

The image shows the interior of a restaurant, likely the Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, ornate stained glass dome ceiling with a central circular motif and radiating patterns. The walls are dark wood with arched windows and mirrors. The floor is covered in a patterned carpet. In the foreground, there are several tables set with white tablecloths, white napkins, and glassware. A large, colorful floral arrangement in a ceramic pot is on the left. A dark leather tufted booth runs along the right side of the tables. A small wooden cart with silverware is visible near the center. The overall atmosphere is elegant and classic.

BOFINGER
1864

**VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE BOFINGER**



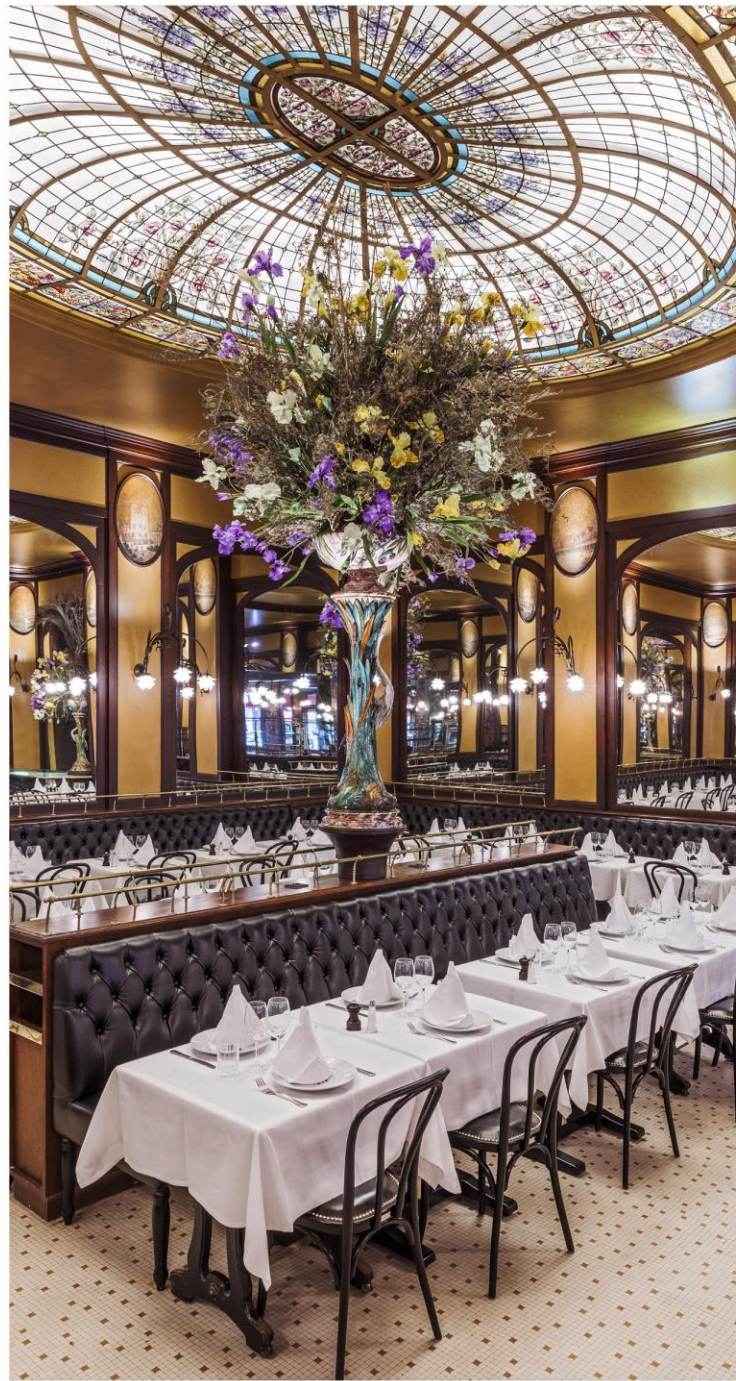
“

PRÉSENTATION

Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.

Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu : le Kougloff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer, et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

”





ESPACES RESPECTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
SALON HANSI

90

REPAS ASSIS

60

RÉUNION

150

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALON DES CONTINENTS

30

REPAS ASSIS

20

RÉUNION

PRIVATISATION
MARQUETÉRIES

60

REPAS ASSIS



NOTRE OFFRE

PETIT-DEJEUNER CONFERENCE

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

25,00€ TTC – 22,50€ HT

–

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

–

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries



MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée/plat/dessert **45,00€ TTC – 40,61€ HT**

ENTRÉES

6 Gros escargots de Bourgogne

ou Velouté de Butternut, *crème mascarpone aux noisettes*

PLATS

Choucroute garnie traditionnelle : *saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise*

ou Fish and chips, sauce tartare et frites

DESSERTS

Velouté à la mangue, *sorbet citron vert*

ou Entremets au chocolat Valrhona, *crème anglaise*

BOISSONS

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

MENU HANSI

Entrée/plat/dessert **65,00€ TTC – 57,65€ HT**

Kir au Crémant d'Alsace

ENTRÉES

Soupe à l'oignon *gratinée au Munster fermier AOP*

ou Pâté en croûte maison

ou Flammekueche Alsacienne

PLATS

Choucroute Strasbourgeoise : *saucisse blanche, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise*

ou Filet de Bar en marinière, risotto

ou Suprême de volaille façon blanquette, sauce poulette, riz pilaf

DESSERTS

Trilogie de desserts du Bofinger

ou Île flottante, *noix de pécan, caramel au beurre salé*

ou Entremets au chocolat Valrhona, *crème anglaise*

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir
«Cuvée Particulière» Gustave Lorentz

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour
l'ensemble des convives

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes





MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **75,00€ TTC – 66,82€ HT**

Coupe de Crémant

ENTRÉES

Tartare de saumon au citron vert

ou Pâté en croûte maison, *gelée de pinot noir*

ou Salade de haddock fumé, *pommes de terre Charlotte, bibeleskaes (fromage blanc à l'alsacienne)*

PLATS

Choucroute Bofinger : *jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise*

ou Fondant de bœuf, *sauce au pinot noir, poitrine fumée, champignons, pommes fondantes*

ou Filet de dorade façon Baeckeoëffe, *cébettes, poitrine fumée, pommes de terre*

DESSERTS

Paris Colmar

ou Tarte au citron meringuée

ou Moelleux au chocolat Valrhona, *crème glacée vanille*

BOISSONS

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **95,00€ TTC – 83,64€ HT**

Coupe de champagne & Bretzel

ENTRÉES

6 Huîtres fines de Claire N°3

ou Ravioles de langoustines, *bouillon de crustacés*

ou Foie gras de canard français mi-cuit

PLATS

Choucroute Signature Bofinger : *arrosée au Crémant d'Alsace, jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaises, saucisse de Strasbourg*

ou Filet de bar et noix de saint jacques, risotto au butternut

ou Pavé de veau, gratin dauphinois, sauce Riesling

DESSERTS

Forêt noire Bofinger

ou Kouglof façon pain perdu, *sorbet mirabelle, mirabelles caramélisées*

ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona, crème glacée vanille

BOISSONS

Vin blanc Chablis AOP - La Chablisienne 2020 ou Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC –61,52€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Tartare de saumon au citron vert

ou Velouté de Butternut, *crème mascarpone aux noisettes*

ou Flammekueche Alsacienne

–

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de volaille façon blanquette, sauce poulette, riz pilaf

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Île flottante, noix de pécan, *caramel au beurre salé*

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Entremets au chocolat Valrhona, crème anglaise

–

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

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





JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC – 79,70€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boissons chaudes
Jus de fruits

Pause après-midi

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Tartare de saumon au citron vert

ou Velouté de Butternut, *crème mascarpone aux noisettes*

ou Flammekueche Alsacienne

–

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de volaille façon blanquette, sauce poulette, riz pilaf

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Île flottante, noix de pécan, *caramel au beurre salé*

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Entremets au chocolat Valrhona, crème anglaise

–

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux Réserve James Deschartrons

Eau minérale (*1 bouteille pour 3 personnes*)

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



Cocktail

A partir de 60 personnes

85,00€ TTC – 74,92€ HT

Pièces froides

Toast de Saumon gravlax
Toast de foie gras
Pâté en croûte
Bretzels
3 Huitres creuses n°3

Pièces chaudes

Raviole de langoustine
Flammekueche Alsacienne et végétarienne
Choucroute alsacienne
Filet de dorade, légumes de saison

Desserts

Mini choux chantilly caramel beurre salé
Mini crème brûlée
Mini entremets chocolat
Mini choux praliné
Velouté de mangue

BOISSONS

1 coupe de Champagne Jacquart
Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir
«Cuvée Particulière» Gustave Lorentz
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)
Soft : Coca-cola ou jus d'orange

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



NOS OFFRES

GOÛTER

25,00€ TTC- 22,50€ HT

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIES

Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse
(1 bouteille pour 2 personnes)

Pièces sucrées :

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux

NOS OFFRES

SUPPLEMENTS / OPTIONS

Coupe de champagne : **14.00 € T.T.C**

3 amuses bouches du chef : **9.00 € T.T.C**

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : **8.50 € T.T.C**

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément **5.00 € T.T.C par personne**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11.90 € T.T.C





VOTRE CONTACT

CAMILLE BETELAUD

Commerciale Bofinger

01 42 72 42 60

bofinger.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris

Ouvert 7 J/ 7 de 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 00 h 23 h (le dimanche)

M[°]Bastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité

www.brasseriebofinger.com



BERTRAND
— HOSPITALITY —

Bofinger est un des restaurants de Bertrand Hospitality.

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

© Romain Ricard © Puxan (food)