



**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU QUAI OUEST**



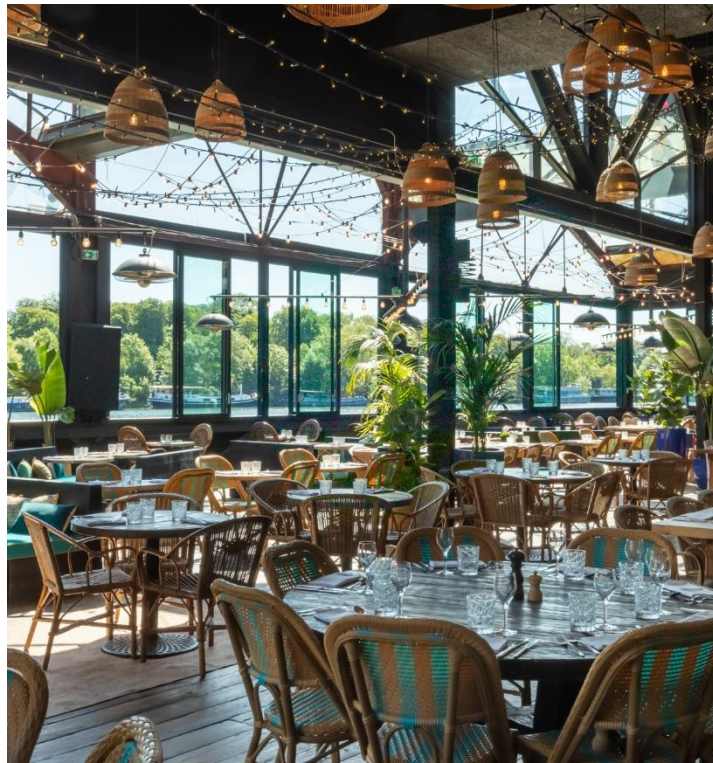
“

PRÉSENTATION

Quand on évoque Quai Ouest, certains pensent à son toit immédiatement reconnaissable, d'autres à la Seine ou encore à Saint-Cloud... Cette adresse hors norme surprend par ses volumes rares, émerveille par son extraordinaire ouverture sur la Seine, et enchante par l'atmosphère easy-chic de ses grandes tables chaleureuses.

Privatisable entièrement ou en partie, Quai Ouest peut accueillir 400 personnes en cocktail.

”



LES ESPACES RÉCEPTIFS

Avec une nouvelle décoration easy-chic le restaurant dispose d'une terrasse de 100m² avec vue panoramique sur la Seine. Quai Ouest est le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : séminaire, journée d'étude, réunion, soirée dansante, mariage, afterwork ...

EN PRIVATISATION TOTALE

-

LE PATIO

Avec un toit ouvrant, ce salon offre un espace privatif dans un cadre élégant pour apprécier un dîner, une réunion ou un cocktail au bord de l'eau.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
GRANDE SALLE
600M2

250

REPAS ASSIS

400

COCKTAIL

PRIVATISATION
ESPACE PATIO
TERRASSE 100M2

60

REPAS ASSIS

70

COCKTAIL

PRIVATISATION
ESPACE CORNER

32

REPAS ASSIS

35

COCKTAIL

“

LA CUISINE

Le Quai Ouest est de retour avec une nouvelle carte qui réinvente les classiques des belles brasseries.

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.

”





MENU DEJEUNER

(valable au déjeuner du lundi au vendredi)

35,08€ HT - 39€ TTC

Œuf gribiche, *bresaola Punta d'Anca, pommes allumettes croustillantes*

ou

Croustillant de Saint Marcellin, *miel-origan, mesclun*

-

Fish and chips, *sauce tartare, frites maison*

ou

Salade César, *suprême de volaille, poitrine fumée, œuf, croûtons dorés, parmesan 22 mois*

-

Churros au Nocciolata

ou

Salade de fruits frais

Vins

1 verre par personne au choix

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol 2023 (AB)

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ

1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES

MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SURESNES

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

48,48€ HT - 55€ TTC

Apéritif kir ou jus de fruits

Gaspacho Andalou

ou

Houmous au tahini, *thym citron, pain pita*

ou

Avocat & crevettes, *guacamole, mimosa*

-

Suprême de volaille, *jus de veau, légumes verts*

ou

Ravioles à la ricotta, *sauce citron, légumes verts*

ou

Escalope de saumon, *purée de pommes de terre, beurre blanc*

-

Chou fraise, *fraises fraîches, coulis de fraise, crème fouettée*

ou

Ile flottante, *crème anglaise, sauce Carambar, pop corn*

ou

Mousse au chocolat

Vins – Deux couleurs au choix

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol 2023 (AB)

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

58,03€ HT - 65€ TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Caviar d'aubergines grillées, *citron vert, pain pita*

ou

Croustillant de gambas, *mayonnaise au satay*

ou

Tartare de thon, sauce saku, *mayonnaise au wasabi*

-

Fondant de veau, *polenta crémeuse, sauce morilles*

ou

Filet de daurade, *vierge de légumes, légumes verts*

ou

Pavé de cabillaud, *poêlée méridonale, sauce piquillos*

-

Pavlova aux fruits rouges

ou

Tiramisu au Nocciolata

ou

Sablé citron-pavot, crèmeux citron vert, *purée de citron confit*

Vins – Deux couleurs au choix

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol 2023 (AB)

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU SUR SEINE

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

75,15€ HT - 85€ TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Ceviche de daurade, *sauce miel citron, piment végétal, oignon rouge, aneth*

ou

Tomates & Burrata des Pouilles crémeuse, *basilic frais*

ou

Raviole de crabe, *navet daikon, crémeux d'avocat*

-

Saint-Jacques, *risotto aux asperges vertes, sauce citron parmesan*

ou

Quasi de veau, *purée de patates douces, sauce poivre du Penja*

Ou

Bar grille, purée de fenouil, sauce coquillages

-

Tartes aux fraises, *crème mascarpone au basilic*

ou

Brownie chocolat, *noisettes, crème anglaise*

ou

Millefeuille crémeux ivoire caramel beurre salé

Vins sélection Prestige – Deux couleurs au choix

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges

Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Rosé : Côtes de Provence AOP Minuty prestige 2023

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



COCKTAIL QUAI OUEST 69,09€ HT / 78€ TTC

700 grammes - Equivalent 20 pièces

Offre valable pour un minimum de 25 convives

Pièces froides

Houmous au tahini, *gressin*

Caviar d'aubergines grillées, *chips tortilla*

Cake pesto parmesan

Sucette chèvre noix

Cuillère de daurade, *vinaigrette miel citron*

Gaspacho Andalou

Tataki de thon, *crémeux d'avocat, éclats de pistache*

Verrine courgettes, yaourt à la menthe

Salade de quinoa au saumon, *noisettes torréfiées et cebettes*

Pièces chaudes

Magret de canard, polenta crémeuse

Croquette de crabe, *harissa maison*

Cornet de fish and chips

Mini burger

Raviole à la ricotta, *sauce citron*

Pièces sucrées

Sablé citron-pavot, crémeux citron vert

Salade de fruits exotiques

Tartelette fraise basilic

Mousse au chocolat

Boissons incluses

Apéritif

1 Coupe de champagne **ou** jus de fruits

Vins – Deux couleurs au choix

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Blanc : IGP Pays d'Oc « Sauvignon Marin » Les Belles Adresses

Rouge : Lalande de Pomerol « Plaisir de Siaurac »

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol 2023 (AB)

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino



EN OPTION...

Supplément « Vin de Prestige » : 10,00€ TTC par pers
Deux couleurs au choix

- Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges
- Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020
- Rosé : Côtes de Provence IGP Minuty Prestige 2023

Coupe de Champagne en remplacement du kir: 6,00€ TTC par pers

Assortiments de 3 pièces apéritives : 7,50€ TTC par pers

Gâteau d'anniversaire :

En remplacement du dessert : 5,00€ TTC par pers
En supplément du dessert : 10,00€ TTC par pers

Service voiturier : 60 places 10€ TTC par voiture

Menu Enfant (-12 ans) 14,50€ TTC par pers

Steak haché frites ou fish frites

-

2 boules de glace

Eau minérale ou soda 25cL



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

-

Aménagement d'espaces sur mesure

-

Matériel conférences / réunions
(micro, vidéoprojecteur, pupitre)

-

Son, lumière, vidéo, DJ

-

Animations : animations musicales, animations
culinaires,
bar à cocktails, close up ...

Prix sur demande



VOTRE CONTACT

CLOE JOSEPH
RESPONSABLE COMMERCIALE
06 99 69 36 78
c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1200 Quai Marcel Dassault 92210 Saint-Cloud
M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (Ligne 10)
T° Les Milons (T2)
Voiturier (Parking 60 places)

Du lundi au dimanche de 9H à minuit



BERTRAND
— HOSPITALITY —

Quai Ouest est un des restaurants de Bertrand Hospitality © The travelbud
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com