



POLPO
BRASSERIE SEAFOOD

Votre événement au bord de
l'eau



PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m², Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 320 personnes en repas assis.



LES DIFFERENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

BÂBORD

Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 90m², cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.

—

TRIBORD

Un espace cosy de 40m² offrant une ouverture sur une terrasse privative; Idéal pour se rassembler en petit comité.





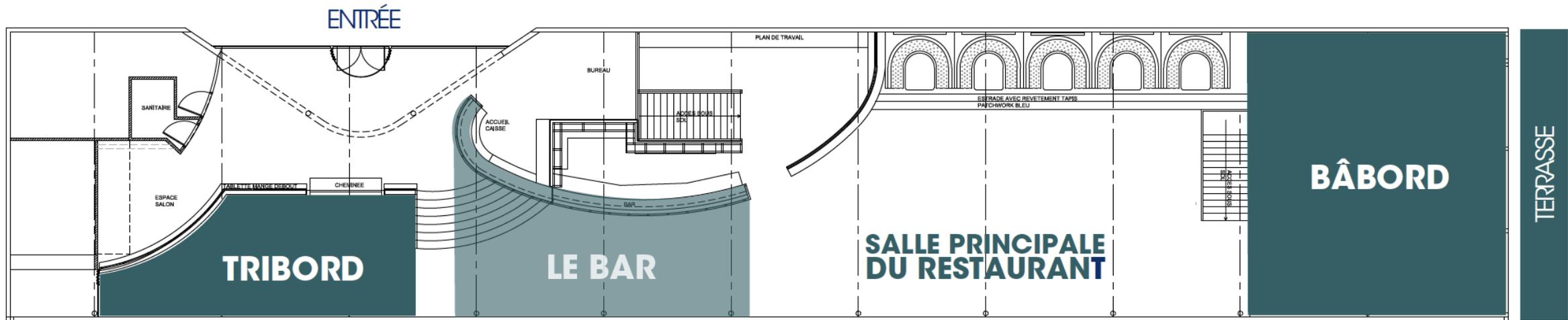
CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT (600m ²)	À BÂBORD (90m ²)	À TRIBORD (40m ²)
320	100	40
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS
450	90	40
COCKTAIL	COCKTAIL	COCKTAIL
220		
CONFÉRENCE		

Espaces privatisables sur demande.

PLAN



TERRASSE

~ LA SEINE ~



POLPO PLAGE

Une plage de 240m² est également disponible à côté du restaurant pour donner un air de vacances à vos réceptions : barbecue, cocktail, beach party...

Ce second espace est uniquement réservé à la privatisation totale.

Période d'ouverture : Avril à Septembre

Ouverture au public du jeudi au dimanche.

(La plage est en rénovation jusqu'en avril 2023, la photo n'est donc pas contractuelle)



MENU DEJEUNER *(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)* 43,00€ TTC (38,64€ HT)

Caviar d'aubergine et piquillos

ou

Soupe de tomates glacées, crème mascarpone et pesto vert

ou

Fraîcheur de saumon au citron vert

-

Veggie bowl

ou

Suprême de volaille, purée de pomme de terre, béarnaise

ou

Filet de merlu, ratatouille, sauce coquillage

-

Pana cotta fruits rouges

ou

Crème catalane à la coco

ou

Salade de fruits exotiques

-

Cave -1 verre par personne

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré

Laubanel «Pure Garrigue» en rouge

-

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU PLAISANCE *(Déjeuner ou dîner)* **52€ TTC (46,44€ HT)**

Apéritif : Kir ou jus de fruits

-

Houmous de lentilles corail, pain pita

ou

Bruschetta de légumes grillés

ou

Tartare de thon

-

Bœuf braisé façon thaï, purée de pommes de terre

ou

Saumon laqué au sésame, pommes grenailles

ou

Filet de daurade, légumes rôtis, sauce vierge

-

Panacotta framboise

ou

Fondant chocolat amandes

ou

Tarte citron meringuée

-

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel «Pure Garrigue» en rouge

-

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU POLPO (*Déjeuner ou dîner*) **62,00€ TTC (55,07€ HT)**

Apéritif : Coupe de Champagne ou jus de fruits

-

Crevettes croustillantes, mayonnaise, harissa

ou

Salade de feta à la grecque

ou

Mousse de chèvre au mascarpone, légumes grillée et pesto vert

-

Quasi de veau à la Vitello tonnato, pommes grenailles (viande froide)

ou

Poulopitos grillés, purée et pesto vert

ou

Thon mi-cuit, houmous, vierge et cacahuètes

-

Moelleux chocolat guanaja

ou

Tarte crème brûlée

ou

Vacherin fruits rouges

-

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel

«Pure Garrigue» en rouge

-

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



EN OPTION

Assortiment de **3 amuses bouches** du moment : 7,50€ TTC par personne
(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouche du cocktail page 11)

Assiette de fromages : 9,00€ TTC par personne

Menu Enfant (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC

- Steak haché ou Fish & chips
- Boule de glace

Gâteaux d'anniversaires 10 parts de la pâtisserie Angelina : 90€ TTC

- Trocadéro (noisette, chocolat, amande)
- Mille-Feuille Vanille
- Mille-Feuille Framboise (*à partir du 5 avril 2023*)
- Opéra (*à partir du 5 avril 2023*)
- Mont-Blanc
- Fraisier (*à partir du 5 avril 2023*)

Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

Augmenter la gamme de vin du menu : 5,00€ TTC par personne

*Languedoc AOP Hecht & Bannier en rouge (bio) &
Bourgogne Côtes Chalonnaise AOP Chardonnay Millebuis en blanc*

Coupe de champagne en remplacement du Kir dans le Menu Plaisance : 6,00€ TTC

Droit de bouchon champagne du lundi au samedi : 10,00€ TTC
par bouteille ouverte (75cl)



COCKTAIL 20 pièces par personne

60,00€ TTC (54,55€ HT)

Les Amuses Bouches

Croquettes de cheddar, mayonnaise, sauce barbecue
Tataki de saumon, sésames
Houmous citron vert et pita
Gambas panko sauce sweet chilli
Tartare de thon, ponzu
Ceviche de daurade, coco
Croquette de crabe, mayonnaise, harissa

Les Pièces Lunch

Polpo Roll
Veggie Bowl
Bruschetta de légumes grillés
Wrap césar

Les Incontournables

Fish and chips
Bao pulled pork
Fried chicken miel curry

Le Sucré

Brownie noisettes
Croissant roll façon kouign amann
Stick de mille-feuille, caramel beurre salé
Pavlova framboise
Salade de fruits exotiques
Tarte crème brûlée

-

Open soft, café, thé ou infusion



LES BOISSONS

Forfait Cave n° 1 : 1 bouteille pour 3 personnes

Rouge : Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel «Pure Garrigue»

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

Forfait Cave n° 2 : 1 bouteille pour 3 personnes

Rouge : Languedoc AOP Hecht & Bannier

Blanc : Bourgogne Côtes Chalonnaise AOP Chardonnay Millebuis

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

Bouteille de champagne : EPC Blanc de Blanc : 60€ HT / 72€ TTC

Spritz ou Mojito : 8,33€ HT / 10€ TTC

Cocktail : 9,58€ HT / 11,50€ TTC

Mocktail : 7,27€ HT / 8€ TTC

Bière blonde pression 50cl : 5,58€ HT / 6,70€ TTC

Punch ou sangria au litre : 24,58€ HT / 29,50€ TTC



LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

SALÉ

Les Mini-Risottos

- Truffes et parmesan
- Basilic et stracciatella
- Façon Paëlla (*oignons, poivrons, chorizos, épices*)
- Crustacés (*uniquement en hiver*)

2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Découverte autour du Saumon

- Saumon fumé nature-Saumon mariné à l'aneth
- Saumon mariné aux agrumes
- +Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons

3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fine de claire-Creuse de Bretagne
- +Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné

3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**



LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Lobster Roll

Homard et ses épices, mayonnaise épicée

1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

Ceviche de Daurade

Daurade marinée, patate douce confite

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

SUCRÉ

Crêpes

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, Nutella, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Gaufres

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, Nutella, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Brioches perdues

Crème anglaise, caramel beurre salé, Nutella

1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**



LES ANIMATIONS par saison

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

PRINTEMPS / ÉTÉ

Burrata & Stracciatella

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

ÉTÉ

Plancha

Choisir 2 produits parmi :

- Gambas
- Moule
- Bœuf
- Poulet

2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

AUTOMNE

Retour de forêt

Poêlée de champignons et velouté de châtaignes
(Présence de porc, possible sans)

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**



VOS CONTACTS

LAGOUTE Gwendoline
g.lagoute@groupe-bertrand.com

BIVILLE Priscilla
polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 71 04 27 00

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
M3 Pont de Levallois
Service voiturier
Parking à proximité

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner



bertrandrestauration

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