



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU SIR WINSTON**



“

PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé sous la houlette de Laura Gonzalez qui a su mêler esprit british et inspirations indiennes pour offrir un lieu de vie totalement inédit chaleureux, vivant, ultra dépaysant.

Un QG contemporain où l'on déguste une cuisine de pub savamment twistée, sur l'une des terrasses les plus secrètes et les plus désirables de paris.

Le Sir Winston, prend désormais les allures luxuriantes de ces maisons coloniales de bombay ou delhi tout en conservant intacte son âme british.

”





NOS OFFRE DE REPAS ASSIS

Menu Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 26,89€ HT / 30 € TTC
Entrée/plat/dessert – 32,35€ HT - 36€ TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Entrée

Caviar d'aubergines fumées, *cumin et citron*
ou Asperges & cheddar samosas, *mint chutney*
ou Cheese Naan

Plat

Fish and chips
ou Salade Lady Bombay, *creamy burrata, aubergines, poivrons, concombres, tomates cerises*
ou Croque Sir, *pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde, romaine, frites massala*

Dessert

Mousse au chocolat
ou Coupe 3 boules
ou Mousse yaourt fraise, framboise

Boissons

1 verre de vin blanc, *"Les affranchis"* ou 1 verre de vin rouge Côte-du-Rhône, *Domaine de Verquière*
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Etoile

Entrée - Plat - Dessert – 46,21€ HT - 52 € TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Kir au vin blanc et aux fruits rouge

Entrée

Asperges & cheddar samosas, *mint chutney*
ou Crispy salt & pepper shrimps, *gingembre, céleri, piment rouge*
ou Velouté de melon & concombre frais, *tartare de crevettes, curry, menthe fraîche*

Plat

Chicken Schawarma, *houmous, sumac, salade*
ou Thon mi-cuit, *légumes sautés aux vermicelles, avocat, sésame*
ou Salmon Avocado Toast, *saumon fumé, oignons pickles, sauces curry & labné, salade*

Dessert

Salade de fruit frais
ou Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Tarte citron yuzu

Boissons

Vin rouge: *Brouilly «Marquisats»*, Vin blanc : *Beaujolais Chardonnay*, Vin Rosé : *IGP Méditerranée - Peyrassol* - 1 bouteille pour 3 personnes
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Churchill

Entrée/Plats/Dessert – 57,80€ HT - 65 € TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Ceviche de dorade royale, papaye verte, tomates cerises, cacahuètes grillées au satay, tamarin, coriandre fraîche

ou Scotch Eggs, œuf mollet frit, chair à saucisse, sauge, moutarde, curry

ou Demi burrata, tartare de tomates au cumin, pesto

Plat

Bar entier au four tandoor, pousses d'épinards, riz basmati au safran

ou Curry d'Agneau, riz basmati au safran

ou Filet de bœuf, pois gourmands, pommes grenaille au curry

Dessert

Tarte citron yuzu

ou Pavlova aux fruits rouges, menthe fraîche

ou Banoffee Pie

Boissons

Vin rouge: Brouilly «Marquisats», Vin blanc: Beaujolais Chardonnay, Vin Rosé: IGP Méditerranée - Peyrassol - 1 bouteille pour 3 personnes

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes

Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



Formule Afterwork

34,47€ HT - 40€ TTC par personne

Formule valable uniquement le Lundi , Mardi, et Vendredi.

Apéritif

2 cocktails au choix : Moscow Mule, Spritz ou Mojito

A partager (pour 3 personnes) :

Plateau Signature, ceviche de dorade royale, tartare de thon, calamars croustillants, burned courgettes & raïta, caviar d'aubergines fumé, houmous, naans

Croque Sir, Pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde

Vin

Vin blanc ou rouge : "Les affranchis" ou Vin rosé : IGP Méditerranée – Peyrassol
(1 bouteille pour 3 personnes)

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



Cocktail

Equivalent 20 pièces – 61,06 HT / 69€ TTC

Apéritif

Coupe de champagne

Pièces salées:

Fish and chips sauce tartare au citron
Caviar d'aubergine fumé
Houmous
Crème de fêta, poivrons grillés
Tartare de thon
Mozzarella et crème d'artichauts
Croque veggie au cheddar & Croque Sir
Mini burgers
Brochettes poulet curry
Naan garlic et coriandre, & Cheese Naan
Velouté de melon & concombre frais
Asperges & cheddar samosas
Rillettes au saumon, sumac

Pièces sucrés:

Mousse au chocolat
Mousse yaourt fraise et framboise
Financier pistache
Mascarpone, compoté de fruits
Pavlova

Boissons

Graves AOP - Château La Croix du Sud
Beaujolais Chardonnay Château de Corcelles AOP ou Rosé Mirabeau
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Les animation culinaires salées (à partir de 30 personnes)

Découverte autour du saumon

Assortiment de saumon gravelax à l'aneth (betterave, cardamome et épices)
tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison
3 pièces par personne: 15€TTC (13,63€HT)

Tataki de bœuf et son wok de légumes

2 pièces par personne: 12€TTC (10,90€HT)

Les animation culinaires sucrées (à partir de 60 personnes)

Bar à mousse au chocolat, et ses toppings

1 par personne : 10€TTC (9,09€HT)



LES OPTIONS

- **Amuse-bouche** (3 pièces par personne) : 6€TTC / 5,45€HT
croque veggie cheddar ; mini caviar aubergine ; avocat saumon
- **Planches de charcuterie et fromage** à la demande
- **Plateau Churchill** : Calamars croustillants, mozzarella sticks, asperges & cheddar samosas, caviar d'aubergines fumées, WFC, creamy burrata et tartare de tomates au cumin, naans : 29,5€TTC / 26,81€HT
- **Plateau Signature** : Ceviche de dorade royale, tartare de thon, calamars croustillants, burned courgettes & raita, caviar d'aubergines fumées, houmous, naans : 29,5€TTC / 26,81€HT
- **Coupe de champagne**, Jacquart mosaïque brut 12cl : 12€TTC / 10€HT
- **Forfaits vins prestiges**, Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020, Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020: 9,60€ TTC / 8€ HT
- **Forfait soft à discrétion**, jus de fruits et sodas, 8€TTC / 7,27€HT
- **Formule Brunch**, le dimanche uniquement : 35€TTC / 31,81€HT
- **Soirée dansante avec DJ** à la demande



VOTRE CONTACT

Responsable commerciale

Céline REYNAUD

07 63 62 22 61

ce.reynaud@groupe-bertrand.com

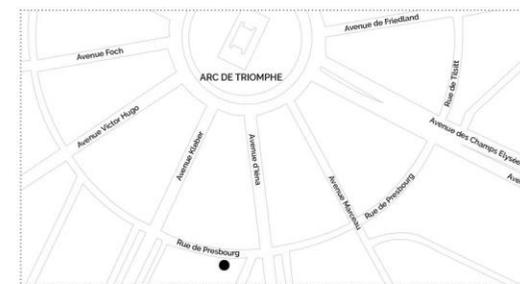
INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours de 8h00 à 02h00

5 Rue de Presbourg, 75016 Paris

Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »

Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestauration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com