

The image shows an outdoor dining area under a wooden pergola. The pergola is covered with string lights and has several wooden pillars. The area is filled with lush greenery, including large trees and various plants. In the foreground, there are several round wooden tables set with white tablecloths, glassware, and cutlery. The chairs are a mix of black metal and light-colored wood. The overall atmosphere is bright and inviting, suggesting a pleasant outdoor dining experience.

BRASSERIE

AUTEUIL

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE AUTEUIL



“

PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16^{ème}, Auteuil Brasserie est un lieu unique, qui s'étend sur plusieurs étages et propose plusieurs ambiances.

Le mobilier dépareillé, choisi avec talent, donne à la fois un esprit récup et moderne à l'établissement.

Privatisable entièrement ou en partie, Auteuil Brasserie peut accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail.

”



LES ESPACES RÉCEPTIFS

PRIVATISATION TOTALE

Avec une surface de 600m² et une capacité de 330 places assises, Auteuil est l'endroit idéal pour vos déjeuners, dîners ou cocktails dinatoires.

-

RESTAURANT

Au premier étage, cet espace avec vue sur la végétation du rooftop offre un espace de 80 places assises.

-

REZ DE CHAUSSÉE

Avec ses 90 places assises, l'espace lounge est sous les feux de la rampe. Le restaurant dispose d'une grande salle au mobilier en bois clair qui capte toute la lumière, ainsi qu'un bar et un espace billard pour la détente.

ROOFTOP

Sur le toit, le rooftop où se mêlent fleurs et verdure est parfaitement adapté au cocktail dinatoire. La capacité est de 160 places assises et 300 en cocktail. Sur les tables, décor polaire et lumineux. Habillage des banquettes avec coussins et plaid en fourrure. La mise en scène est sobre et réchauffe l'atmosphère avec des matériaux bruts.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
TOTALE

REZ-DE-CHAUSSÉE
ESPACE LOUNGE

1^{ER} ÉTAGE ROOFTOP
+ RESTAURANT

310

REPAS ASSIS

45

REPAS ASSIS

250

REPAS ASSIS

600

COCKTAIL

80

COCKTAIL

350

COCKTAIL

ROOFTOP

RESTAURANT

170

REPAS ASSIS

80

REPAS ASSIS

250

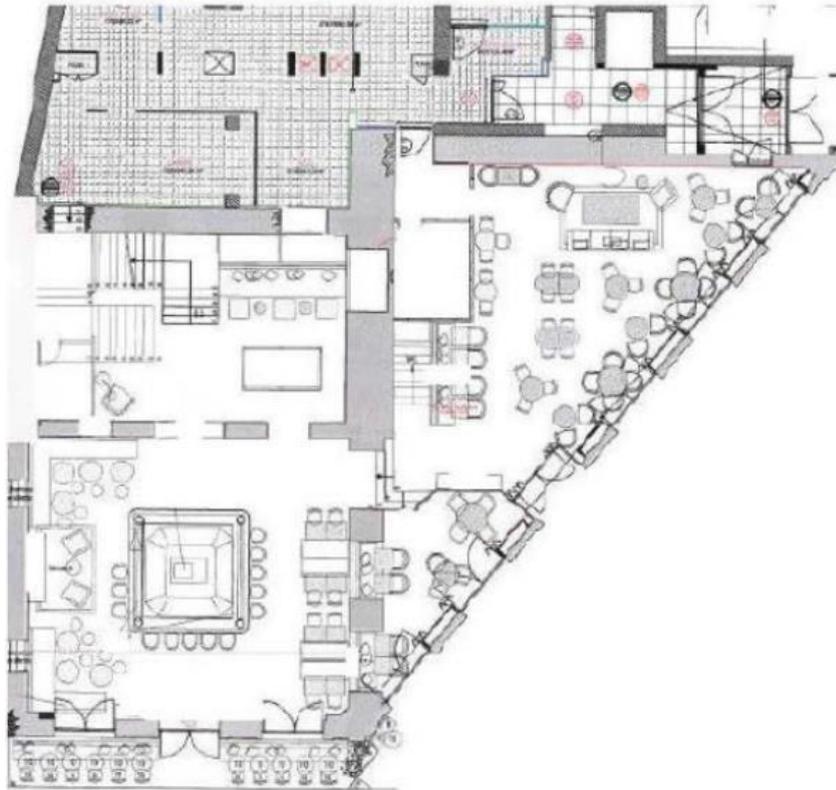
COCKTAIL

90

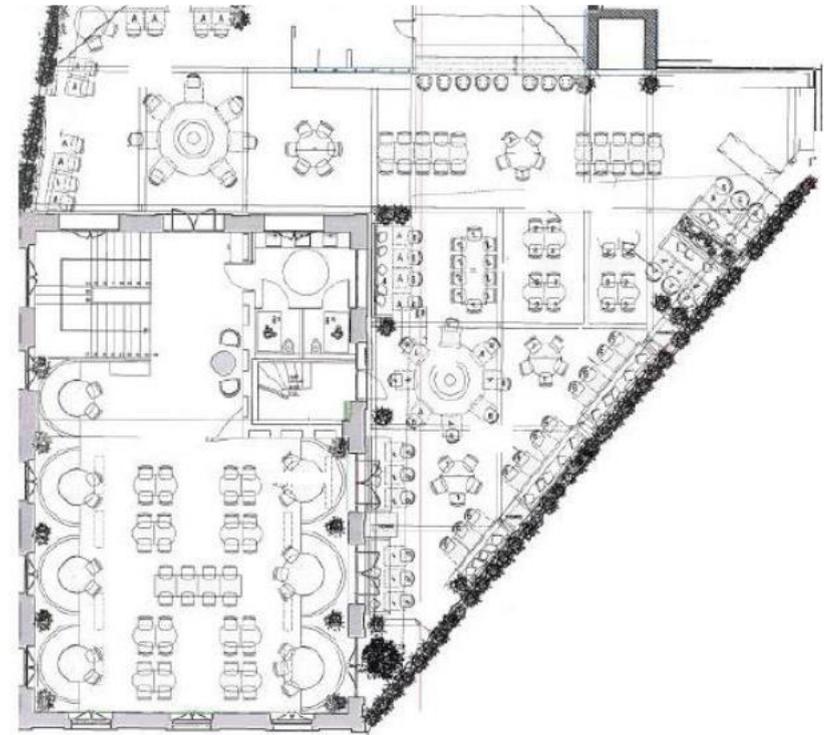
COCKTAIL

PLANS REZ-DE-CHAUSSÉE ESPACE LOUNGE / ROOFTOP + RESTAURANT

REZ DE CHAUSSE – ESPACE LOUNGE



ROOFTOP + LE RESTAURANT



“

LA CUISINE

Auteuil Brasserie est le lieu idéal pour déguster un cocktail en terrasse, partager une burrata, une planche ou pour découvrir en toute convivialité une cuisine à l'influence italienne.

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.

”





NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU DEJEUNER

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée + plat OU Plat + dessert + café

31,59€ HT - 35€ TTC

Entrée

Caviar d'aubergines maison, *Focaccia au Parmesan et romarin*
ou Croquettes de mozzarella, *Basilic frais, sauce pesto rosso*

Plat

Linguine pomodoro & burrata des Pouilles
ou Salade César, *Suprême de volaille, romaine, Parmesan 22 mois,*
croûtons dorés

-

Dessert

Panacotta coulis de framboise
ou Fondant au chocolat

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)
1 Verre de vin au choix: Pinot Grigio-delle Venezie Terre di
Verona/ Valpolicella -Terre di Verona 2022/ Chiantetto Bardolino
-Terre di Verona 2022
& Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU BRASSERIE

46,67€ HT - 52€ TTC

Entrée

Caviar d'aubergines maison, *Focaccia au Parmesan et romarin*
ou Pistachio stracciatella di burrata fumé, *Pistaches torréfiées, pain sarde*

ou Croquettes de mozzarella, Basilic frais, *sauce pesto rosso*

-

Plat

Penne, crème de champignons à la truffe d'été, *roquette, parmesan 22 mois*

ou Supreme de volaille, grillé au citron, sauce citron, *légumes verts, huile pimentée*

ou Scampis rôtis, crème de tomate, risotto de puntalettes au safran, *chips de fenouil, pignon de pain*

-

Dessert

Salade de fruits de saisons

ou Fondant au chocolat

ou Panacotta coulis de framboise

-

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona/ Rouge

:Valpolicella -Terre di Verona 2022/ Rosé Chiaretto Bardolino -

Terre di Verona 2022 (1 bouteille pour 3 personnes)

& Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU AUTEUIL

56,74€ HT - 64€ TTC

Apéritif

1 coupe de Prosecco

Entrée

Croustillants de gambas au basilic, *mayonnaise au pesto*
ou Croquettes de mozzarella, Basilic frais, *sauce pesto rosso*
ou Légumes antipasti, stracciatella di burrata fumée, *pesto,*
parmesan 22 mois

-

Plat

Thon mi-cuit, *viège de légumes stracciatella di burrata fumée puré de*
pommes de terre maison au beurre
ou Ravioles, ricotta & citron vert, *sauce citron, légumes verts, ricotta*
fumée, pistaches torréfiées
ou Escalope de veau milanaise *linguine au parmesan 22 mois,*
pomodoro, basilic frais

-

Dessert

Panacotta coulis de framboise
ou Salade de fruits de saisons
ou Tiramisu Amaretto

-

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)
Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona/ Rouge
:Valpolicella -Terre di Verona 2022/ Rosé Chiaretto Bardolino –
Terre di Verona 2022 (1 bouteille pour 3 personnes)
& Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU ROOFTOP

68,33€ HT - 78€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne

Entrée

Tartare de thon & pastèque, *Stracciatella di burrata*, vierge de légumes ou Tomates et Burrata des pouilles, tomates cerises, pesto ou Croustillant de Gambas, mayonnaise au pesto

-

Plat

Poulpe à la plancha, *polenta crémeuse au thym citron*, parmesan 22 mois ou Filet de Dorade royale sauce vierge, *poêlée de légumes verts pesto* ou Tagliata d'onglet de boeuf, vierge de légumes, roquette, frites maison

-

Dessert

Salade de fruits de saisons

Ou Fondant au chocolat

Cheesecake Auteuil,

-

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona/ Rouge :Valpolicella

-Terre di Verona 2022/ Rosé Chiaretto Bardolino -Terre di Verona

2022 (1 bouteille pour 3 personnes)

& Café



NOTRE OFFRE AFTERWORK 34,62€ HT - 40€ TTC

A partir de 15 personnes,

Lundi, Mardi et mercredi uniquement de 19 à 21h.

Apéritif

1 Cocktail au choix (spritz ou mojito)

A partager

Planche mezzés d'Auteuil (caviar d'aubergines maison, Pistachio stracciatella di burrata fumé, croquettes de fromages à la crème de champignons à la truffe d'été*, foccacia au parmesan et romarin)
(1 pour 3 personnes)

Pizza Rolls à partager (1 pour 4 personnes)

-PIZZA REGINA (Jambon blanc aux herbes, Mozzarella fior di latte, champignons de Paris, Parmesan 22 mois, basilic frais) ou

-PIZZA FROMAGIO (gorgonzola, crème de Ricotta di Bufala, mozzarella fior di latte, Parmesan 22 mois, miel)

Boissons

Perrier ou Vittel (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona/ Rouge

:Valpolicella -Terre di Verona 2022/ Rosé Chiaretto Bardolino –

Terre di Verona 2022 (1 bouteille pour 3 personnes)



NOTRE OFFRE DE COCKTAIL

COCKTAIL DINATOIRE 62,35€ HT - 70€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut

A partager

Planche italienne - 1 pour 6 personnes

Pizza roll's 1 pour 5 personnes

Planche Burrata à la truffe d'été 1 pour 6 personnes

-

10 Pièces salées

Gaspacho de tomate et concombre

Artichauts à l'italienne

Brochette antipasti

Tartare de thon

Salade César

Orecchiette, crème de citron, sauge, citron et parmesan

Croustillant de gambas

Croquettes de mozzarella

Caviar d'aubergine

Tagliata de bœuf, tomates cerises confites et pesto

-

4 Pièces sucrées

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Panna cotta framboise

Tiramisu

Boissons

Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona/ Rouge

:Valpolicella -Terre di Verona 2022/ Rosé Chiaretto Bardolino -

Terre di Verona 2022 (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

-

Location de mobilier (buffet, nappes ...)

-

Matériel (micro, vidéoprojecteur)

-

Son, lumière, vidéo

-

Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)

-

Animations culinaires

(Ateliers cocktails, découpe jambon de Parme, Penne à la crème de Truffe, Focaccia barbecue party)

-

Stand photo

-

Prix sur demande



VOTRE CONTACT

CHARLOTTE FARGEON

RESPONSABLE COMMERCIALE

07 63 62 18 80

c.fargeon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris

M° Porte d'Auteuil (ligne 10) / M° Michel-Ange
Auteuil (ligne 9)

Parking à proximité (ouvert 24h/24)

Ouvert tous les jours de 9h à 2h



bertrandrestauration

Auteuil brasserie est un des restaurants du Groupe Bertrand.

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

© Yann Deret