VAUDEVILLE
1918

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE VAUDEVILLE

PRÉSENTATION

Depuis 1918, à deux pas de l'Opéra, la Brasserie parisienne Vaudeville située face à la Bourse est un lieu incontournable et reconnue pour la qualité de ses produits et de son savoir-faire.

Cette brasserie parisienne au charme intemporel vous accueille dans un cadre haussmannien et un décor lumineux typiquement Art Déco : le superbe mobilier et le marbre sur les murs donnent à ce restaurant un style authentique et traditionnel.

VAUDEVILLE
PETIT-DÉJEUNER
APERITIF
BAR À CHAMPAGNE

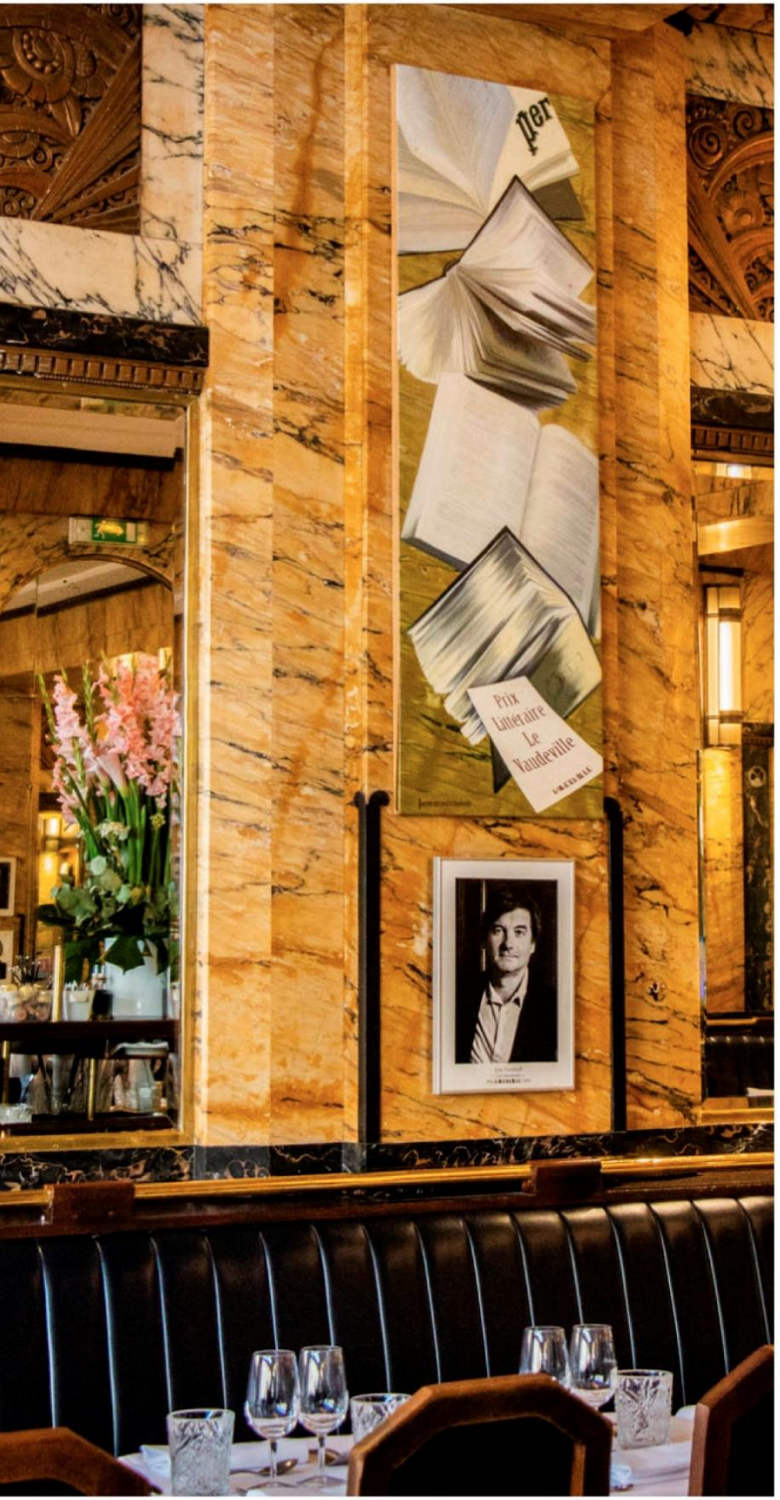
VAUDEVILLE
COQUILLAGES & CRUSTACÉS
PLAT DU JOUR
VINS FINS

LA CUISINE

Le chef décline ses recettes au gré des saisons, et vous propose des plats variés et de qualité. On aime s'y retrouver pour déguster une cuisine traditionnelle française ou un plateau de fruits de mer,

La brasserie Vaudeville s'adapte à toutes vos envies, c'est le lieu idéal pour vos repas privés ou professionnels : petit déjeuner, déjeuner, dîner, en passant par l'heure de l'apéritif avec ses cocktails et ses spécialités à partager.

Grâce à son offre variée, et à ses nombreuses formules, ce restaurant convient parfaitement pour les repas de groupes professionnels, les repas de familles, ou entre amis en format afterwork autour du bar.



ESPACES RECEPTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

REPAS ASSIS

108	126	50
SALLE	SALLE ET ESPACE BAR	TERRASSE INTERIEURE

AFTERWORK

30
ESPACE BAR

OFFRE DEJEUNER
(Valable uniquement la semaine)

MENU BOURSE

Prix par personne : 40€ TTC – 35,91€ HT

ENTREES
Soupe à l'oignon à la parisienne
ou Œufs mimosa du Vaudeville
ou 6 Gros escargots de Bourgogne Label Rouge

PLATS
Filet de merlan, riz pilaf, sauce coque
ou Ravioles du Dauphiné label rouge, crème de parmesan, ciboulette
ou Suprême de volaille et son jus, pommes grenailles

DESSERTS
Flan de la maison Savary
ou Ile flottante, amandes grillées, caramel beurre salé
ou Crème brulée à la vanille Bourbon

BOISSONS
Un verre de vin rouge Bordeaux, Château La Gabarre
ou vin blanc Muscadet Sèvre et Maine sur Lie «Les Barboires »
Une bouteille pour trois personnes d'eau minérale (Vittel ou Perrier fines bulles)
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

OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU GRANDS BOULEVARDS

Prix par personne : 59€ TTC – 52,50€ HT

APERITIF
Kir au vin blanc

ENTREES
Velouté frais de petits pois
ou Ravioles du Dauphiné label rouge, crème de parmesan, ciboulette
ou Rillette de saumon d'Ecosse, aneth, pain grillé

PLATS
Brandade de morue
ou Steak au poivre, frites
ou Suprême de volaille, à la crème de morilles, risotto de puntalettes

DESSERTS
Flan de la maison Savary
ou Ile flottante, amandes grillées, caramel beurre salé
ou Crème brulée à la vanille Bourbon

BOISSONS
Une bouteille pour trois personnes vin blanc IGP Pays d'OC Chardonnay
« Cuvée sphère » ou vin rouge Côtes du Rhône Domaine de Verquière
Une bouteille pour trois personnes d'eau minérale (Vittel ou Perrier fines bulles)
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

OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU 4 SEPTEMBRE

Prix par personne : 69€ TTC – 61,36€ HT

APERITIF
Kir au Crémant d'Alsace

ENTREES
Pâté en croute
ou Burrata crémeuse, tomates confites, pesto
ou Cocktail avocat et crevettes

PLATS
Filet de bar, beurre nantais, poêlée de légumes
ou Côte de cochon, pommes grenailles
ou Poulpe à la plancha, purée de pommes de terre, vierge de légume

DESSERTS
Mi-cuit au Chocolat, crème glacée vanille
ou Minestrone de fruits, sorbet
ou Assiette de framboises fraîches, pistache, crème fouettée

BOISSONS
Une bouteille pour trois personnes vin blanc Touraine Sauvignon « vieilles vignes »
ou vin rouge Côtes du Rhône Domaine de Verquière
Une bouteille pour trois personnes d'eau minérale (Vittel ou Perrier fines bulles)
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

OFFRE DEJEUNER ET DINER – WEEK-END

MENU VIVIENNE

Prix par personne : 89€ TTC – 78,94€ HT

APERITIF
Coupe de Crémant

ENTREES
Tartare de Bar au citron vert
ou 6 Huitres Fines de claire n°3

PLATS
Lotte, sauce champagne, petits légumes
ou Pavé de veau, sauce morille, risotto de puntalette

DESSERTS
Profiteroles au chocolat chaud Valrhona
ou Baba au rhum

BOISSONS
Une bouteille pour trois personnes vin blanc Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020 ou vin rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020
Une bouteille pour trois personnes d'eau minérale (Vittel ou Perrier fines bulles)
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

FORMULE AFTERWORK

Prix par personne : 30€ TTC – 26,59€ HT

PLANCHE DU VAUDEVILLE à partager

Croustillant de Gambas
Planche mixte de charcuterie et fromage
Croquettes de morue

2 BOISSONS PAR PERSONNE

Grimbergen blonde (25cl)
Bordeaux, Château La Gabarre
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Les Barboires »
Jus de fruits

Offre valable du Lundi au Vendredi de 17h30 à 20h30 pour les groupes à partir de 10 personnes, privatisation de l'espace Bar à partir de 15 personnes

SUPPLEMENTS

Coupe de champagne Jacquart brut	10,00€ TTC
Coupe de champagne Jacquart rosé	12,00€ TTC
Assiettes de fromages de nos régions	8,90€ TTC
Amuses bouches, 3 par personne	6,00€ TTC

Plateaux de fruits de mer, crustacés & Bar à Huitres sur devis

CONTACTS

Camille BETELAUD
Commerciale
+33 (0)7 88 69 49 41
c.betelaud@groupe-bertrand. com

INFORMATIONS

29 rue Vivienne 75002 Paris
M°Bourse (ligne 3) / M°Grands Boulevards
(lignes 8 et 9)
Parking payant à proximité
Ouvert tous les jours de 8h à 00h
(23h les dimanche et lundi)
www.vaudevilleparis.com

bertrandrestauration

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