



VOTRE ÉVÉNEMENT
AU QUAI OUEST



“

PRÉSENTATION

Quand on évoque Quai Ouest, certains pensent à son toit immédiatement reconnaissable, d'autres à la Seine ou encore à Saint-Cloud... Cette adresse hors norme surprend par ses volumes rares, émerveille par son extraordinaire ouverture sur la Seine, et enchante par l'atmosphère easy-chic de ses grandes tables chaleureuses.

Privatisable entièrement ou en partie, Quai Ouest peut accueillir 400 personnes en cocktail.

”



LES ESPACES RÉCEPTIFS

Avec une nouvelle décoration easy-chic le restaurant dispose d'une terrasse de 100m² avec vue panoramique sur la Seine. Quai Ouest est le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : séminaire, journée d'étude, réunion, soirée dansante, mariage, afterwork ...

EN PRIVATISATION TOTALE

-

LE SALON SURESNES

Avec un toit ouvrant, ce salon offre un espace privatif dans un cadre élégant pour apprécier un dîner, une réunion ou un cocktail au bord de l'eau.





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
GRANDE SALLE
600M2

250

REPAS ASSIS

-

400

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALON SURESNES
TERRASSE 100M2

60

REPAS ASSIS

-

80

COCKTAIL

“

LA CUISINE

Le Quai Ouest est de retour avec une nouvelle carte qui réinvente les classiques des belles brasseries.

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 au déjeuner du lundi au vendredi)

35,15€ HT - 39€ TTC

Houmous au sésame
ou
Œufs mayonnaise à la poutargue

-

Filet de maquereau, purée de pommes de terre au pesto
ou
Suprême de volaille poêlée de légumes verts

-

Ile flottante
ou
Churros et nocciolata

-

Vins

1 verre par personne au choix

Rouge : Bordeaux, Château La Gabarre

Blanc : Côtes de Gascogne, L'Esprit, Domaine de Joy en blanc

Rosé : IGP Méditerranée, Peyrassol

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ

1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES

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

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SURESNES

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

48,94€ HT - 55€TTC

Apéritif kir ou jus de fruits

Avocat crevettes

ou

Houmous au sésame

ou

Œufs mayonnaise à la poutargue

-

Escalope de saumon, sauce citron, légumes de saison

ou

Suprême de volaille poêlée de légumes verts

ou

Linguines, burrata crémeuse, citron basilic, tomates cerises confites

-

Mousse au chocolat

ou

Panacotta, framboises, coulis de fruits rouges

ou

Salade fruits exotiques

Vins

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Bordeaux, Château La Gabarre

Blanc : Côtes de Gascogne, L'Esprit, Domaine de Joy en blanc

Rosé : IGP Méditerranée, Peyrassol

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et diner tous les jours)

57,35€ HT - 65€ TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Caviar d'aubergines fumées, foccacia au parmesan et romarin

ou

Taboulé aux herbes, burrata et pesto

ou

Tartare de saumon, mangue, avocat, sauce ponzu

-

Kefta, houmous, sauce labneh

ou

Fondant de veau, pommes grenailles, jus de viande

ou

Filet de daurade, purée de fenouil ou écrasé de pommes de terre, jus curry vert doux

-

Tarte crème brûlée à la vanille

ou

Cheesecake aux agrumes

ou

Crèmeux guanara, tuile croustillante, coulis de fruits rouges

-

Vins

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Bordeaux, Château La Gabarre

Blanc : Côtes de Gascogne, L'Esprit, Domaine de Joy en blanc

Rosé : IGP Méditerranée, Peyrassol

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU SUR SEINE

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

74,92€ HT - 85€ TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Tartare de bar, vinaigrette miel citron

ou

Raviole de crabe, navet daikon, crémeux d'avocat

ou

Burrata crémeuse des Pouilles, quinoa rouge, petits pois, tomates confites, pesto

--

Gambas grillées, linguines au citron basilic, parmesan 22 mois

ou

Filet de turbot, purée de pommes de terre, sauce piquillos

ou

Quasi de veau, poêlée méridionale

-

Croustillant praliné chocolat dulcey, coulis de fruits rouges

ou

Pavlova mangue passion

ou

Tarte aux framboises, éclats de pistache

-

Vins sélection prestige

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges

Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



COCKTAIL QUAI OUEST 69,09€ HT / **78€ TTC**

700 grammes - Equivalent 20 pièces

Offre valable pour un minimum de 30 convives

Pièces froides

Taboulé de quinoa rouge, poivrons, parmesan, herbes fraîches

Pic de patate douce, miel-cumin, brésaola

Caviar d'artichauts & focaccia

Brochette de volaille marinée, sauce barbecue

Verrine guacamole crevettes

Fraicheur de crabe, vinaigrette miel-citron

Cake chèvre, courgette, basilic

Brochette tomate cocktail confite, mozzarella, pesto

Mini salade Caesar

Pièces chaudes

Filet de bar, purée de pommes de terre, jus curry vert

Mini burger

Crevette croustillante, sauce satay

Croquette au comté

Cornet de fish n chips

Pièces sucrées

Crème brûlée

Tartelette framboise

Verrine mousse au chocolat

Cheesecake aux agrumes

Boissons incluses

Apéritif

1 Coupe de champagne **ou** jus de fruits

Vins

Blanc : Beaujolais Chardonnay Château des Ravatys

Rouge : Les Darons, Jeff Carrel, Languedoc Roussillon AOP

Rosé : IGP Méditerranée Peyrasol

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino



EN OPTION...

Supplément « Vin de Prestige » : 10,00€ TTC par pers

- Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges
- Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Coupe de Champagne en remplacement du kir: 5,00€ TTC par pers

Assortiments de 3 pièces apéritives : 7,50€ TTC par pers

Gâteau d'anniversaire :

En remplacement du dessert : 5,00€ TTC par pers
En supplément du dessert : 10,00€ TTC par pers

Service voiturier : 60 places 8€ TTC par voiture

Menu Enfant (-12 ans) 15€ TTC par pers

Steak haché frites ou fish frites

-
2 boules de glace

Eau minérale ou soda 25cL



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

-

Aménagement d'espaces sur mesure

-

Matériel conférences / réunions
(micro, vidéoprojecteur, pupitre)

-

Son, lumière, vidéo, DJ

-

Animations : animations musicales, animations
culinaires,
bar à cocktails, close up ...

Prix sur demande



VOTRE CONTACT

CLOE JOSEPH

RESPONSABLE COMMERCIALE

06 99 69 36 78

c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1200 Quai Marcel Dassault 92210 Saint-Cloud

M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (Ligne 10)

T° Les Milons (T2)

Voiturier (Parking 60 places)

Du lundi au dimanche de 9H à minuit



bertrandrestauration

Quai Ouest est un des restaurants du Groupe Bertrand. © The travelbud
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com