

The background image shows a lush outdoor terrace. In the foreground, there are round wooden tables with black metal chairs, some with woven backs. The tables are set with glasses and napkins. To the right, there's a green sofa with patterned cushions. The terrace is covered by a wooden pergola with string lights hanging from it. Large potted plants and trees are visible in the background, creating a green and airy atmosphere.

BRASSERIE

AUTEUIL

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE AUTEUIL



“

PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16^{ème}, 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

310

REPAS ASSIS

-

600

COCKTAIL

REZ-DE-CHAUSSÉE ESPACE LOUNGE

45

REPAS ASSIS

-

80

COCKTAIL

1^{ER} ÉTAGE ROOFTOP + RESTAURANT

250

REPAS ASSIS

-

350

COCKTAIL

ROOFTOP

170

REPAS ASSIS

-

250

COCKTAIL

RESTAURANT

80

REPAS ASSIS

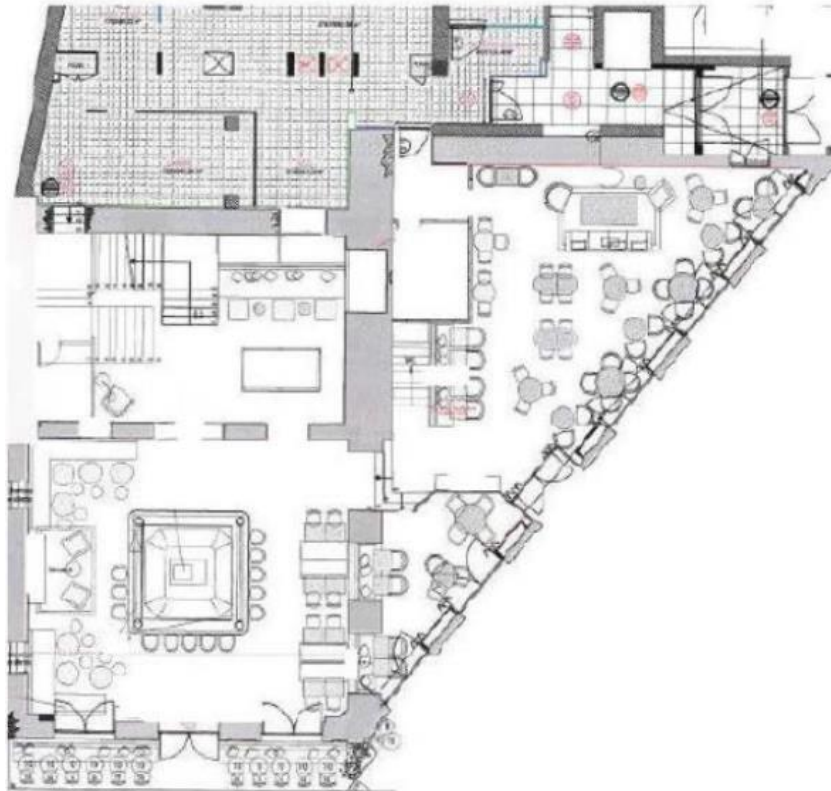
-

90

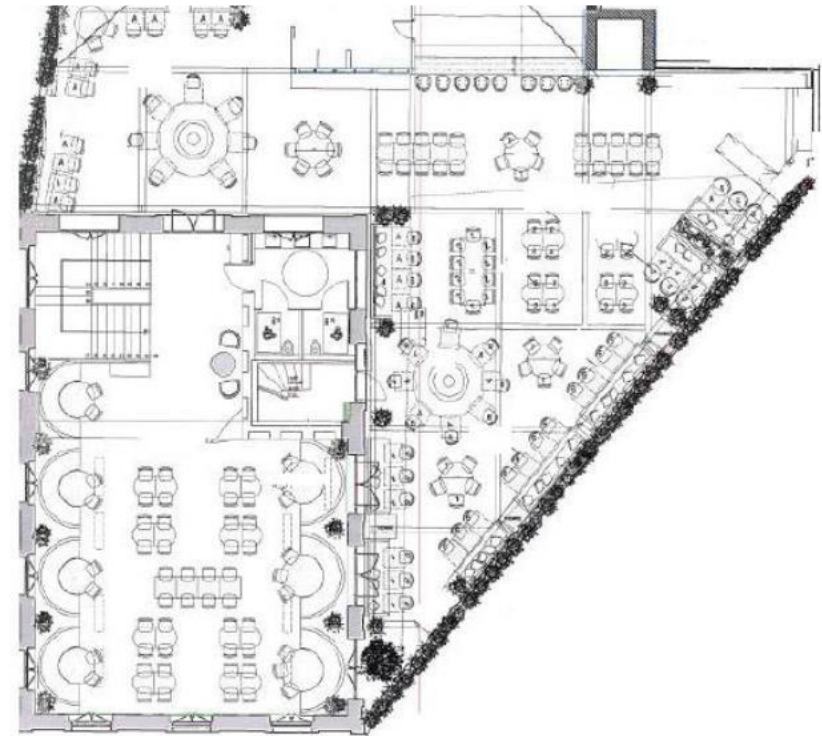
COCKTAIL

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

REZ DE CHAUSSE – ESPACE LOUNGE



ROOFTOP + LE RESTAURANT



“

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.

”





NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU DEJEUNER

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée + plat OU Plat + dessert + café

31,29€ HT - 35€ TTC

Entrée

Houmous maison, *focaccia au romarin*
ou Croquettes de fromages, *mozzarella fior di latte*, gorgonzola,
Parmesan

-

Plat

Mafalde pomodoro, straciatella di burrata, tomates cerises
confites

ou Salade César Suprême de volaille, romaine, Parmesan 22
mois, croûtons à l'huile d'olive

-

Dessert

Salade de fruits de saison
ou Fondant au chocolat

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)

1 Verre de vin au choix: de Bordeaux Attrape rêve / Côtes de
Gascogne / Peyrassol

& Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU BRASSERIE

46,44€ HT - 52€ TTC

Entrée

Caviar d'aubergines
ou Artichauts frits à l'italienne, ricotta, sauce yaourt à la menthe
ou Stracciatella di burrata fumée, foccacia au romarin

-

Plat

Penne, crème de champignons à la truffe d'été, roquette, parmesan 22 mois
ou Supreme de volaille, crème de citron à la marjolaine, légumes verts sautés
ou Tartare de saumon, pommes grenailles

-

Dessert

Salade de fruits de saison
ou Fondant au chocolat
ou Panacotta coulis de framboise

-

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)
Blanc : Pinot Grigio / Rouge : Valpolicella / Rosé : Bardolino
Chiaretto
(1 bouteille pour 3 personnes)
& Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU AUTEUIL

54,32€ HT - 62€ TTC

Apéritif

1 coupe de Prosecco

Entrée

Croustillants de gambas, mayonnaise au pesto
ou Croquette de mozzarella
ou Bresaola Punta D'Anca, foccacia au romarin

-

Plat

Thon mi-cuit sauce vierge, purée de pommes de terre, pesto
ou Ravioles, ricotta & citron vert
ou Escalope de veau milanaise linguine, tomates cerises confites
maison, parmesan 22 mois

-

Dessert

Panacotta coulis de framboise
ou Tarte au citron meringuée
ou Tiramisu Amaretto

-

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Pinot Grigio / Rouge : Valpolicella / Rosé : Bardolino
Chiaretto

(1 bouteille pour 3 personnes)
& Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU ROOFTOP

68,56€ HT - 78€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne

Entrée

Tartare de thon
ou Tomates et Burrata des pouilles, tomates cerises,
ou Croustillant de Gambas, mayonnaise au pesto

-

Plat

Poulpe à la plancha, polenta crémeuse, sauce vierge
ou Filet de Dorade royale, polenta au citron vert, sauce coquillage
ou Quasi de veau alla Parmigiana

-

Dessert

Fondant au chocolat, mascarpone, amandes caramélisés, nocciolata
ou

Cheesecake Auteuil,
ou Tiramisu Amaretto

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Pinot Grigio / Rouge : Valpolicella / Rosé : Bardolino Chiaretto
(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 19 à 21h.

Apéritif

1 Cocktail au choix (spritz ou mojito)

A partager

Planche mezzés d'Auteuil (houmous maison, caviar d'aubergines maison, artichauds frits à l'italienne, foccacia au parmesan et romarin)
(1 pour 3 personnes)

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 62,42€ HT - 70€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut

A partager

Planche italienne - 1 pour 6 personnes

Pizza roll's 1 pour 5 personnes

Planche Burrata à la truffe d'été 1 pour 6 personnes

-

10 Pièces salées

Gaspacho de tomate et concombre

Artichauts à l'italienne

Houmous

Tartare saumon

Salade césar

Orecchiette, crème de citron, sauge, citron et parmesan

Croustillant de gambas

Croquettes de mozzarella

Caviar d'aubergine

Tagliata de bœuf, tomates cerises confites et pesto

-

4 Pièces sucrées

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Panna cotta framboise

Tiramisu

Boissons

Blanc : Pinot Grigio / Rouge : Valpolicella / Rosé : Bardolino

Chiarretto

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

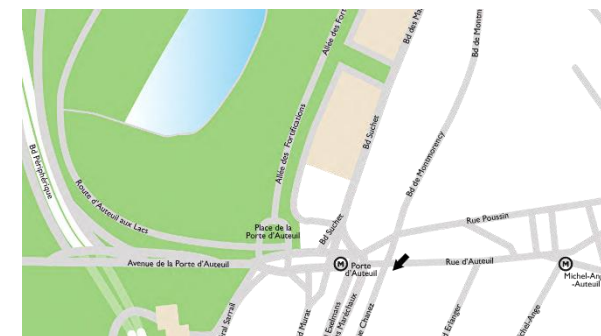
INFORMATIONS PRATIQUES

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



bertrand**restauration**

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