



POLPO
BRASSERIE SEAFOOD

Votre événement au bord de l'eau



POLPO

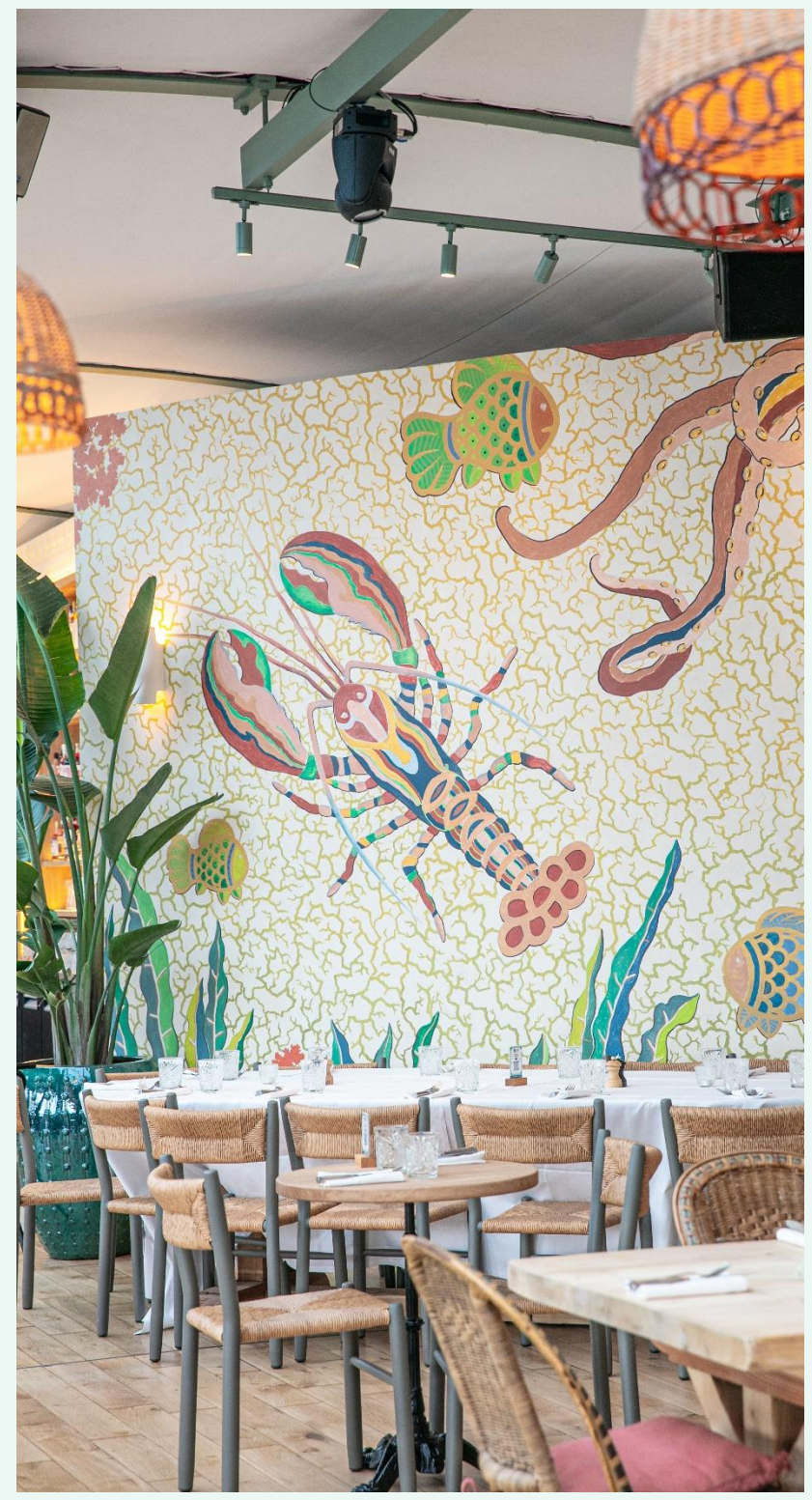
BRASSERIE SEAFOOD

PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m², le Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 350 personnes en repas assis.





LES DIFFERENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

BÂBORD

Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 90m², cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.



TRIBORD

Un espace cosy de 40m² offrant une ouverture sur une terrasse privative, idéal pour se rassembler en petit comité.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT
(600m²)

350

REPAS ASSIS

500

COCKTAIL

250

CONFÉRENCE

À BÂBORD
(90m²)

100

REPAS ASSIS

90

COCKTAIL

À TRIBORD
(40m²)

40

REPAS ASSIS

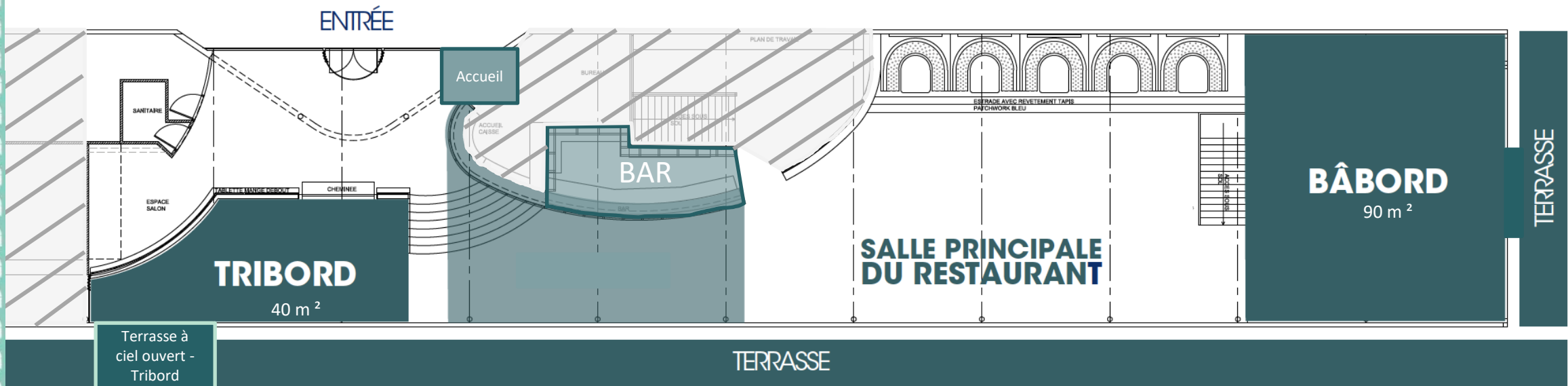
40

COCKTAIL

Espaces privatisables sur demande.



PLAN (600 m²)



~ LA SEINE ~



Marin d'eau douce s'invite sur la plage !
Location de bateaux électriques sans permis.
Contact : COUDERC Nicolas -
nicolas@marindeaudouce.fr – 06 64 32 81 36

POLPO

Plage

Une plage de 180m² est également disponible à côté du restaurant pour donner un air de vacances à vos réceptions : barbecue, cocktail, beach party...

Ce second espace est uniquement réservé à la privatisation totale du lundi au jeudi.

Espace non dansant / Musique d'ambiance / 120 personnes max

Période d'ouverture : Avril à Septembre

Ouverture au public :

Du mercredi au vendredi : 17h – 00h

Du samedi au dimanche : 15h – 00h





MENU DEJEUNER

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

45,00€ TTC (40,53€ HT)

Fraîcheur de saumon, citron vert

ou

Houmous citron, sésame

ou

Mousse de chèvre, mascarpone, courgettes grillées

Veggie Bowl

ou

Suprême de volaille, purée de pomme de terre, béarnaise

ou

Filet de merlu, ratatouille, sauce coquillage

Ile flottante caramel, pop-corn

ou

Panna cotta framboise

ou

Salade de fruits exotiques

Cave : 1 verre par personne

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et

Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU PLAISANCE

(Déjeuner ou dîner)

55€ TTC (49,02€ HT)

Apéritif : Kir ou jus de fruits

Crevettes croustillantes, mayonnaise, harissa

ou

Bruschetta de légumes grillés

ou

Roast pepper féta, pain pita

Bœuf basse température, snacké aux herbes fraîches, pommes grenailles

ou

Saumon, sésame noire, labné, houmous

ou

Thon mi-cuit, sauce vierge, cacahuètes, purée de pommes de terre

Crumble aux fruits rouges

ou

Tarte citron meringuée

ou

Tiramisu amaretti café

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU POLPO

(Déjeuner ou dîner)

65,00€ TTC (57,73€ HT)

Apéritif : Coupe de Champagne ou jus de fruits

Crèmeux chèvre piquillos, pain pita

ou

Tartare de thon, sauce ponzu crevette

ou

Tartare de tomates et pastèque, crème de féta

Quasi de veau, caramel agrumes, pommes de terre rôties

ou

Poulpito grillé, pesto, caviar d'aubergines

ou

Filet de daurade, légumes rôtis au pesto, sauce vierge

Bun'n roll tropézienne

ou

Tarte chocolat citron vert

ou

Pavlova framboise

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



EN OPTION

Assortiment de **3 amuses-bouches** du moment : 7,50€ TTC par personne
(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouche du cocktail page 12)

Assiette de fromages : 9,00€ TTC par personne

Menu Enfant (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC

- Steak haché ou Fish & chips
- Boule de glace

Entremets 10 parts de la pâtisserie Angelina : 100€ TTC

- Trocadéro (noisette, chocolat, amande)
- Mille-Feuille Vanille ou Framboise
 - Mont-Blanc
 - Opéra
- Fraisier ou framboisier (120€ TTC)

Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

Augmenter la gamme de vin du menu : 5,00€ TTC par personne

*Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020 en blanc &
Haut-Médoc AOP « Les Granges »
Domaines Edmond de Rothschild 2020 en rouge*

Coupe de champagne en remplacement du Kir dans le Menu Plaisance :
6,00€ TTC

Droit de bouchon champagne du lundi au samedi : 15,00€ TTC
par bouteille ouverte (75cl), pour les groupes de plus de 60 personnes





COCKTAIL 20 pièces par personne

65,00€ TTC (59,09€ HT)

Les Amuses-Bouches

Tartare de saumon, sauce ponzu crevette

Croquette de crabe, mayonnaise, harissa

Ceviche de daurade, coco

Crème de feta, piquillos, pain pita

Croquette de mozzarella buffalo, mayonnaise, bbq

Gambas panko, sauce sweet chili

Tataki de thon, sésames

Les Pièces Lunch

Polpo roll

Wrap César

Veggie Bowl

Bruschetta de légumes grillés

Les Incontournables

Fish & Chips

Pita fried chicken

Daurade rôtie, sauce vierge

Le Sucré

Baba crémeux, limoncello

Cornet crumble fruits rouges, cacahuètes

Fondant baulois

Pavlova framboise

Tarte tiramisu

Panna cotta mangue passion

-

Open soft, café, thé ou infusion

LES BOISSONS

Forfait Cave n° 1 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

Forfait Cave n° 2 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges »

Domaines Edmond de Rothschild 2020

Rosé : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige 2022

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

Bouteille de champagne :

Jacquart Brut Mosaïque : 60€ HT / 72€ TTC

EPC Blanc de Blanc : 63,33€ HT / 76€ TTC

Cocktail : 9,58€ HT / 11,50€ TTC

Mocktail : 7,27€ HT / 8€ TTC

Bière blonde pression 50cl : 6,58€ HT / 7,90€ TTC

Punch ou sangria au litre : 33,33€ HT / 40,00€ TTC





LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

ANIMATIONS SALÉ

Les Mini-Risottos *(2 à choisir)*

- Truffes et parmesan
 - Basilic et stracciatella
 - Façon Paëlla *(oignons, poivrons, chorizos, épices)*
 - Crustacés *(uniquement en hiver)*
- 2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Découverte autour du Saumon *(2 à choisir)*

- Saumon fumé nature
 - Saumon mariné à l'aneth
 - Saumon mariné aux agrumes
- & Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons
3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fines de claire
- & Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné
3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**



LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Lobster Roll

Homard et ses épices, mayonnaise épicée
1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

Ceviche de Daurade

Daurade marinée, patate douce confite
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

ANIMATIONS SUCRÉES

Crêpes

Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Gaufres

Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Brioche perdues

Crème anglaise, caramel beurre salé, pâte à tartiner
1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**





LES ANIMATIONS par saison

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

PRINTEMPS / ÉTÉ

Burrata & Stracciatella

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

ÉTÉ

Plancha

Choisir 2 produits parmi :

- Gambas
- Moule
- Bœuf
- Poulet

2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

AUTOMNE

Retour de forêt

Poêlée de champignons et velouté de châtaignes

(Présence de porc, possible sans)

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**





VOS CONTACTS

GLOUX Juliette
j.gloux@groupe-bertrand.com

MINIAOU Maëlle
polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 41 34 32 86 / 07 62 91 61 07

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
M3 Pont de Levallois
Service voiturier
Parking à proximité

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner



BERTRAND
— HOSPITALITY —

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com