



**VOTRE ÉVÉNEMENT CHEZ  
MAISON PLISSON**



**ÊTRE GOURMAND,  
C'EST ÊTRE  
VIVANT**

**MAISON PLISSON**  
ALIMENTATION GÉNÉRALE

  
**MAISON PLISSON**  
ALIMENTATION GÉNÉRALE



## PRÉSENTATION

Situé Boulevard Beaumarchais (Paris 3e) à deux pas du Marais, venez découvrir le concept de la Maison Plisson, un lieu hybride, à la fois halle alimentaire et restaurant.

Côté marché, retrouvez plus de 6 500 produits issus d'une sélection pointue rassemblés autour d'un coin boucherie, charcuterie, fromagerie-crèmerie, primeur, cave et épicerie. Côté restaurant, découvrez une délicieuse cuisine du marché qui fait la part belle aux produits de saisons et aux producteurs de la Maison Plisson.

La Maison Plisson s'adapte à tous types d'envies pour l'organisation d'événements professionnels ou privés. C'est un lieu convivial aussi bien pour profiter d'un déjeuner entre amis, qu'un afterwork jusqu'à 70 personnes.







MAISON PLISSON

BOULANGERIE  
RESTAURANT

MAISON PLISSON  
ALIMENTATION GÉNÉRALE

BOULANGERIE  
RESTAURANT

BOULANGERIE  
RESTAURANT







MAISON PLISSON  
DISTRIBUTION GENERALE

BOUCHERIE  
CHAUCON  
FROMAGES  
EPICERIE

MAISON PLISSON

MAISON PLISSON





## CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

INTERIEUR DU RESTAURANT

COCKTAIL  
50 personnes

TERRASSE CHAUFFEE

COCKTAIL  
20 personnes

INTERIEUR & TERRASSE CHAUFFEE

COCKTAIL  
70 personnes





## LA CUISINE

En plein cœur du Marais, Maison Plisson Beaumarchais vous accueille du petit-déjeuner au dîner. En semaine, une cuisine de saison met à l'honneur des recettes maison et les produits des marchés frais.

Pour gérer au mieux les stocks, réduire le gaspillage alimentaire et proposer une cuisine fraîche et de saison, les plats piochent en plus dans tous les rayons de La Maison Plisson !

Une cuisine de marché donc entièrement consacrée au bon sens et au plaisir...

Privatisation du restaurant et/ou de l'épicerie pour vos Afterworks & Cocktails Dinatoires avec les produits frais locaux.

Fermeture anticipée possible pour vous accueillir dès 18h





## **Le French Apéro Plisson – de 18h à 20h**

A partir de 15 personnes - Equivalent 6 pièces

A partir de 26,52 € HT – 30 € TTC

### ***Le Salé***

Choux fleur rôti, miel, curry breton

Rillettes de thon

Planche de charcuteries artisanales

Planche de fromages français

### ***Option mini plat chaud en supplément***

Risotto de coquillettes à la crème de truffe noire

+ 6 € HT / personne

### ***Les Boissons au choix : 2 verres par personne***

**Blonde Pale Ale** - Maison Plisson 33 cl

**Bisou Breton** - *Gin blé noir Malouin's, liqueur de bergamote Nusbaumer, jus de citron frais, sirop de sarrasin maison, pétillant de pomme Vergers de la Silve*

**Vin Rouge** - FRANCS CÔTES DE BORDEAUX AOP - *Château cru Godard 2019*

**Vin Blanc** - TOURAINE SAUVIGNON AOP - «ARPENT DES VAUDONS» *Jean-François Mérieau 2021*

*Eau à discrétion*

**Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie**





## **Le French Cocktail Plisson – de 19h à 23h**

A partir de 15 personnes - Equivalent 18 pièces

A partir de 48,48 € HT – 55 € TTC

### **Apéritif**

**Coupe de Champagne** de la Maison Plisson, *bulles de Craie Brut Blanc de Blanc*

### **Le Salé Froid**

Houmous et pistaches torréfiées, salade de pois chiches noirs, pain paysan toasté

Rillettes de thon

Choux fleur rôti, miel et beurre Breton

Planche de charcuteries artisanales

Planche de fromages français

Crumble de potimarron

Soupe de champignons à la truffe

Caviar de patate douce, sésame, coriandre, grenade

### **Le Salé Chaud**

Croque Monsieur Plisson Ultra Fondant, jambon Prince de Paris, Comté jeune AOP 12 mois

### **Le Mini Plat Chaud**

Risotto de coquillettes à la crème de truffe noire, Supp. Jambon Prince de Paris: + 4 € HT

### **Le Sucré**

Riz au lait de compétition, fruits secs et caramel au beurre salé

Salade de fruits frais de saison

Mousse au chocolat

Meilleur Flan du Monde de la maison Savary

### **Les Boissons : 1 bouteille pour 3 personnes**

**Vin Rouge** - FRANCS CÔTES DE BORDEAUX AOP - *Château cru Godard 2019*

**Vin Blanc** - TOURAINE SAUVIGNON AOP - «ARPENT DES VAUDONS» *Jean-François Mérieau 2021*

**Les Eaux minérales** - *Eau minérale plate Saint Georges & Eau minérale pétillante Oreza*

**Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie**



# MAISON PLISSON



## VOTRE CONTACT

**STELLIA LARRUE**  
COMMERCIALE 07 87 03 83 19  
s.larrue@groupe-bertrand.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

93 Boulevard Beaumarchais, Paris 3ème



Maison Plisson est un des restaurants du Groupe Bertrand.  
© The travelbud © Slice of Pay

**Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :**  
[evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)