

VOTRE EVENEMENT





MENU RUSTIQUE

43,00 € TTC

39,09 € HT

Entrées :

Houmous – foccacia au Parmesan et romarin, citron vert

ou

Légumes de saison grillés à la braise, stracciatella di burrata fumée, pesto, basilic

Plats :

Filet de bar, tomates cerises confites, purée de fenouil

ou

Suprême de volaille, crème de citron à la sauge, légumes de saison

Desserts :

Clafoutis pistache griottes

ou

Millefeuille vanille

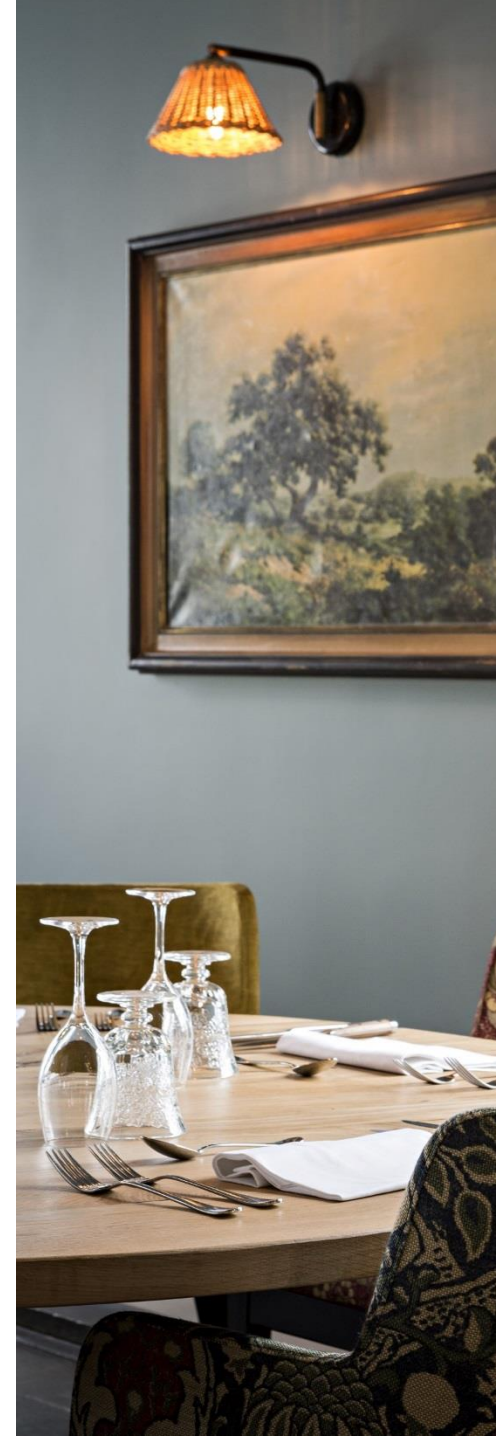
Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*





MENU CHIC

53,00 € TTC

48,18 € HT



Entrées :

Tartare de saumon, mangue, avocat, citron vert
ou

Burrata des Pouilles, tomates cerises, pesto, crumble de Parmesan

Plats :

Thon mi-cuit, sauce vierge, purée de pommes de terre
ou

Veau confit, légumes de saison

Desserts :

Pavlova aux fruits rouges
ou

Moelleux chocolat

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*



COCKTAIL

45,00 € TTC

40,90 € HT

Les pièces cocktail

Houmous aux sésames

Vélouté de petits pois, crémeux de chèvre, menthe poivrée

Focaccia au Parmesan et romarin

Tartare de saumon, mangue, avocat, citron vert

Légumes grillés, stracciatella di burrata fumée, pesto

Gambas croustillantes, mayonnaise satay

Club sandwich au poulet

Croquettes de l'ILE au chèvre frais, coulis de tomates rôties au miel et romarin

Emapanadas de bœuf

Planches mixtes

Les pièces chaudes

Fish and chips, sauce béarnaise

Ravioles à la crème de champignons à la truffe d'été

Thon mi – cuit, légumes croquants

Volaille, crème de citron à la sauge, purée de pommes de terre

Les pièces sucrées

Mini moelleux au chocolat

Mini tarte aux fruits rouges

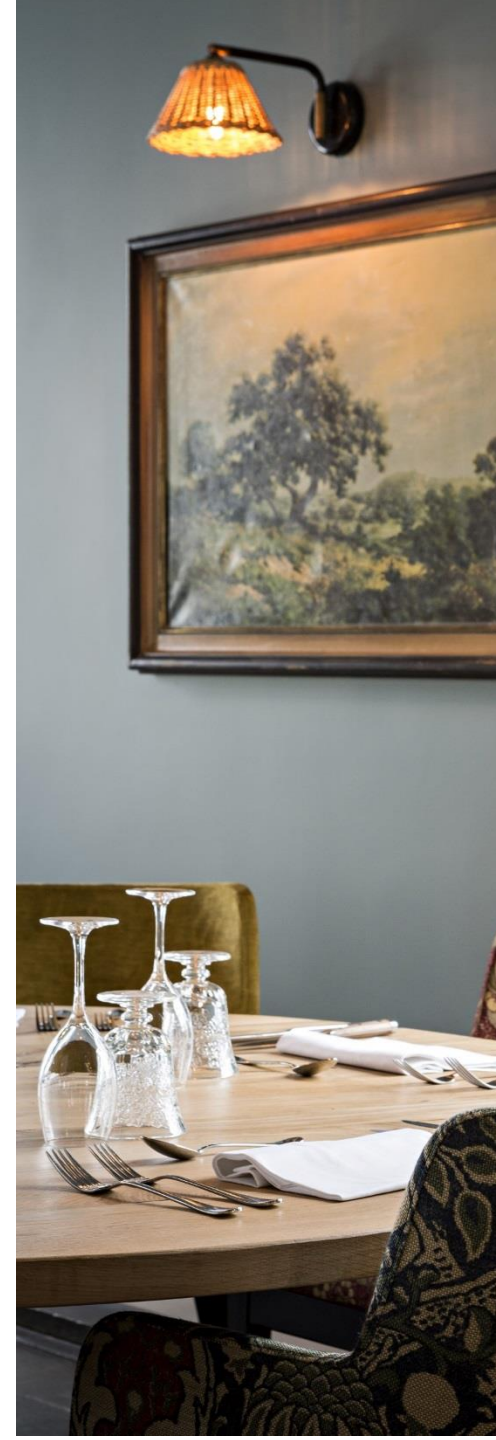
Brochettes de fruits

Assortiment de macarons

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé





FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou buffet
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon non équipé en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	92 €	72 €	106,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons

Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc

Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – IGP pays d'oc cuvée de « l'île »

Forfait 2

25 € TTC / 20,83€ HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, AOP la chablisienne– Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Forfait soirée dansante

Tarif par personne

Open bar soft : 8€ TTC / 7,27€ HT

Bar classique : 22€ TTC / 18,33€ HT

Punch aux fruits

whisky, gin, vodka [1 bouteille pour 10 personnes]

Softs

Bar champagne : 38€ TTC / 31,67€ HT

Champagne (1 bouteille pour 3) + open bar classique





~ LES OPTIONS ~



Amuse-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Millefeuille – Tiroit – Fraisier - Pièce montée

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace



LES ANIMATIONS



Animations salées :

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Brasero

Pièce de bœuf
Pomme de terre grenaille
Légumes grillés

25€ TTC / 22,72 HT

Animations sucrées :

Mini pavlova

Crème de vanille
Fruits exotiques

11€ TTC / 10€ HT

Gaufres

Chantilly
Pommes caramélisées

11€ TTC / 10 € HT

Chariot à glaces

3 parfums au choix
Cône

10€ TTC / 9,09€ HT



~ VOTRE CONTACT ~

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Laurena Taloc

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

~ INFOS PRATIQUES ~

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 8 € par véhicule

Parking Indigo à proximité

Le restaurant vous offre 25% de votre ticket de parking Indigo. Votre ticket est à valider avec votre addition.

Accès:

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

Bus Lignes 126 et 189, Arrêt Parc Saint Germain



L'Île est un des restaurants de Bertrand Hospitality. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : www.bertrand-restauration.com

BERTRAND
— HOSPITALITY —

