



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU SIR WINSTON**



“

PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

The oldest pub in the capital has been reinvented under the leadership of Laura Gonzalez, who has succeeded in mixing British spirit and Indian inspiration to offer a totally new place to live; warm, lively, ultra-disorienting.

A contemporary HQ where you can enjoy a cleverly twisted pub cuisine on one of the most secret and desirable terraces in Paris.

The Sir Winston, now takes on the luxurious allure of the colonial houses of Bombay or Delhi, while keeping its British soul intact.

”





NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menus Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 28,64 € HT - 32 € TTC

Entrée/Plat/Dessert – 32,27 € HT - 36 € TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Entrées

Cheese naan
ou Houmous masala, *citron vert*

Plats

Fish and chips
ou Salade Lady Anne, *mozzarella & feta samosas, poivrons, concombre, tomates cerises, sumac, romaine*

Desserts

Salade de fruits
ou Coupe de glace 3 boules

Boissons

1 verre de vin Corbières (blanc) ou Corbières AOP Bio (rouge)
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Etoile

Entrée - Plat - Dessert – 46,14 € HT - 52 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Kir avec vin blanc aux fruits rouges

Entrées

Houmous massala, *citron vert*
ou Velouté frais concombre et basilic rouge, *menthe fraîche*
ou Mozzarella & feta samosas, *épices zaatar, mint chutney*

Plats

Chicken shawarma, *suprême de volaille, houmous, sumac*
ou Croque Sir, *pain Poujauran, Comté AOP, jambon blanc, moutarde, romaine, frites massala*
ou Fish & chips

Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Assiette de fruits rouges, *crème de yaourt à la cardamome*
ou Banoffee pie

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3
Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Churchill

Entrée – Plat - Dessert – 57,80 € HT - 65 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Crispy barbecue chicken, *butter milk fried chicken, jalapeños*
ou Croustillant d'avocat, *mayonnaise curry, sauce labneh*
ou Calamars croustillants, *sauce tartare à l'estragon, curcuma*

Plats

Cabillaud à la plancha, *légumes verts, sauce hollandaise au safran*
ou Tartare de saumon, *sauce tandoori, vinaigrette citron, frites massala*
ou Curry d'agneau, *riz basmati au safran*

Desserts

Cheesecake myrtilles
ou Pavlova aux fruits rouges, *menthe fraîche*
ou Riz au lait à la vanille bourbon, *mangue, passion, riz soufflé*

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3
Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Winston

Entrée – Plat – Dessert – 70,83 € HT - 80 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Entrées

Ceviche de daurade royale, *pastèque, gingembre, citron vert*
ou Tomate mozzarella, *aubergine, coulis de poivron*
ou Indo chili crevettes, *légumes grillés, sucrine*

Plats

Poulpe tandoori, *salade de fregola, pesto de cresson, pistaches concassées, citron vert*
ou Entrecôte caramélisée au four tandoor, *sauce aigre-douce épicée, pommes grenailles*
ou Thon mi-cuit au paprika, *aubergine ronde, compotée d'aubergine au tahini*

Desserts

Millefeuille pistache
ou Pavlova aux fruits rouges, *menthe fraîche*
ou Croquant de fruits poêlés, *fruits selon la saison, glace au lait d'amande*

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3
Café



Formule Afterwork

34,32 € HT – 40 € TTC par personne

Formule valable uniquement le Lundi, Mardi, et Vendredi de 17h à 19h30.

Apéritif

2 cocktails au choix : Moscow Mule, Aperol Spritz ou Mojito

A partager (pour 3 personnes) :

Plateau Churchill : Calamars croustillants / massala cheddar croquettes / mozza & feta samosas / houmous massala / crispy barbecue chicken / croustillant d'avocat / naans

Croque Sir : Pain Pujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3



Cocktail

Equivalent 20 pièces – 63,94 € HT / 72 € TTC

Apéritif

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Pièces salées

Verrine tartare de tomate, burrata
Houmous
Fregola, légumes croquants au pesto
Stick de mozzarella
Croque Sir
Cabillaud lait coco, citronnelle
Mini-burger
Brochette de poulet au curry
Velouté frais concombre et basilic rouge
Mozzarella & feta samosas
Tartare de saumon guacamole
Naan zaatar
Cheese naan
Fish & chips
Tartare de bar citron vert, coriandre

Pièces sucrées

Cheesecake myrtilles
Salade de fruits
Financier pistache
Mousse au chocolat
Pavlova aux fruits rouges

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Ou Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3
Café



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Les animations culinaires salées (à partir de 30 personnes) :

Dégustation de st jacques poêlées, sauce champagne accompagnée de chorizo et champignons

2 pièces par personne : 16 € TTC (14,55 € HT)

Découverte autour du saumon : Assortiment de saumon gravelax à l'aneth (betterave, cardamome et épices), tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison

3 pièces par personne : 15 € TTC (13,64 € HT)

Tataki de bœuf et son wok de légumes

2 pièces par personne : 12 € TTC (10,90 € HT)

Mini-burger

15 € TTC (13,64 € HT)

Les animations culinaires sucrées (à partir de 30 personnes) :

Mousse au chocolat et ses toppings

10 € TTC (9,09 € HT)

Pavlova aux fruits rouges

15 € TTC (13,64 € HT)



AUTRES INFORMATIONS

Nourriture :

Amuse-bouche, au choix du Chef (3 pièces par personne)

6 € TTC (5,45 € HT)

Gâteau d'anniversaire : un ou plusieurs gâteaux selon le nombre d'invités

Choix unique :

- Entremet chocolat
- Pavlova
- Banoffee pie

8 € TTC (7,27 € HT) la part

Menu Enfant (moins de 12 ans) : Fish & chips ou Burger ou Suprême de volaille, frites ou riz ou épinards, un jus de fruits et un dessert

17,5 € TTC (15,91 € HT)

Boissons :

Forfait softs à discrétion

8 € TTC (7,27 € HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

14 € TTC (11,67 € HT)

Bouteille de Champagne Jacquart Mosaïque Brut

72 € TTC (60 € HT)

Cocktail au choix (Mojito ou Aperol Spritz)

13 € TTC (10,83 € HT)

Droit de bouchon :

Par bouteille ouverte de 75 cl (vin ou Champagne) : 10 € TTC

Par bouteille ouverte d'alcool fort : 20 € TTC



LES ESPACES RÉCEPTIFS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

REZ-DE-CHAUSSÉE

ESPACE BAR + SALON INDIEN

90
REPAS ASSIS

110
COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

45
REPAS ASSIS

50
COCKTAIL

SALON INDIEN

25
REPAS ASSIS

30
COCKTAIL

NIVEAU -1

SALLE ÉTOILÉE (ESPACE LOUNGE)

40
COCKTAIL

DORIS BAR (-1 TOTAL)

60
COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT

130 personnes en repas assis / 170 personnes en cocktail



VOTRE CONTACT

Responsable commerciale

Céline JAMMES

07 63 62 22 61

c.jammes@groupe-bertrand.com

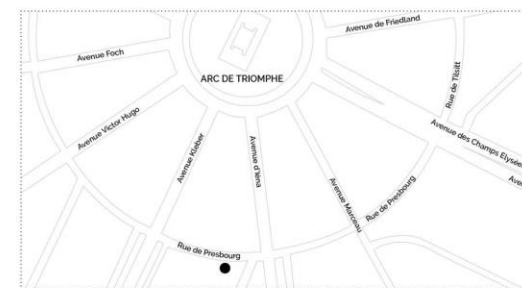
INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert de 8h00 à 02h00 du lundi au samedi et de 8h00 à 01h00 le dimanche

5 Rue de Presbourg, 75016 Paris

Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »

Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestauration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.

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