



**VOTRE ÉVÉNEMENT CHEZ
MAISON PLISSON**

**ÊTRE GOURMAND,
C'EST ÊTRE
VIVANT**

MAISON PLISSON
ALIMENTATION GÉNÉRALE



PRÉSENTATION

Situé Boulevard Beaumarchais (Paris 3e) à deux pas du Marais, venez découvrir le concept de la Maison Plisson, un lieu hybride, à la fois halle alimentaire et restaurant.

Côté marché, retrouvez plus de 6 500 produits issus d'une sélection pointue rassemblés autour d'un coin boucherie, charcuterie, fromagerie-crèmerie, primeur, cave et épicerie.

Côté restaurant, découvrez une délicieuse cuisine du marché qui fait la part belle aux produits de saisons et aux producteurs de la Maison Plisson.

La Maison Plisson s'adapte à tous types d'envies pour l'organisation d'événements professionnels ou privés.

C'est un lieu convivial aussi bien pour profiter d'un déjeuner entre amis, qu'un afterwork jusqu'à 70 personnes.





MAISON PLISSON

BOULANGERIE
RESTAURANT

MAISON PLISSON
ALIMENTATION GÉNÉRALE

BOULANGERIE
RESTAURANT

BOULANGERIE
RESTAURANT





CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

INTERIEUR DU RESTAURANT

COCKTAIL
50 personnes

TERRASSE CHAUFFEE

COCKTAIL
20 personnes

INTERIEUR & TERRASSE CHAUFFEE

COCKTAIL
70 personnes



LA CUISINE

En plein cœur du Marais, Maison Plisson Beaumarchais vous accueille du petit-déjeuner au dîner. En semaine, une cuisine de saison met à l'honneur des recettes maison et les produits des marchés frais.

Pour gérer au mieux les stocks, réduire le gaspillage alimentaire et proposer une cuisine fraîche et de saison, les plats piochent en plus dans tous les rayons de La Maison Plisson !

Une cuisine de marché donc entièrement consacrée au bon sens et au plaisir...

Privatisation du restaurant et/ou de l'épicerie pour vos Afterworks & Cocktails Dinatoires avec les produits frais locaux.

Fermeture anticipée possible pour vous accueillir dès 18h.



Le French Cocktail Plisson – de 18h à 23h

A partir de 15 personnes

A partir de 48,64 € HT – 55 € TTC

Apéritif

Coupe de prosecco

Le Salé Froid

Potimarron graine de courge et sauce taini

Salade de riz vénéré au saumon fumé, sauce fromage blanc & herbes

Houmous et pistaches torréfiées, salade de pois chiches, pain toasté

Rillettes de thon

Pâté en croûte

Velouté de légumes de saison

Planche de fromages

Planche de charcuterie

Le Salé Chaud

Croque-Monsieur Plisson Ultra Fondant, jambon Prince de Paris, Comté jeune AOP 12 mois

Tartelette de confit de canard, purée de panais

Risotto coquillettes, crème à la truffe noire, jambon Prince de Paris

Risotto coquillettes, crème à la truffe Noire, sans jambon Prince de Paris

Le Sucré

Riz au lait Plisson, fruits secs & caramel au beurre salé

Mousse au Chocolat, copeaux de chocolat

Tartelette poire et chantilly tonka

Les Boissons : 1 bouteille pour 3 personnes

Vin Rouge – Francs Côtes de Bordeaux - *Château cru Godard 2020*

Vin Blanc – Bourgogne Chardonnay – *Domaine Gueguen 2022*

Les Eaux minérales - *Eau minérale plate Saint Georges & Eau minérale pétillante Orezza*

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie



Le Menu du Marché

A partir de 15 personnes – disponible au déjeuner & au dîner

A partir de 43,86 € HT – 50 € TTC

Apéritifs

Kir vin blanc

Entrées

Houmous et pistaches torréfiées, salade de pois chiches, pain toasté

Ou Chiffonnade de jambon blanc de la conserverie de Belle-Île

Ou Rillettes de thon, pain toasté

Plats

Chou fleur rôti, boulgour, labné aux herbes, grenade

Ou Poitrine de cochon crousti-fondante, topinambours, cresson

Ou Brandade de morue, sauce à l'ail noir, mesclun de salade

Desserts

Riz au lait de Compétition, fruits secs et caramel au beurre salé

Ou Mousse au chocolat, copeaux de chocolat

Ou Salade de fruits frais

Les Boissons : 1 bouteille pour 3 personnes

Vin Rouge – Francs Côtes de Bordeaux - *Château cru Godard 2020*

Vin Blanc – Bourgogne Chardonnay – *Domaine Gueguen 2022*

Les Eaux minérales - *Eau minérale plate Saint Georges & Eau minérale pétillante Orezza*

Café

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie



Le Menu Plisson

A partir de 15 personnes – disponible au déjeuner & au diner

A partir de 52,58 € HT – 60 € TTC

Apéritifs

Coupe de prosecco

Entrées

Gratinée à l'oignon, comté fruité AOP 14 mois, croûtons

Ou Choux fleur épicé, yaourt acidulé

Ou Œuf mollet d'automne, épinard, fricassée de champignons, crème de parmesan, craquant de jambon, noisettes

Plats

Saumon grillé, petites pommes de terre, pousses d'épinards, œufs de truite, crème ciboulette

Ou Poulet rôti de Luteau, purée de pommes de terre, jus à la sauge

Ou Risotto de coquillettes à la crème de truffe noire, jambon blanc de la Conserverie de Belle-Île, sans sel nitrité

Desserts

Poire rôtie au miel et épices, mascarpone tonka, crumble amande-citron, caramel

Ou Moelleux au chocolat

Ou Flan Maison Savary

Les Boissons : 1 bouteille pour 3 personnes

Vin Rouge – Francs Côtes de Bordeaux - *Château cru Godard 2020*

Vin Blanc – Bourgogne Chardonnay – *Domaine Gueguen 2022*

Les Eaux minérales - Eau minérale plate Saint Georges & Eau minérale pétillante Orezza

Café

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie



Les Animations Maison Plisson

A partir de 15 personnes – sur demande

Espace Restaurant ou Epicerie (pour groupe de moins de 15 personnes)

Animation Œnologie

À partir de 60€ HT /pers

Dégustation de 4 vins

GRANDS BOURGOGNES BLANCS (vins d'auteurs et appellations à (re)découvrir)

Thème à titre d'exemple

Nom des domaines :

Pierre Damoy

Agnès Paquet

Domaine Bohrman

Guillot Broux

Découpe de Charcuteries

À partir de 15€ HT /pers

Rosette sèche à l'ancienne

Jambon serrano

Jambon blanc Prince de Paris

Mortadelle à la pistache

Chapelet mini croc

Découpe de Fromages

À partir de 15€ HT /pers

Rocamadour (*Fromage de Chèvre*)

Saint marcelin (*Lait de vache, pâte molle*)

Emmental lait de Brebis - Scotch

Fourme d'Ambert (*bleu*)

Brie de Meaux AOP

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie

MAISON PLISSON



VOTRE CONTACT

CHARLOTTE ANTONI
COMMERCIALE 07 64 07 06 61
c.antoni@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

93 Boulevard Beaumarchais, Paris 3ème



Maison Plisson est un des restaurants du Groupe Bertrand.
© The travelbud © Slice of Pay

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