



PETITvictorHUGO
BRASSERIE & SEAFOOD BAR

**Votre événement
dans le nouveau restaurant du 16^{ème}**

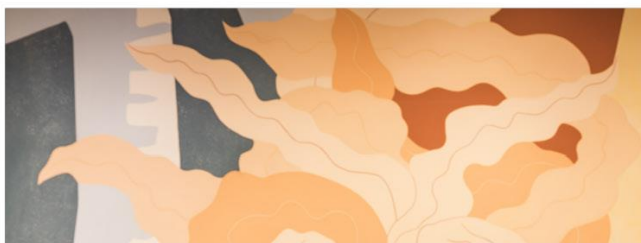


“ Présentation

Institution de l'ouest parisien, Petit Victor Hugo est la brasserie seafood qui réveille avec fraîcheur le 16ème arrondissement !

Nouveau décor aux inspirations seventies signé Laura Gonzalez, patio, terrasse et bar à cocktails monumental... Petit Victor Hugo, lieu qui rythme vos journées du petit-déjeuner au dîner, vous accueille tous les jours de 8h à 2h.

”





Capacité d'Accueil

(NOMBRE DE PERSONNES)

SALON VICTOR
HUGO

43

REPAS ASSIS

PETIT TOIT
2^{ÈME} ÉTAGE

24

REPAS ASSIS

JARDIN D'HIVER

20

REPAS ASSIS

SALLE DE
REUNION

40

FORMAT THEATRE

SALON VICTOR
HUGO

50

COCKTAIL

PETIT TOIT
2^{ÈME} ÉTAGE

40

COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

25

COCKTAIL

SALLE DE
REUNION

20

BOARD MEETING



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU EN PLEIN MIDI

menu valable uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi

35,00€ HT – 39.00€ TTC

ENTREES

Pissaladière

Œuf Mollet, Croustillant, Chachouka

Terrine de Volaille, Pain Grillé

PLATS

Brandade de Cabillaud et Salade de Mesclun

Suprême de Volaille, sauce Morille, Purée de Pommes de Terre

Risotto Verde

DESSERTS

Crème Brûlée Vanille Bourbon

Mousse au Chocolat, Caramel Beurre Salé

Ile Flottante

BOISSONS

1 verre au choix

Blanc: Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie - Famille Lieubeau Confluent 2021 2022

Rouge: BROUILLY «MARQUISAT» Château de Ravatys 2020

Rosé: IGP Méditerranée - Domaine Peyrassol 2022.

Une bouteille pour 3

Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



MENU JOYEUSE VIE

60,76€ HT – 69.00€ TTC

Coupe de Prosecco

ENTREES

Crabe, Avocat et œufs de Truite

Aubergine Rôti, Suc de Tomate, Feta AOP & Curry

Gambas Croustillantes

PLATS

Boeuf tataki, Menthe, Pignons, Cébète et Pommes de Terre Tapées

Pavé de Saumon, Sauce Coquillage, Légumes de Printemps

Filet de daurade, risotto petit pois

DESSERTS

Paris-Brest, Pralin à l'ancienne

Mi-cuit au Chocolat

Minestrone de Fruits

BOISSONS

1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie - Famille Lieubeau Confluent 2021 2022

Rouge: BROUILLY «MARQUISAT» Château de Ravatys 2020

Rosé: IGP Méditerranée - Domaine Peyrassol 2022.

1 bouteille / 3 personnes

Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



MENU AU BORD DE LA MER

78,03€ HT –89.00€ TTC

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque

ENTREES

Feuilleté d'Asperges et œuf mollet
Ceviche de Daurade, Leche del Tigre
Tartare de thon sauce Soja, Coriandre et Poutargue

PLATS

Médailлон de Veau, sauce aux Morilles, Purée de Pommes de Terre
Poulpe Rôti, sauce vierge, Aïoli, Pommes de Terre Tapées
Pavé de Cabillaud sauce Coquillage, Légumes de Printemps

DESSERTS

Baba au Rhum ambré
Tarte aux Fruits
Pavlova Fruits Rouges

BOISSONS

1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020 ou
Rouge: Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020 ou
Rosé: Côtes de Provence AOP «Prestige» minuty

1 bouteille / 3 personnes

Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



MENU PRESTIGE

106,59€ HT -120€ TTC

Coupe de Champagne Louis Roederer - brut collection
3 amuses bouches

ENTREES

Tarte de Bar, Caviar Baeri, crème Isigny
Ravioles de Langoustines, bouillon de Crustacé, onctuosité d'un chou-fleur

PLATS

Vol au vent de Homard et Volaille sauce Homardine, Champignons, Epinards
Filet de Bar Rôti, Risotto de Cèleri Rave, Parmesan, quelques Coquillages

DESSERTS

Omelette Norvégienne, vanille de Madagascar et Framboises flambé Grand Marnier
Pavlova aux Fruits Rouges

BOISSONS

1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020
Rouge: Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020
Rosé: Côtes de Provence AOP «Prestige»

1 bouteille / 3 personnes

Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



OFFRE AFTERWORK

*Minimum de 15 personnes et jusqu'à 40 personnes maxi
De 18h à 20h (500€ HT / heure supplémentaire)
Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit*

AFTERWORK

26.82€ HT – 30.00€ TTC

Assortiment de Finger food

Houmous Petits Pois
Tzatziki de Concombre & Menthe
Tarama Blanc
Pissaladière aux Anchois de Cantabrie

Boissons

2 verres au choix

Blanc: Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie - Famille Lieubeau Confluent 2021 2022
Rouge: Cote de Bourg Château Escalette 2016
Rosé: Côtes de Provence AOP «LES COMMANDEURS» Domaine Peyrassol 2021

Bière 25cl

Softs



NOS OFFRES DE COCKTAIL

*Minimum de 20 personnes et jusqu'à 60 personnes maxi
Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit*

COCKTAIL 10 PIECES

39.92€ HT – 45.00€ TTC

10 pièces cocktail salées froides

Houmous Petits Pois
Tzatziki de Concombre & Menthe
Tartare de Thon, Coriandre et Poutargue
Tarama Blanc
Tartelette Suc de Tomate, Olive Confit et vieux Parmesan
Carpaccio de Poulpe Confit, Huile d'Olive & citron
Huitre Dupuch
Pissaladière aux Anchois de Cantabrie
Mini Fish sauce Tartare
Gambas Crispy, sauce Curry

Boissons

1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie - Famille Lieubeau Confluent 2021 2022
Rouge: BROUILLY «MARQUISAT» Château de Ravatys 2020
Rosé: Côtes de Provence AOP «LES COMMANDEURS» Domaine Peyrassol 2021

1 bouteille / 3 personnes

Perrier ou Vittel



COCKTAIL DINATOIRE

79,55€ HT – 89.00€ TTC

Coupe de champagne

9 pièces cocktail salées froides

Houmous Petits Pois
Tzatziki de Concombre & Menthe
Tartare de Thon Coriandre & Poutargue
Tarama Blanc
Tartelette suc de Tomate, Olive Confite et vieux Parmesan
Carpaccio de Poulpe confit, Huile d'Olive & Citron
Huitre Dupuch
Pressé de Volaille et Canard
Pissaladière aux Anchois de Cantabrie

2 pièces cocktails salées chaudes

Mini Fish, sauce Tartare
Gambas Crispy, sauce Curry

1 mini plat chaud au choix équivalent à 4 pièces

Risotto verde Artichauts Petits Pois
Parillada Chorizo Ibérique Moules et Coques Sauvages
Suprême de Volaille, sauce Morille

5 pièces cocktail sucrées

Tartelette Chocolat au Lait et Caramel Fève de Tonka
Mini Pavlova Fruits Rouges
Mini Paris -Brest
Mascarpone Chocolat Blanc et Framboises fraîches
Sablé Rhubarbe, Amandine

Boissons

1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie - Famille Lieubeau Confluent 2021 2022

Rouge: BROUILLY «MARQUISAT» Château de Ravatys 2020

Rosé: Côtes de Provence AOP «LES COMMANDEURS» Domaine Peyrassol 2021

1 bouteille / 3 personnes

Perrier ou Vittel



NOS OFFRES DE SÉMINAIRE

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 100.00€ HT – 110.00€ TTC

INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo
- Pause Gourmande après midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

FORFAIT DEMIE JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 79,77€ HT – 90.00€ TTC

INCLUANT :

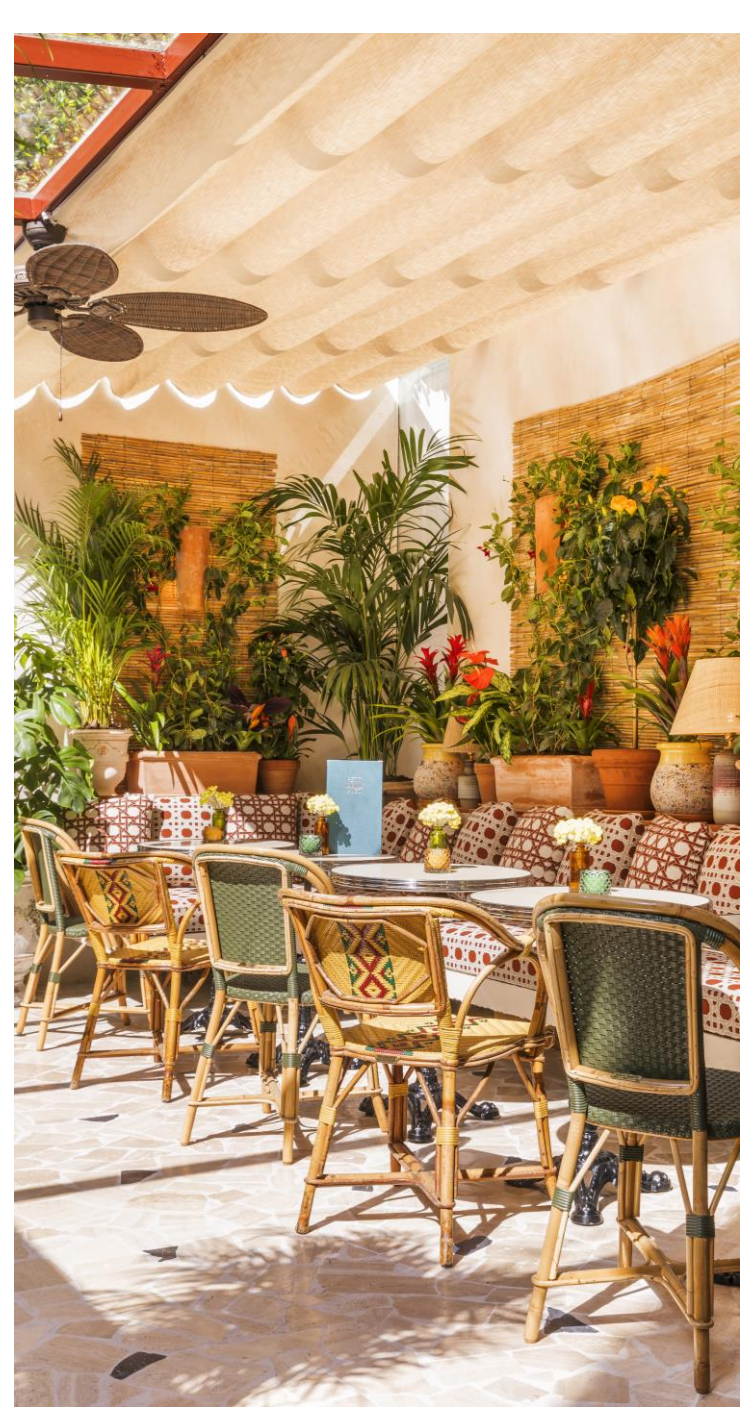
- Location de la salle de 09h à 12h30, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo

OU

- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo
- Location de la salle de 14h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits)
- Pause Gourmande après-midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

LOCATION DE SALLE SÈCHE POSSIBLE

À PARTIR DE 400€ HT (selon l'heure d'arrivée et la durée)





Votre Contact

STELLIA LARRUE

COMMERCIALE

07 87 03 83 19

s.larrue@groupe-bertrand.com

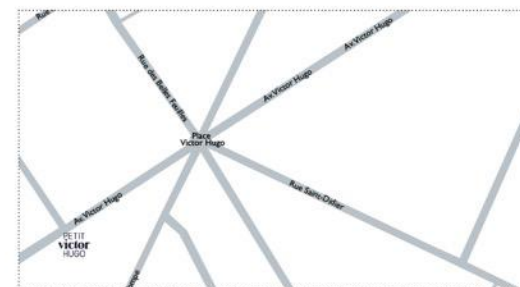
Informations pratiques

143 Av. Victor Hugo, 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00

pour le déjeuner et le dîner.

En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



Service voiturier / Parking Indigo en face / Métro ligne 6 et 9 Trocadéro

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Petit Victor Hugo est un des restaurants de Bertrand Hospitality.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :
evenement.groupe-bertrand.com