



66 PRÉSENTATION

Quand on évoque Quai Ouest, certains pensent à son toit immédiatement reconnaissable, d'autres à la Seine ou encore à Saint-Cloud... Cette adresse hors norme surprend par ses volumes rares, émerveille par son extraordinaire ouverture sur la Seine, et enchante par l'atmosphère easy-chic de ses grandes tables chaleureuses.

Privatisable entièrement ou en partie, Quai Ouest peut accueillir 400 personnes en cocktail.

99











LES ESPACES RÉCEPTIFS

Avec une nouvelle décoration easy-chic le restaurant dispose d'une terrasse de 100m² avec vue panoramique sur la Seine. Quai Ouest est le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : séminaire, journée d'étude, réunion, soirée dansante, mariage, afterwork ...

EN PRIVATISATION TOTALE

_

LE PATIO

Avec un toit ouvrant, ce salon offre un espace privatif dans un cadre élégant pour apprécier un dîner, une réunion ou un cocktail au bord de l'eau.





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION GRANDE SALLE 600M2

PRIVATISATION ESPACE PATIO TERRASSE 100M2 PRIVATISATION ESPACE CORNER

32

250

COCKTAIL

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

CREPAS ASSIS

COCKTAIL

35 COCKTAIL 66

LA CUISINE

Le Quai Ouest est de retour avec une nouvelle carte qui réinvente les classiques des belles brasseries.

Les produits sont frais et de saison, et les plats variés et de qualité.

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 DEJEUNER

(valable au déjeuner du lundi au vendredi)

35,15€ HT - 39€TTC

Houmous au sésame ou Fritures d'éperlans, sauce tartare

-

Fish and chips, sauce tartare ou

Parmentier de canard

-

Churros au Nocciolata ou Crème brûlée à la fleur d'oranger

Vins

1 verre par personne au choix

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021(AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SURESNES

(valable au déjeuner et diner tous les jours)

48,79€ HT - 55€TTC

Apéritif kir ou jus de fruits

Avocat crevettes, guacamole, sauce cocktail

ou

Houmous au sésame paprika fumé, focaccia au parmesan et romarin

OU

Ravioles du Dauphiné

-

Parmentier de canard

ΟU

Suprême de volaille, risotto de puntalettes, jus de veau

ou

Fish and chips, sauce tartare

-

Tiramisu café

ou

Ile flottante

ou

Salade fruits exotiques

Vins

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge: Château Moulin de Vignolle 2021(AB)

Blanc: Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et diner tous les jours)

57,42€ HT - 65€TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Velouté de butternut

ou

Œuf croustillant, crème de parmesan AOP, coulis de cresson

ou

Tartare de thon, fruits de la passion

Escalope de saumon, légumes de saison

ou

Pavé de cabillaud, purée de céleri, sauce coquillages

ou

Fondant de veau, purée de patates douces

Panacotta poire pochée, caramel beurre salé

ou

Cheesecake au citron vert et spéculoos

ou

Crémeux guanara, tuile croustillante, coulis de fruits rouges

Vins

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021(A

Blanc: Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU SUR SEINE

(valable au déjeuner et diner tous les jours)

75€ HT - 85€TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Ceviche de daurade, coco, gingembre, citron vert

ou

Raviole de langoustines; crème de crustacés au basilic

ou

Foie gras au poivre de Sarawack et chutney de mangue

-

Bar grillé & coquillages, sauce coquillage à la citronnelle, épinards

ou

Saint -Jacques, purée de céleri crème de champignons

Ou

Escalope de veau, fricassée de champignons, purée de pomme de terre, crème de champignons

_

Brioche façon pain perdu au chocolat

ou

Pavlova mangue passion

ou

Tarte fine aux pommes

-

Vins sélection prestige Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges

Blanc: Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Eaux minérales Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT



COCKTAIL QUAI OUEST 69,09€ HT / **78€ TTC 700 grammes - Equivalent 20 pièces**

Offre valable pour un minimum de 30 convives

Pièces froides

Cuillère de daurade, coco, gingembre, citron vert Verrine avocat, pamplemousse, grenade Cake au chorizo de bœuf et poivrons Roulé de carotte, chèvre-miel, cumin Blinis de radis noir, tarama blanc Pic saumon gravlax à la coriandre, mayonnaise kari gosse

Pièces chaudes

Noix de St Jacques, purée de céleri, sauce crustacés basilic Parmentier de canard Croquette de comté Mini burger Velouté de butternut Cornet de fish n chips Macaronis aux champignons Risotto de puntalettes au poulet

Pièces sucrées

Chou crème pralinée Salade de fruits exotiques Tiramisu au café Panacotta poire pochée, caramel beurre salé

Boissons incluses

Apéritif

1 Coupe de champagne **ou** jus de fruits

Vins

Blanc : Beaujolais Chardonnay Château des Ravatys

Rouge: Les Darons, Jeff Carrel, Languedoc Roussillon AOP

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino



EN OPTION...

Supplément « Vin de Prestige » :

10,00€ TTC par pers

• Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges

• Blanc: Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Coupe de Champagne en remplacement du kir: 5,00€ TTC par pers

Assortiments de 3 pièces apéritives : 7,50€ TTC par pers

Gâteau d'anniversaire :

En remplacement du dessert : 5,00€ TTC par pers En supplément du dessert : 10,00€ TTC par pers

Service voiturier: 60 places 10€ TTC par voiture

Menu Enfant (-12 ans) 14,50€ TTC par pers

Steak haché frites ou fish frites

2 boules de glace

Eau minérale ou soda 25cL





LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

_

Aménagement d'espaces sur mesure

_

Matériel conférences / réunions (micro, vidéoprojecteur, pupitre)

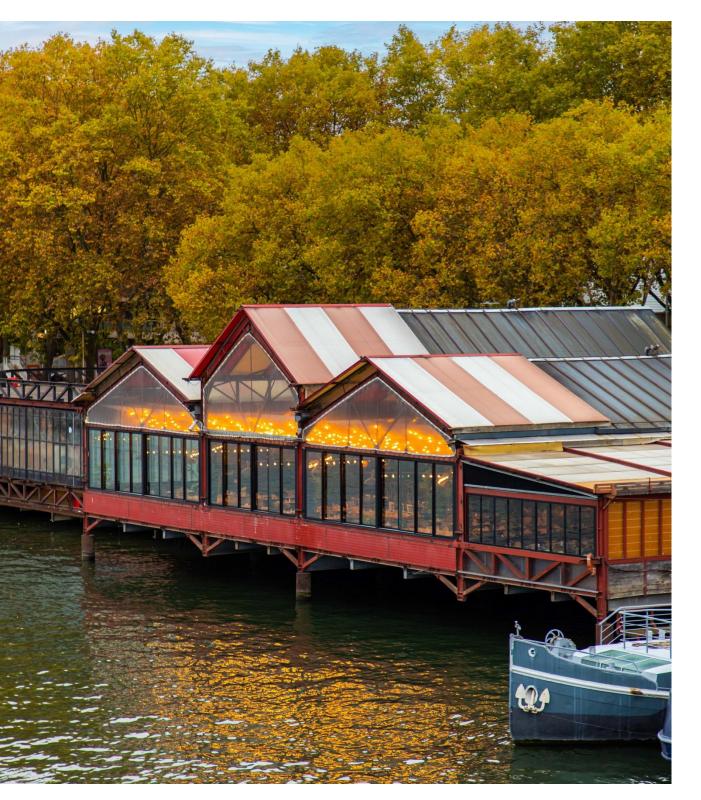
Son, lumière, vidéo, DJ

-

Animations : animations musicales, animations culinaires,

bar à cocktails, close up ...

Prix sur demande



VOTRE CONTACT

CLOE JOSEPH

RESPONSABLE COMMERCIALE 06 99 69 36 78 c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1200 Quai Marcel Dassault 92210 Saint-Cloud M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (Ligne 10) T° Les Milons (T2) Voiturier (Parking 60 places)

Du lundi au dimanche de 9H à minuit





Quai Ouest est un des restaurants de Bertrand Hospitality © The travelbud Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com