

The image shows the interior of a restaurant, likely La Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, circular, multi-colored stained glass dome ceiling. The room is filled with tables set with white tablecloths, white napkins, and glassware. There are large floral arrangements with purple and yellow flowers. The walls are dark wood with arched mirrors and sconces. A service cart is visible in the foreground. The overall atmosphere is elegant and classic.

BOFINGER

1864

**VOTRE ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE BOFINGER**



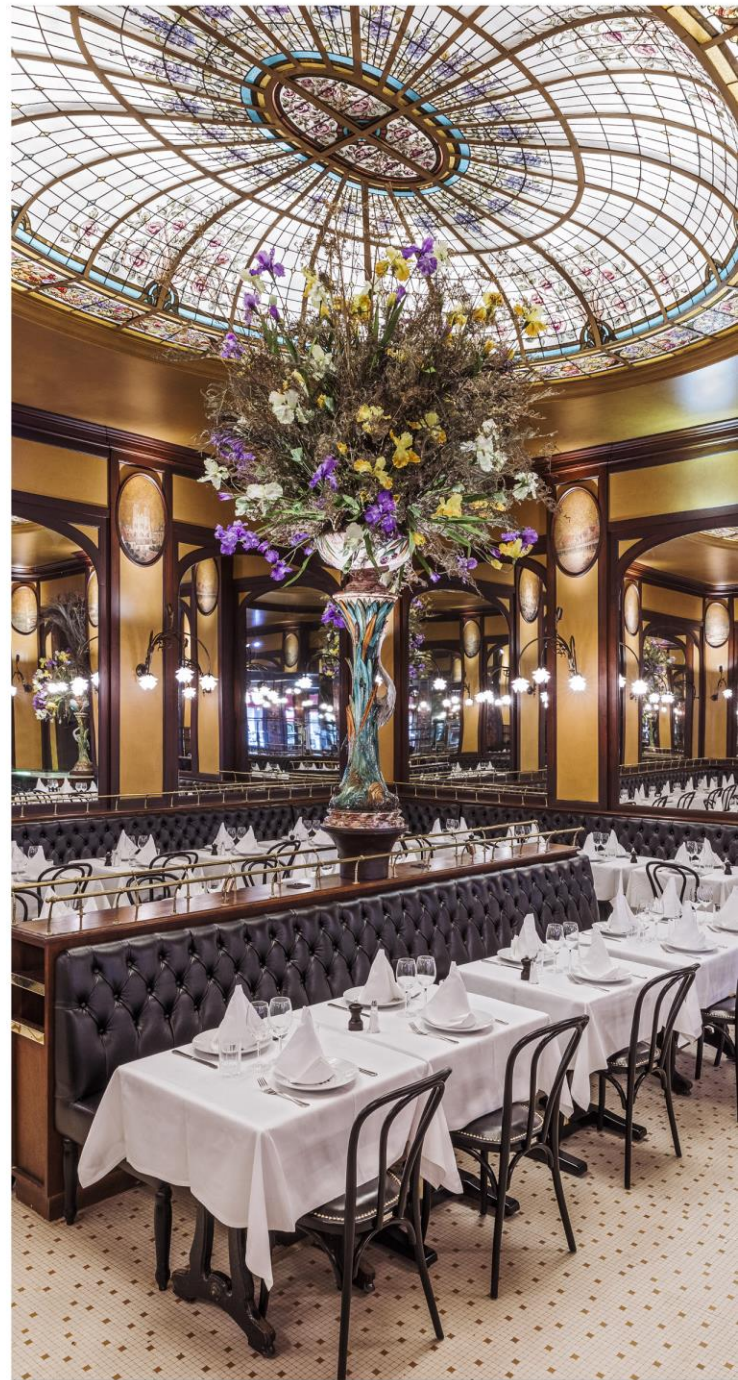
“

PRÉSENTATION

Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.

Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu : le Kougloff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer, et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

”





ESPACES RESPECTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
SALON HANSI

90

REPAS ASSIS

60

RÉUNION

150

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALON DES CONTINENTS

30

REPAS ASSIS

20

RÉUNION

PRIVATISATION
MARQUETERIES

80

REPAS ASSIS



NOTRE OFFRE

PETIT-DEJEUNER CONFERENCE

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

20,00€ TTC -18,18€ HT

-

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

-

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries



MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée/plat/dessert **45,00€ TTC – 40,61€ HT**

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée au Munster fermier AOP

ou 6 gros escargots de Bourgogne

ou Œuf Mayonnaise, macédoine de légumes

PLATS

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites fraîches

DESSERTS

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou Entremet au chocolat Valrhona, crème anglaise

ou Gaspacho de fraises, parfumé au citron vert

BOISSONS

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

MENU HANSI

Entrée/plat/dessert **60,00€ TTC – 52,88€ HT**

Coupe de Crémant d'Alsace

ENTRÉES

Burrata, tomates rôties, bouquet de jeunes pousses

ou Terrine de campagne

ou Flammekueche Alsacienne

PLATS

Choucroute Strasbourgeoise : saucisse blanche, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise

ou Filet de Bar, légumes de saison, sauce beurre blanc

ou Suprême de volaille au Riesling, gratin de macaroni

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou Entremet au chocolat Valrhona, crème anglaise

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Réserve

James Deschartrons (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes





MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **72,00€ TTC – 64,09€ HT**

Coupe de Crémant

ENTRÉES

Tartare de bar au citron vert

ou Pâté en croûte maison

ou Burrata crémeuse, caviar d'aubergine, menthe, coriandre

PLATS

Choucroute Bofinger : jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise

ou Thon mi-cuit, sauce vierge, purée de pommes de terre

ou Navarin d'agneau, légumes de saison

DESSERTS

Chou craquelin, crémeux pistaches, framboises

ou Trilogie de desserts du Bofinger

ou Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée vanille

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir

« Cuvée Particulière » Gustave Lorentz (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **92,00€ TTC – 80,83€ HT**

Coupe de champagne & Bretzel

ENTRÉES

Fraîcheur de crabe, légumes croquants

ou Ravioles de langoustines, bouillon aux herbes

PLATS

Pavé de veau, crème de morilles, gratin de macaroni

ou Choucroute de la mer : haddock, saumon d'Écosse, bar, pommes à l'anglaise, beurre au raifort

DESSERTS

Baba au rhum

ou Vacherin vanille framboise

BOISSONS

Vin blanc Petit Chablis AOP - La Chablienne 2020 ou Haut-Médoc AOP

« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC -61,52€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Burrata, tomates rôties, bouquet de jeunes pousses

ou Œuf Mayonnaise, macédoine de légumes

ou Flammekueche Alsacienne

–

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Crème Brulée à la vanille

ou Entremet au chocolat Valrhona, crème anglaise

ou Gaspacho de fraises, parfumé au citron vert

–

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes





JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC -79,70€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause après-midi

Boissons chaudes
Jus de fruits

Pause matin

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Burrata, tomates rôties, bouquet de jeunes pousses

ou Œuf Mayonnaise, macédoine de légumes

ou Flammekueche Alsacienne

–

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Crème Brulée à la vanille

ou Entremet au chocolat Valrhona, crème anglaise

ou Gaspacho de fraises, parfumé au citron vert

–

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

*MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT
UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES*

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



NOS OFFRES

GOÛTER

20,00€ TTC- 18,18€ HT

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIES

Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse
(1 bouteille pour 2 personnes)

Pièces sucrées :

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux

NOS OFFRES

SUPPLEMENTS / OPTIONS

Coupe de champagne : **10.00 € T.T.C**

3 amuses bouches du chef : **9.00 € T.T.C**

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : **8.50 € T.T.C**

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément **5.00 € T.T.C par personne**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11.90 € T.T.C





VOTRE CONTACT

CAMILLE BETELAUD

Commerciale Bofinger

01 42 72 42 60

bofinger.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris

Ouvert 7 J/ 7 de 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 00 h 23 h (le dimanche)

M^oBastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité

www.brasseriebofinger.com



bertrandrestauration