



**POLPO**  
BRASSERIE SEAFOOD

**Votre événement au bord de l'eau**



## PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m<sup>2</sup>, Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 450 personnes en cocktail et 350 personnes en repas assis.



## LES DIFFERENTS ESPACES

*(Privatisables sur demande)*

### BÂBORD

Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 90m<sup>2</sup>, cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.

—

### TRIBORD

Un espace cosy de 40m<sup>2</sup> offrant une ouverture sur une terrasse privative. Idéal pour se rassembler en petit comité.





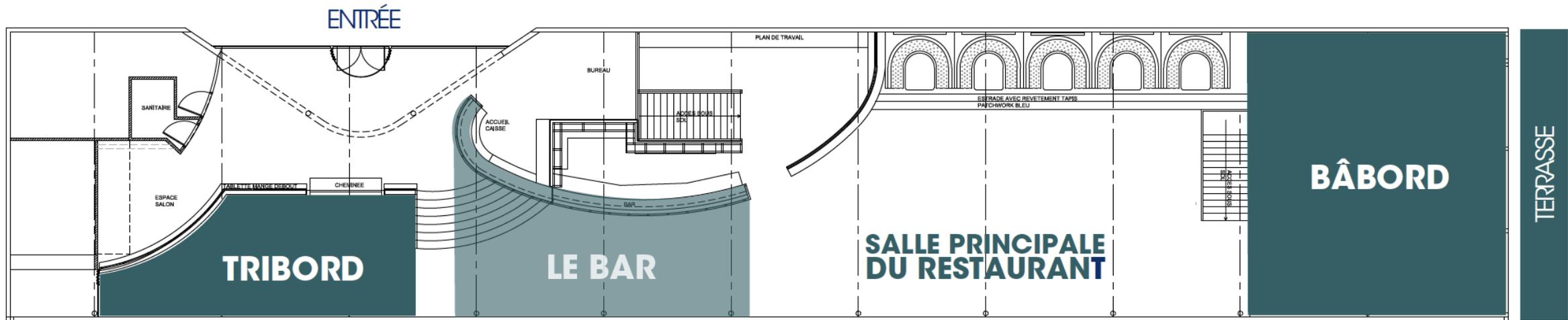
## CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT (600m <sup>2</sup> )	À BÂBORD (90m <sup>2</sup> )	À TRIBORD (40m <sup>2</sup> )
<b>350</b> REPAS ASSIS	<b>100</b> REPAS ASSIS	<b>40</b> REPAS ASSIS
<b>450</b> COCKTAIL	<b>90</b> COCKTAIL	<b>40</b> COCKTAIL
<b>220</b> CONFÉRENCE		

Espaces privatisables **sur demande.**

# PLAN



TERRASSE

~ LA SEINE ~

TERRASSE



## **MENU DEJEUNER** (*valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi*) **45,00€ TTC (40,45€ HT)**

Houmous citron

ou

Crème de champignons, crémeux mascarpone, noisettes

ou

Rillette aux deux saumons

-

Gratin de penne à la raclette fumée

ou

Suprême de volaille, pommes grenailles, sauce citron

ou

Merlu, purée, crème de cèpes

-

Ile flottante

ou

Crème catalane à la noix de coco

ou

Panna cotta mangue passion

-

Cave -1 verre par personne

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) en rouge

Ou, **sur demande** : Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

-

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



## MENU PLAISANCE *(Déjeuner ou dîner)*

**55€ TTC (49,17€ HT)**

Apéritif : Kir ou jus de fruits

-

Crevettes croustillantes et guacamole, mayonnaise harissa  
ou

Houmous de lentilles corail

ou

Velouté de maïs, pop corn

-

Bœuf fondant et céleri rôti

ou

Pavé de saumon, fondue de poireaux, crème et parmesan

ou

Thon mi-cuit, purée, sauce vierge

-

Fontainebleau, cacahuètes caramélisées, caramel beurre salé

ou

Fondant chocolat amandes

ou

Tarte citron meringuée

-

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) en rouge

Ou, **sur demande** : Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

-

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



## **MENU POLPO** (*Déjeuner ou dîner*) **65,00€ TTC (57,80€ HT)**

Apéritif : Coupe de Champagne ou jus de fruits

-

Rillettes de crabe, pain pita

ou

Croquettes de mozzarella, mayonnaise pesto

ou

Tartare de thon

-

Moelleux de veau, pommes grenailles et carottes violettes rôties

ou

Cabillaud, mousseline de patate douce, gingembre, sauce citron

ou

Filet de bar aux légumes, sauce coquillage

-

Banane rôtie, caramel au beurre salé

ou

Tarte chocolat, coco

ou

Tartare d'ananas, sorbet citron vert, gingembre

-

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) en rouge

Ou, **sur demande** : Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

-

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



## EN OPTION

Assortiment de **3 amuses bouches** du moment : 7,50€ TTC par personne  
*(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouche du cocktail page 12)*

**Assiette de fromages** : 9,00€ TTC par personne

**Menu Enfant** (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC

- Steak haché ou Fish & chips
- Boule de glace

**Gâteaux d'anniversaires 10 parts** de la pâtisserie Angelina : 90€ TTC

- Trocadéro (noisette, chocolat, amande)
- Mille-Feuille Vanille
- Mille-Feuille Agrumes
- Opéra (café, praliné)
- Mont-Blanc (meringue, crème de marrons)

Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

**Augmenter la gamme de vin du menu** : 5,00€ TTC par personne

*Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020 en blanc &  
Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020 en rouge*

**Coupe de champagne** en remplacement du Kir dans le Menu Plaisance : 6,00€ TTC

**Droit de bouchon champagne du lundi au samedi pour les groupes de plus de 60 personnes uniquement** : 15,00€ TTC  
*par bouteille ouverte (75cl)*



# COCKTAIL 20 pièces par personne

65,00€ TTC (59,09€ HT)

## Les Amuses Bouches

Foie gras spéculoos, crème balsamique  
Croquette de crabe, mayonnaise, harissa  
Gambas panko, sauce sweet chili  
Houmous lentilles corail, pita  
Croquette de mozzarella buffala, mayonnaise, pesto  
Tataki de thon, sésames  
Velouté de maïs

## Les Pièces Lunch

Kimchi sando  
Wrap césar  
Veggie Bowl  
Tartare de bar, sauce ponzu

## Les Incontournables

Fish & Chips  
Parmentier de canard  
Noix de Saint-Jacques, sauce satay

## Le Sucré

Crumble pommes caramel beurre salé  
Fondant aux marrons  
Moelleux agrumes façon baba  
Panna cotta mangue passion  
Tarte citron meringuée  
Brownie noisette

-

Open soft, café, thé ou infusion



## LES BOISSONS

### **Forfait Cave n° 1 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)**

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

### **Forfait Cave n° 2 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)**

Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablienne 2020

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

Rosé : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige 2022

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

### **Bouteille de champagne :**

Jacquart Brut Mosaïque: 60€ HT / 72€ TTC

EPC Blanc de Blanc : 63,33€ HT / 76€ TTC

**Cocktail** : 9,58€ HT / 11,50€ TTC (2 à sélectionner sur une liste définie)

**Mocktail** : 7,27€ HT / 8€ TTC (2 à sélectionner sur une liste définie)

**Bière blonde pression 50cl** : 5,58€ HT / 6,70€ TTC

**Punch ou sangria au litre** : 24,58€ HT / 29,50€ TTC

**Jarre de citronnade 8L** : 83,64€ HT / 92€ TTC



# LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

*(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)*

## SALÉ

### Les Mini-Risottos

- Truffes et parmesan
- Basilic et stracciatella
- Façon Paëlla (*oignons, poivrons, chorizos, épices*)
- Crustacés (*uniquement en hiver*)

2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

### Découverte autour du Saumon

- Saumon fumé nature-Saumon mariné à l'aneth
- Saumon mariné aux agrumes
- +Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons

3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

### Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fine de claire-Creuse de Bretagne
- +Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné

3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**



# LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

*(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)*

## **Lobster Roll**

Homard et ses épices, mayonnaise épicée

1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

## **Ceviche de Daurade**

Daurade marinée, patate douce confite

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

## **SUCRÉ**

### **Crêpes**

Avec topping mis à disposition

*(Caramel, confiture, Nutella, sucre, sucre glace)*

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

### **Gaufres**

Avec topping mis à disposition

*(Caramel, confiture, Nutella, sucre, sucre glace)*

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

### **Brioches perdues**

Crème anglaise, caramel beurre salé, Nutella

1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**



# LES ANIMATIONS par saison

*(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)*

## PRINTEMPS / ÉTÉ

### **Burrata & Stracciatella**

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

## ÉTÉ

### **Plancha**

Choisir 2 produits parmi :

- Gambas
- Moule
- Bœuf
- Poulet

2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

## AUTOMNE

### **Retour de forêt**

Poêlée de champignons et velouté de châtaignes  
(Présence de porc, possible sans)

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**



## VOS CONTACTS

GLOUX Juliette  
[j.gloux@groupe-bertrand.com](mailto:j.gloux@groupe-bertrand.com)

BIVILLE Priscilla  
[polpo.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:polpo.commercial@groupe-bertrand.com)

01 71 04 27 00

## INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret  
M3 Pont de Levallois  
Service voiturier  
Parking à proximité

Ouvert tous les jours,  
pour le déjeuner et le dîner



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)