

The image shows the interior of a restaurant, likely the Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, circular, multi-colored stained glass dome ceiling. The room is filled with tables set with white tablecloths, white napkins, and glassware. There are large floral arrangements with purple and yellow flowers. The walls are dark wood with arched mirrors and sconces. A service cart is visible in the background.

BOFINGER

1864

**VOTRE ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE BOFINGER**



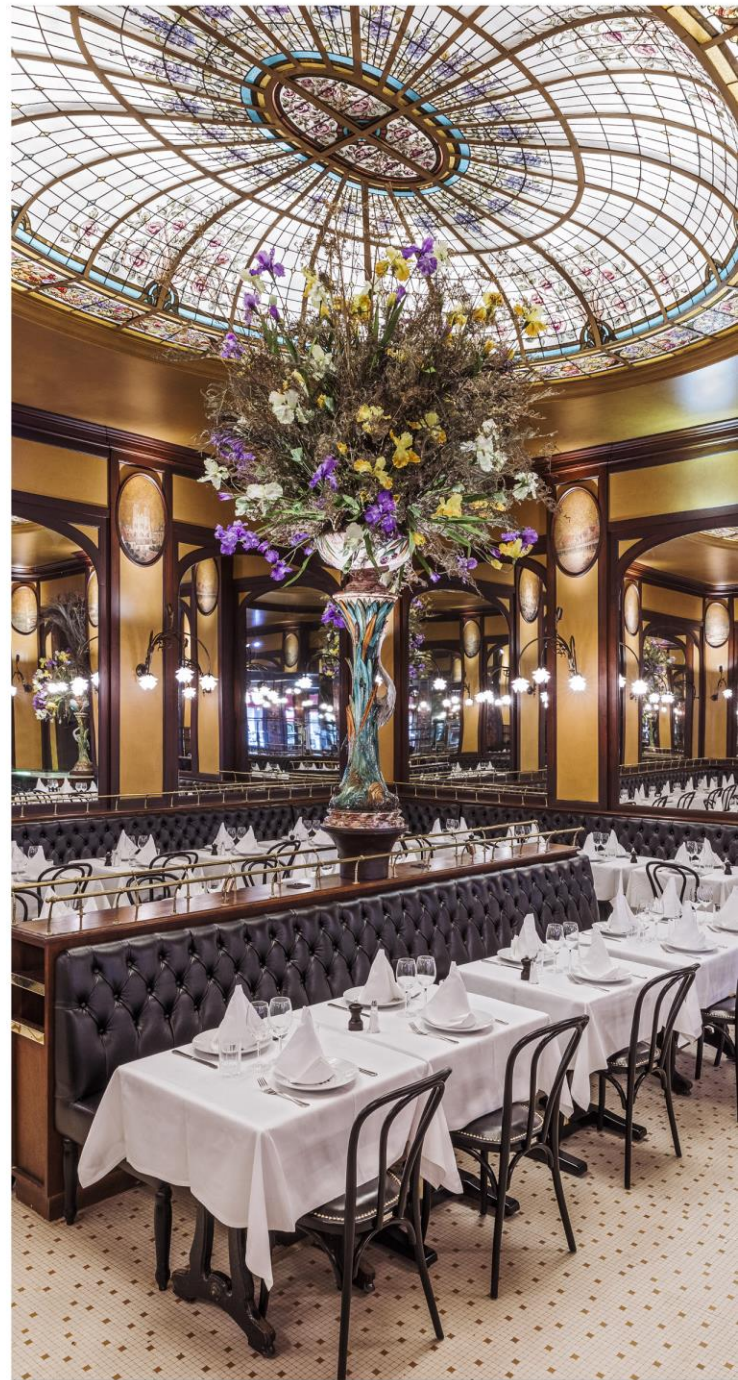
“

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
MARQUETERIES

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 – 40,68€ HT**

ENTRÉES

Velouté de petits pois et chèvre frais

ou Œuf mayonnaise, rémoulade de cèleri au raifort

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

Soupe de fraises, crème mascarpone au citron vert

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

BOISSONS

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

Eau minérale (1 bouteille pour 2 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

MENU HANSI

Entrée/plat/dessert **65,00€ TTC – 57,58€ HT**

Kir au Crémant d'Alsace

ENTRÉES

Truite de Banka marinée, concombres croquants, bibelaskaes (*fromage blanc à l'alsacienne à la ciboulette*)

ou Demi-burrata, tomates cerise, sauce pesto

ou Flammekueche Alsacienne

PLATS

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

ou Filet de Bar, beurre blanc, légumes de saison

ou Suprême de volaille, sauce riesling, purée de pommes de terre au beurre

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 2 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 BOFINGER

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

Coupe de Crémant

ENTRÉES

Pâté en croûte maison

ou Burrata crémeuse, *caviar d'aubergines fumées, tomates cerises, pignons de pin*

ou Fraîcheur de crabe, *curry, fenouil, céleri, piment d'Espelette*

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 Pavé de truite de Banka des Pyrénées, bouillon de coquillages au Noilly Prat, petits pois, pommes grenaille

ou Pavé de veau, sauce riesling, pommes grenaille

DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, *fraises et framboises fraîches, coulis de fruits rouges, crème mascarpone au citron vert*

ou Kouglof glacé, *raisins au Gewurztraminer, crème anglaise*

ou Moelleux au chocolat Valrhona, *glace Procopio fior di latte*

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 2 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 – 84,09€ HT**

Coupe de champagne & Bretzel

ENTRÉES

6 Huîtres fines de Claire N°3

ou Ravioles de langoustines, *beurre blanc aux herbes, petits pois*

ou Foie gras de canard français mi-cuit

PLATS

Choucroute de la mer : *haddock, saumon, bar, gambas, pommes à l'anglaise, beurre blanc au raifort*

ou Thon mi-cuit, vierge de légumes, caviar d'aubergines fumées, tomates cerises, oignons frits

ou Magret de canard français rôti, sauce balsamique, petits pois, artichauts poivrade, pommes grenaille

DESSERTS

Coupe de framboises fraîches, *tuile aux amandes, crème mascarpone au citron vert*

ou Forêt-noire Bofinger

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 2 personnes)*

Café ou thé

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

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

Velouté de petits pois et chèvre frais

ou Pâté en croûte maison

ou Flammekueche Alsacienne

-

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

ou Filet de Bar, beurre blanc, légumes de saison

ou Suprême de volaille, sauce riesling, purée de pommes de terre au beurre

-

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

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Trilogie de desserts du Bofinger

-

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

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 2 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

Velouté de petits pois et chèvre frais

ou Pâté en croûte maison

ou Flammekueche Alsacienne

-

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

ou Filet de Bar, beurre blanc, légumes de saison

ou Suprême de volaille, sauce riesling, purée de pommes de terre au beurre

-

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

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Trilogie de desserts du Bofinger

-

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

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 2 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 bar, légumes de saison

Desserts

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

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

07 88 69 49 41

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^oBastille (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)