU BRASSERIE 43,64€ HT - 49€ TTC

Entrée

Houmous maison, focaccia au romarin ou Croquettes de fromages, *mozzarella fior di latte, gorgonzola, Parmesan 22 mois* ou Mortadelle à la pistache IGP

-

Plat

Super cheesy lasagna al ragu ou Polpette de bœuf géante, burrata des Pouilles, pesto, linguine au Parmesan 22 mois ou Macaroni N'duja, spianata piccante, burrata des Pouilles

-

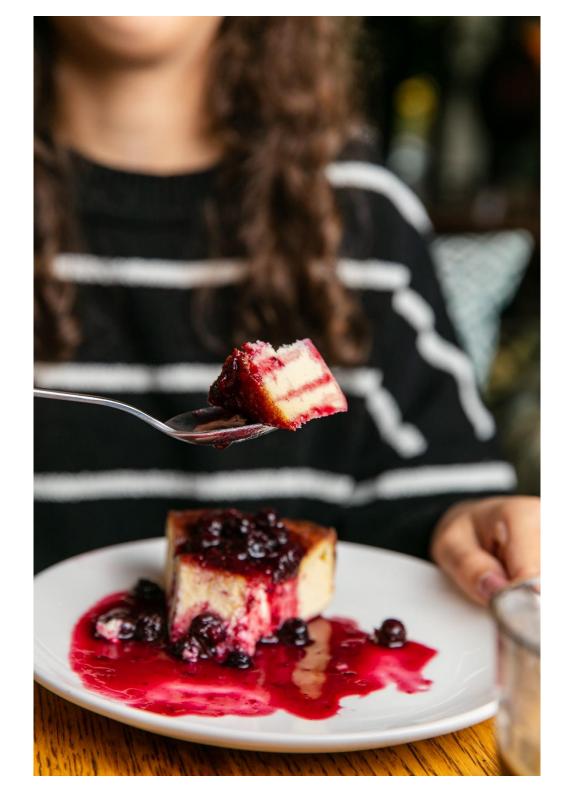
Dessert

Panna Cotta mangue/ passion ou Fondant au chocolat-mascarpone, *amandes caramélisées* ou Tiramisù Amaretto

_

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)
Bordeaux Attrape rêve / Côtes de Gascogne / Peyrassol
(1 bouteille pour 3 personnes)
& Café



MENU AUTEUIL 52,35€ HT - 59€ TTC

Apéritif

1 coupe de Prosecco

Entrée

Bruschetta butternut & gorgonzola, *ricotta, noix, miel* ou Caviar d'artichauts, *crème de champignons à la truffe d'été, Parmesan 22 mois, foccacia au romarin* ou Bresaola punta d'anca.

-

Plat

Thon mi-cuit sauce vierge, purée de pommes de terre pesto ou Paccheri À la crème de cèpes, *roquette, Parmesan 22 mois* ou Suprême de volaille aux cepes risotto puntalette

_

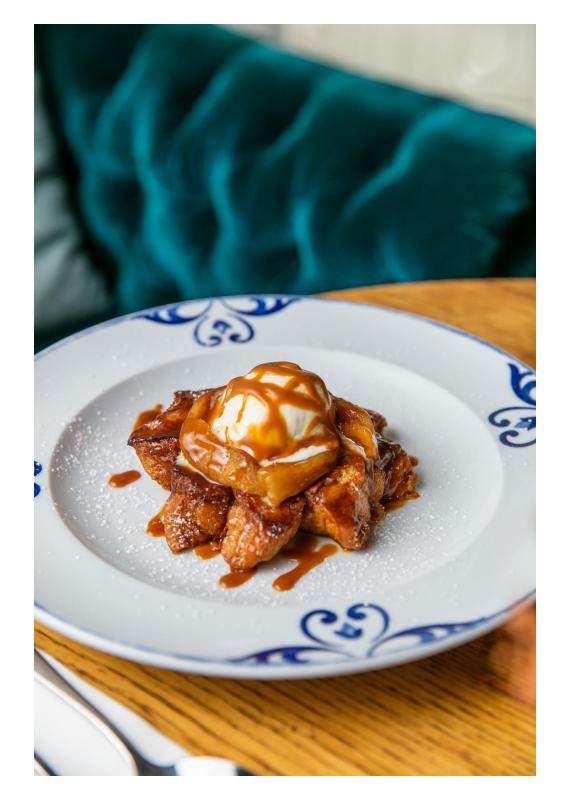
Dessert

Cheesecake Auteuil *myrtilles, citron* ou Tarte citron meringuée ou Tiramisu

_

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)
Bordeaux / Côtes de Gascogne / Rose Méditerranée
(1 bouteille pour 3 personnes)
& Café



MENU ROOFTOP 63,86€ HT - 72€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne

Entrée

Croustillant de Gambas, *sauce tartare* ou Croquettes mozza & speck ou Stracciatella di burrata fumée

_

Plat

Filet de daurade royale, polenta crémeuse au Parmesan, crumble noisettes, sauce coquillages

ou Malfatti al tartuffo, crème de champignons à la truffe d'été ou Escalope de veau milanaise, linguine pesto rosso, tomates cerise confites maison, Parmesan 22 mois

-

Dessert

Tarte citron meringuée ou Tiramisu

ou Pandoro façon pain perdu, *pomme caramélisée, crème glacée* mascarpone

-

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)
Bordeaux / Côtes de Gascogne / Rose Méditerranée
(1 bouteille pour 3 personnes)
& Café



NOTRE OFFRE AFTERWORK 34,62€ HT - 40€ TTC

A partir de 15 personnes,

Lundi, Mardi et Mercredi uniquement de 19h à 21h.

Apéritif

1 Cocktail au choix (spritz ou mojito)

A partager

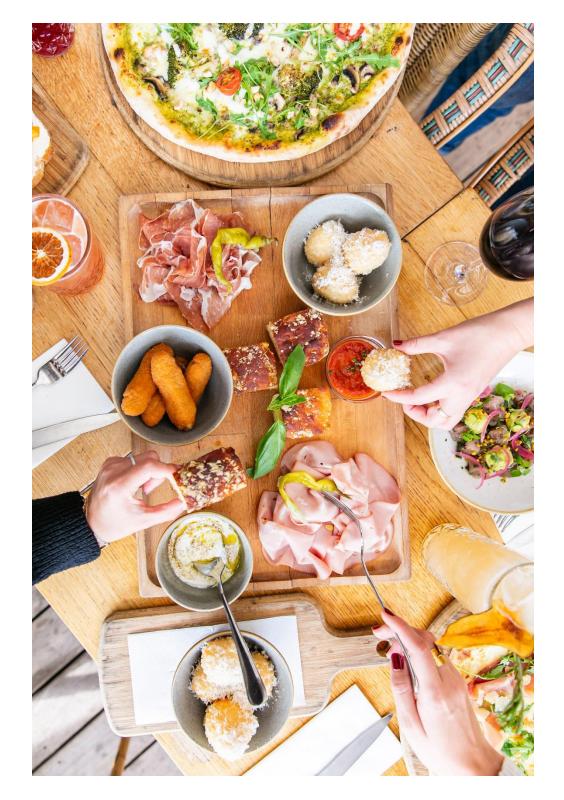
Planche mezzés d'Auteuil (houmous maison, stracciatella di burrata, caviar d'artichauts, foccacia au romarin) (1 pour 3 personne)

Pizza à partager (1 pour 4 personnes)

- **-PIZZA BURRATINA** (burrata des Pouilles, aubergines & courgettes grillées, mozzarella fior di latte, tomates cerise confites maison, roquette, romarinou) ou
- **-PIZZA FROMAGIO** (gorgonzola, crème de Ricotta di Bufala, mozzarella fior di latte, Parmesan 22 mois, miel)

Boissons

Bordeaux Attrape rêve ou Côtes de Gascogne ou Rose Méditerranée (1 bouteille pour 3 personnes) Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)



NOTRE OFFRE DE COCKTAIL COCKTAIL DINATOIRE 57,05€ HT - 65€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut

A partager

Planche italienne - 1 pour 6 personnes Planche Pizzetta-1 pour 6 personnes Planche burrata à la truffe d'été - 1 pour 4 personne

Pièces salées

Bruschetta butternut gorgonzola
Houmous maison
Tartare de saumon
Salade gorgonzola
Casarecce à la crème de citron
Croustillant de gambas
Croquettes de mozzarella
Caviar d'artichaut maison, focaccia

Pièces sucrées

Salade de fruits Mousse au chocolat Panna cotta mangue-passion Tiramisu amaretto

Boissons

Bordeaux / Côtes de Gascogne ou Peyrassol (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)





LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

_

Location de mobilier (buffet, nappes ...)

_

Matériel (micro, vidéoprojecteur)

-

Son, lumière, vidéo

_

Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)

_

Animations culinaires

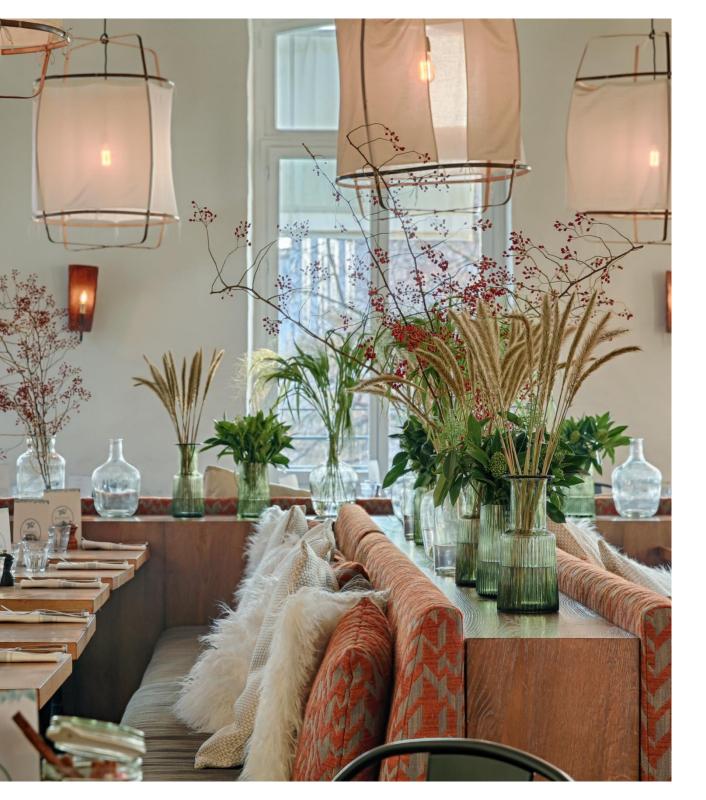
(Ateliers cocktails, découpe jambon de Parme, Penne à la crème de Truffe, Focaccia barbecue party

_

Stand photo

-

Prix sur demande



VOTRE CONTACT

CHARLOTTE FARGEON

RESPONSABLE COMMERCIALE 07 63 62 18 80 c.fargeon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris M° Porte d'Auteuil (ligne 10) / M° Michel-Ange Auteuil (ligne 9) Parking à proximité (ouvert 24h/24) Ouvert tous les jours de 9h à 2h





Auteuil brasserie est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com © Yann Deret