



**BISTRO  
DES CHAMPS**  
*café populaire*

**VOTRE ÉVÉNEMENT  
AU BISTRO DES CHAMPS**





“

## PRESENTATION

Bienvenue dans le paris des années 50 !

Situé sur les Champs Elysées, la plus belle avenue du monde, le Bistro des Champs est un restaurant typiquement parisien au décor vintage rappelant le Paris des années 50 : téléphone en bakélite, nappes à carreaux, banquettes en cuir ... ici le temps semble s'être arrêté.

En rentrant dans ce bistrot rétro, on découvre un lieu charmant et populaire, empreint de convivialité. Vous pouvez réserver pour un groupe ou privatiser le Bistro pour un déjeuner, un dîner, une soirée dansante ou encore une animation karaoké.

Le petit plus : Profitez de la plus grande terrasse des Champs Elysées lors des beaux jours !

”









## ESPACES RECEPTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)  
PRIVATISATION  
TOTALE

200

REPAS ASSIS

-

200

COCKTAIL

PRIVATISATION  
1<sup>ER</sup> ÉTAGE

60

REPAS ASSIS

-

60

COCKTAIL

PRIVATISATION  
2<sup>ÈME</sup> ÉTAGE

100

REPAS ASSIS  
(un salon de 40 et un  
autre de 60 personnes)

-

100

COCKTAIL

-

30

RÉUNION



## LA CUISINE

“

Côté cuisine, le restaurant vous propose une cuisine française traditionnelle typique de bistro : soupe à l'oignon gratinée, terrine de campagne, œufs mayonnaise, profiterole au chocolat, crème brûlée...

Cette maison propose une cuisine familiale, simple et généreuse, basée sur des produits frais, de saison et de qualité. La carte signe un vrai retour aux sources où grands classiques de la cuisine française se mêlent aux plats de nos mamans.

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 BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **19,09€ HT – 21,00€ TTC**

Entrée + Plat + Dessert : **23,64€ HT – 26,00€ TTC**

### ENTRÉES

Oignons frits, sauce BBQ

*ou* Œufs mayonnaise

*ou* Terrine de campagne de la Maison Conquet

—

### PLATS

Fish & Chips, sauce tartare

*ou* Croque-Monsieur, frites fraîches

*ou* Penne Arrabiata

—

### DESSERTS

Crêpe au sucre

*ou* Mi-cuit au chocolat

*ou* Ile flottante



## MENU CHAMPS ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert : **31,82€ HT – 35,00€ TTC**

### ENTRÉES

Croquette de cheddar, sauce BBQ  
*ou* Tomate Mozzarella Di Bufala  
*ou* Beignet de calamars

—

### PLATS

Pavé de saumon, légumes de saison  
*ou* Demi poulet rôti, purée de pomme de terre  
*ou* Penne à la crème de champignons

—

### DESSERTS

Salade de fruits  
*ou* Tiramisu  
*ou* Assortiment de desserts





## LE COCKTAIL DINATOIRE 15 PIECES

34,55€ HT – 38€ TTC

### LES PIECES SALEES

Mini croque-Monsieur

Fish & Chips sauce tartare

Mini burger de bœuf, oignons caramélisés, St Nectaire

Verrine de tartare de saumon, citron vert

Croustillant de poulet, sauce cocktail

Croquant Cheddar, sauce BBQ

Verrine de légumes à la niçoise

Gaspacho de tomates au basilic

Verrines tomates mozzarella, sauce pistou

### LES PIECES SUCREES

Mini salade de fruits de saison

Petits pots de mousse au chocolat Valhrona

Crème caramel

Soupe de fraise à la menthe

Mini Ile flottante aux amandes

Verrine de fromage frais, coulis de fruits rouges





## FORFAIT BOISSONS

### FORFAIT 1 : 6,97€ HT - 8€TTC / pers

1 verre de vin par personne

Vin blanc: Anjou P'tit Chenin Château de la Roulerie

Ou Vin rouge :St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

### FORFAIT 2 : 10,31€ HT - 12€TTC / pers

1/3 bouteille de vin par personne

Vin blanc : Anjou P'tit Chenin Château de la Roulerie

Ou Vin rouge : St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

### FORFAIT SOFTS : 4,55€ HT - 5€TTC / pers

1 bouteille pour 5 de jus de fruits (orange et pomme), sodas (coca cola, orangina)





## SUPPLEMENTS

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Coupe de champagne (12cl) | 13,00€ TTC |
| Cocktail au choix         | 12,50€ TTC |
| Planche de charcuterie    | 19,50€ TTC |

## NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis: même entrée, même plat et même dessert
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies
- Nous vous informons que la composition des menues est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis
- Nos prix de vente sont TTC et le service est compris





## VOTRE CONTACT

**Céline JAMMES**

COMMERCIALE

06.22.69.57.95

[commercial.brasserie@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.brasserie@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

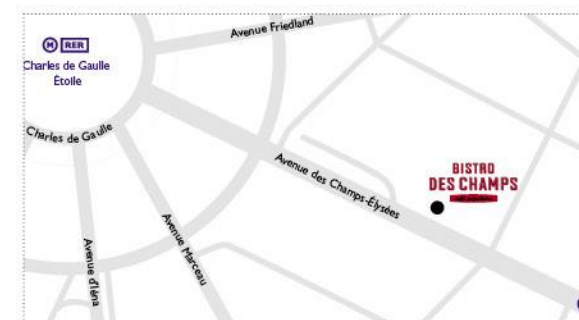
122, avenue des Champs-Élysées 75008 PARIS

Métro : Georges V (M1)

Lundi – Jeudi 11h30 – 23h00

Vendredi – Samedi 11h30 – 00h00

Dimanche 11h30 – 23h00



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Le Bistro des Champs est un des restaurants de Bertrand Hospitality. © Simon Détraz © Emmanuel Naxos  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)