



VOTRE ÉVÈNEMENT

MENU RUSTIQUE

A partir de 15 adultes

43,00 € TTC - 39,09 € HT

Entrées

Houmous sésame et citron vert, foccacia au Parmesan et romarin
ou
Rillettes de saumon, légumes croquants

Plats

Suprême de volaille, crème de citron à la sauge, légumes de saison
ou
Filet de merlan, polenta gingembre, crème de curry

Desserts

Baba maison, rhum arrangé, crème fouettée
ou
Crumble rhubarbe framboises

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Pour les groupes de plus de 40 personnes :

Menu unique à nous communiquer, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.





MENU CHIC

A partir de 15 adultes
53,00 € TTC - 48,18 € HT

Entrées

Ceviche de dorade royale, leche de tigre, coco coriandre,
concombre, petits pois, gingembre mariné
ou
Burrata des Pouilles, tomates cerises, pesto, roquette, crumble Parmesan

Plats

Fondant d'agneau, jus d'agneau au basilic, purée de carottes,
légumes de saison, pesto
ou
Thon mi-cuit, caviar d'aubergines à la braise, pesto, aioli

Desserts

Pavlova aux fraises, crème mascarpone
ou
Millefeuille à la vanille

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Pour les groupes de plus de 40 personnes :

Menu unique à nous communiquer, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.

MENU COCKTAIL

48,00 € TTC - 43,63 € HT

Les pièces cocktail

Houmous aux sésames, focaccia, parmesan et citron vert
Velouté frais tomate et pastèque
Brochettes tomates cerises et mozzarella
Goujonnettes, sauce tartare
Tarte de saumon, mangue, avocat, citron vert
Ceviche de daurade, leche de tigre, mangue, passion
Croquettes au chèvre frais et coulis de tomate, miel et romarin
Club sandwich au poulet
Empanadas de bœuf, sauce chimichuri
Planche de charcuteries
Planche de fromages affinés

Les pièces chaudes

Fondant d'agneau, purée de carottes, pesto
Volaille, crème de citron à la sauge et légumes de saison
Thon mi – cuit, caviar d'aubergine, aioli
Risotto d'orges perlés, asperges vertes, parmesan

Les pièces sucrées

Panna cotta citron vert et basilic
Brochettes de fruits frais
Crumble rhubarbe et framboises
Choux pistache, abricot

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé



FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou cocktail déjeunatoire
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon non équipé en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	92 €	72 €	106,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

- LES OPTIONS -

Forfait boissons *Tarif par personne*

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc

Vin : Bordeaux AOP Château Gantonnet (blanc) / Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle (rouge)

Forfait 2

25 € TTC / 20,83€ HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, AOP la Chablisienne / Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaine Edmond de Rothschild

Forfait bar *Tarif par personne*

Open bar soft : 8€ TTC / 7,27€ HT

Coca-Cola, jus de fruit, schweppes...

Bar classique : 22€ TTC / 18,33€ HT

Punch aux fruits

whisky, gin, vodka [1 bouteille pour 10 personnes]

Softs

Bar à cocktails : 12€ TTC / 10€ HT

[1 cocktail par personne]

Mojito, moscow mule, Apérol spritz, spritz St-Germain... [2 variétés de cocktails au choix]

Bar champagne : 38€ TTC / 31,67€ HT

Champagne [1 bouteille pour 3] + bar classique





- LES OPTIONS -

Amuses-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Velouté frais tomate, pastèque
Croquettes au chèvre frais et coulis de tomate
Tartare de saumon, mangue, avocat
Brochettes de tomates, mozzarella
Empanadas de bœuf

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Millefeuille – Trocadéro – Fraisier – Opéra - Pièce montée .. de la maison Angelina

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon
Frites – purée – légumes
Soft & glace

LES ANIMATIONS

Animations salées :

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Brasero

Pièce de bœuf
Pommes de terre grenailles
Légumes de saison

25 € TTC / 22,72 € HT

Burratta et straciatella

Légumes grillés
Focaccia

11 € TTC / 10 € HT

Animations sucrées :

Mini pavlova

Crème mascarpone
Fraises

11€ TTC / 10€ HT

Crêpes

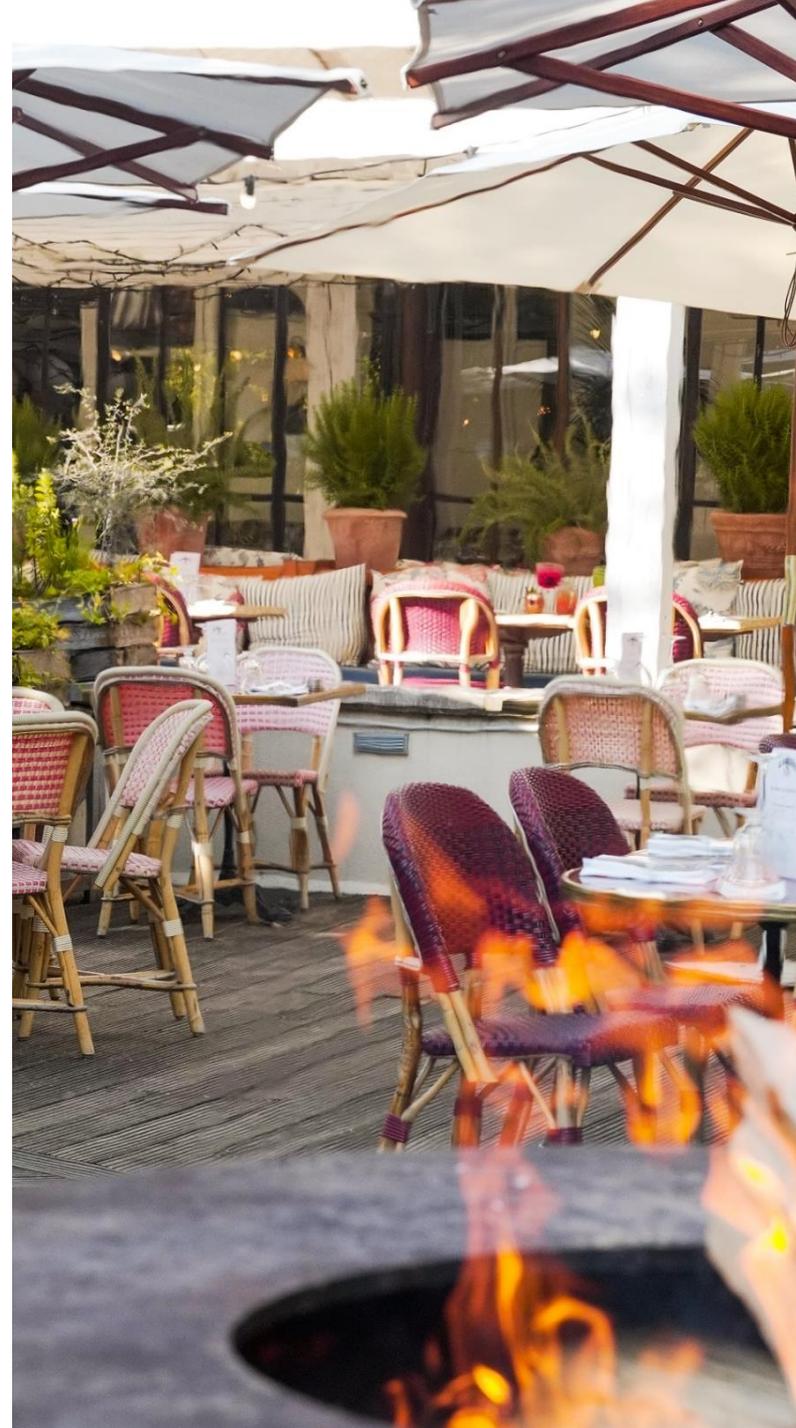
Chocolat
Sucre
Caramel

10€ TTC / 9,09€ HT

Charriot à glaces

3 parfums au choix
Cornet et pot

10€ TTC / 9,09€ HT





INFOS PRATIQUES :

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 10 € par véhicule
Parking Indigo à proximité

Accès :

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

L'Île est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](https://www.evenement.groupe-bertrand.com)

VOS CONTACTS:

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Tessa Milleville

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

BERTRAND
— HOSPITALITY —