



**VOTRE ÉVÉNEMENT CHEZ
MAISON PLISSON**

**ÊTRE GOURMAND,
C'EST ÊTRE
VIVANT**

MAISON PLISSON
ALIMENTATION GÉNÉRALE


MAISON PLISSON
ALIMENTATION GÉNÉRALE



PRÉSENTATION

Situé Boulevard Beaumarchais (Paris 3e) à deux pas du Marais, venez découvrir le concept de la Maison Plisson, un lieu hybride, à la fois halle alimentaire et restaurant.

Côté marché, retrouvez plus de 6 500 produits issus d'une sélection pointue rassemblés autour d'un coin boucherie, charcuterie, fromagerie-crèmerie, primeur, cave et épicerie.

Côté restaurant, découvrez une délicieuse cuisine du marché qui fait la part belle aux produits de saisons et aux producteurs de la Maison Plisson.

La Maison Plisson s'adapte à tous types d'envies pour l'organisation d'événements professionnels ou privés.

C'est un lieu convivial aussi bien pour profiter d'un déjeuner entre amis, qu'un afterwork jusqu'à 70 personnes.



MAISON PLISSON

BOULANGERIE
RESTAURANT

MAISON PLISSON
ALIMENTATION GÉNÉRALE

BOULANGERIE
RESTAURANT

BOULANGERIE
RESTAURANT





MAISON PLISSON
DISTRIBUTION GENERALE

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
FROMAGERIE
AVE
EPICERIE

MAISON PLISSON

MAISON PLISSON



CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

INTERIEUR DU RESTAURANT

TERRASSE CHAUFFEE

INTERIEUR & TERRASSE CHAUFFEE

COCKTAIL

50 personnes

COCKTAIL

20 personnes

COCKTAIL

70 personnes



LA CUISINE

En plein cœur du Marais, Maison Plisson Beaumarchais vous accueille du petit-déjeuner au dîner. En semaine, une cuisine de saison met à l'honneur des recettes maison et les produits des marchés frais.

Pour gérer au mieux les stocks, réduire le gaspillage alimentaire et proposer une cuisine fraîche et de saison, les plats piochent en plus dans tous les rayons de La Maison Plisson !

Une cuisine de marché donc entièrement consacrée au bon sens et au plaisir..

Privatisation du restaurant et/ou de l'épicerie pour vos Afterworks & Cocktails Dinatoires avec les produits frais locaux.

Fermeture anticipée possible pour vous accueillir dès 18h.



Le French Cocktail Plisson – de 18h à 23h

A partir de 30 personnes

A partir de 49,24 € HT – 55 € TTC

Le Salé Froid

Chou-fleur au curry et grenade

Salade de riz vénéré au saumon fumé, sauce fromage blanc & herbes

Houmous et pistaches torréfiées, salade de pois chiches, pain toasté

Rillettes de thon

Pâté en croûte

Gaspacho de légumes de saison

Planche de fromages

Planche de charcuterie

Le Salé Chaud

Croque-Monsieur Plisson Ultra Fondant,

jambon blanc de la conserverie de Belle-Île, Comté jeune AOP 12 mois

Tartine pesto chèvre et miel

Risotto coquillettes, crème à la truffe noire, jambon Prince de Paris

Risotto coquillettes, crème à la truffe Noire, sans jambon Prince de Paris

Le Sucré

Riz au lait Plisson, fruits secs & caramel au beurre salé

Mousse au Chocolat, copeaux de chocolat

Panna Cotta verveine et fruits de saison

Les Boissons : 1 bouteille pour 3 personnes

Vin Rouge – Syrah IGP « *Collines Rhodaniennes* » Famille Combie 2022

Vin Blanc – Bourgogne Chardonnay - Domaine Gueguen 2022

Les Eaux minérales - Eau minérale plate Saint Georges & Eau minérale pétillante Orezza
Café

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie



Le Menu du Marché

A partir de 15 personnes – disponible au déjeuner & au dîner

A partir de 44,24 € HT – 50 € TTC

Apéritif

vin de France pétillant naturel rosé

Entrées

Gaspacho du moment

Ou Chiffonnade de jambon blanc de la conserverie de Belle-Île

Ou Rillettes de thon, pain toasté

Plats

Salade Superfood (Quinoa, Radis, Concombre, Feta, Vinaigrette au citron, Sésame)

Ou 1/4 Poulet rôti de la Ferme Luteau, pomme de terre grenaille et jus à la sauge

Ou Ceviche de daurade plats, pâte de citron confit, huile de cerfeuil, roquette, sésame torréfié

Desserts

Riz au lait de Compétition, fruits secs et caramel au beurre salé

Ou Mousse au chocolat, copeaux de chocolat

Ou Salade de fruits frais

Les Boissons : 1 bouteille pour 3 personnes

Vin Rouge – Syrah IGP « *Collines Rhodaniennes* » Famille Combiér 2022

Vin Blanc – Bourgogne Chardonnay - Domaine Gueguen 2022

Les Eaux minérales - Eau minérale plate Saint Georges & Eau minérale pétillante Orezza

Café

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie



Le Menu Plisson

A partir de 15 personnes – disponible au déjeuner & au diner

A partir de 52,95 € HT – 60 € TTC

Apéritif

vin de France pétillant naturel rosé

Entrées

Houmous de pois chiche, sésame et pistache

Ou Salade de concombre, tzatziki, saumon fumé

Ou Œuf mollet de printemps, *crème de maïs, maïs grillé, asperges*

Plats

Saumon grillé, petites pommes de terre, pousses d'épinards, œufs de truite, crème ciboulette

Ou Paleron de bœuf confit, pommes de terre grenailles, sauce ravigote

Ou La Fameuse salade César

Desserts

Comme une Pavlova, compote de Rhubarbe et fraise, rhubarbe confite, meringues, chantilly

Ou Millefeuille chocolat praliné

Ou Flan Maison Savary

Les Boissons : 1 bouteille pour 3 personnes

Vin Rouge – Syrah IGP « *Collines Rhodaniennes* » Famille Combier 2022

Vin Blanc – Bourgogne Chardonnay - Domaine Gueguen 2022

Les Eaux minérales - *Eau minérale plate Saint Georges & Eau minérale pétillante Orezza*

Café

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie



Les Animations Maison Plisson

A partir de 15 personnes – sur demande

Espace Restaurant ou Epicerie (pour groupe de moins de 15 personnes)

Animation Œnologie

À partir de 60€ HT /pers

Dégustation de 4 vins

GRANDS BOURGOGNES BLANCS (vins d'auteurs et appellations à (re)découvrir)

Thème à titre d'exemple

Nom des domaines :

Pierre Damoy

Agnès Paquet

Domaine Bohrman

Guillot Broux

Découpe de Charcuteries

À partir de 15€ HT /pers

Rosette sèche à l'ancienne

Jambon serrano

Jambon blanc Prince de Paris

Mortadelle à la pistache

Chapelet mini croc

Découpe de Fromages

À partir de 15€ HT /pers

Rocamadour (*Fromage de Chèvre*)

Saint marcelin (*Lait de vache, pâte molle*)

Emmental lait de Brebis - Soth

Fourme d'Ambert (*bleu*)

Brie de Meaux AOP

Les invités pourront profiter d'une remise de 10% sur l'épicerie

MAISON PLISSON



VOTRE CONTACT

CHARLOTTE ANTONI
COMMERCIALE 07 64 07 06 61
c.antoni@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

93 Boulevard Beaumarchais, Paris 3ème



Maison Plisson est un des restaurants du Groupe Bertrand.
© The travelbud © Slice of Pay

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