

An outdoor dining area featuring a wooden pergola with string lights. The space is filled with lush greenery, including large trees and potted plants. In the foreground, there are several round wooden tables set with white tablecloths, glassware, and cutlery. Black metal chairs and wicker chairs are arranged around the tables. A green sofa with patterned cushions is visible in the background. The overall atmosphere is bright and inviting.

BRASSERIE

# AUTEUIL

VOTRE ÉVÉNEMENT  
À LA BRASSERIE AUTEUIL



“

## PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16<sup>ème</sup>, 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 600m<sup>2</sup> 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

**310**

REPAS ASSIS

-

**600**

COCKTAIL

REZ-DE-CHAUSSÉE  
ESPACE LOUNGE

**45**

REPAS ASSIS

-

**80**

COCKTAIL

1<sup>ER</sup> ÉTAGE ROOFTOP  
+ RESTAURANT

**250**

REPAS ASSIS

-

**350**

COCKTAIL

ROOFTOP

**170**

REPAS ASSIS

-

**250**

COCKTAIL

RESTAURANT

**80**

REPAS ASSIS

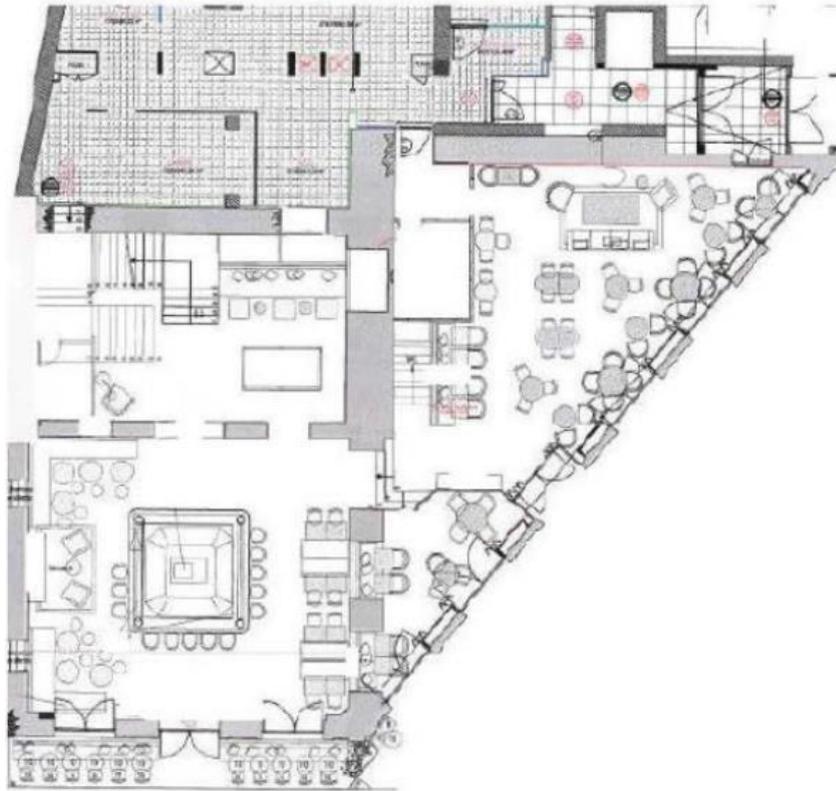
-

**90**

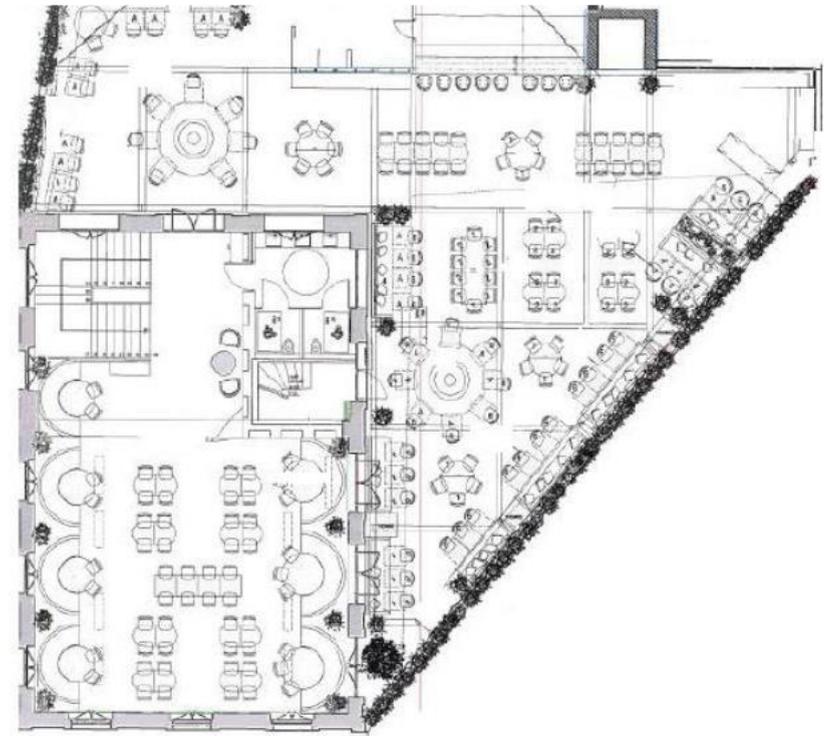
COCKTAIL

# 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

Houmous de haricots borlotti au sésame, Focaccia au Parmesan et romarin

ou Croquettes de fromages, à la crème de champignons à la truffe d'été

-

#### Plat

Linguine pomodoro & stracciatella di burrata, roquette, basilic frais, parmesan 22 mois

ou Suprême de volaille français, pommes grenailles

-

#### Dessert

Tiramisu

ou Panacotta Clémentine

#### 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

46,59€ HT - 52€ TTC

#### Entrée

Houmous de haricots borlotti au sésame, Focaccia au Parmesan et romarin

ou Croquettes de fromages, à la crème de champignons à la truffe d'été

ou Betterave rôtie, houmous, pickles de betterave, huile de paprika fumé

-

#### Plat

Linguine pomodoro & stracciatella di burrata, roquette, basilic frais, parmesan 22 mois

ou Suprême de volaille français, pommes grenailles

ou Polpette de bœuf et de veau, burrata des pouilles, sauce tomate, linguine au Parmesan 22 mois

-

#### Dessert

Tiramisu

ou Tarte au citron meringuée

ou Panacotta clémentine

-

#### Boissons (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

Perrier ou Vittel

& Café



## NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

### MENU AUTEUIL

56,67€ HT - 64€ TTC

#### Apéritif

1 coupe de Prosecco

#### Entrée

Croustillants de gambas au basilic, mayonnaise au pesto  
ou Croquettes de fromages, à la crème de champignons à la  
truffe d'été

ou Pistachio stracciatella di burrata fumée

-

#### Plat

Linguine aux gambas rôties, Gremolatta, sauce citron et  
Parmesan AOP

ou Saumon, crème de citron et purée

ou Escalope de veau milanaise linguine au parmesan 22 mois,  
pomodoro, basilic frais

-

#### Dessert

Ananas rôtis

ou Brioche perdue

ou Tiramisu

-

#### Boissons (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

Perrier ou Vittel

& Café



## NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

### MENU AUTEUIL HIVER

53,11€ HT - 60€ TTC

#### Apéritif

1 coupe de Prosecco

#### Plat

Plongez dans une authentique fondue savoyarde, un plat convivial et réconfortant, accompagnée de pommes de terre fondantes, d'une salade fraîche et d'une sélection de charcuteries de montagne pour une expérience gourmande et généreuse

-

#### Dessert

Salade de fruits  
ou fondant au chocolat

-

#### Boissons (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

Perrier ou Vittel

& Café



## NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

### MENU ROOFTOP

68,94€ HT - 78€ TTC

#### Apéritif

1 coupe de Champagne

#### Entrée

Tartare de thon & grenade, Mayonnaise shiso-gingembre, citron vert, tuile de Parmesan AOP  
ou Burrata à la truffe d'été, Roquette, focaccia au Parmesan et romarin  
ou Croustillant de Gambas, mayonnaise au pesto

-

#### Plat

Saumon en kadaïf, sauce citron-Marjolaine, pesto, purée de pomme de terre  
ou Filet de daurade, polenta crémeuse  
ou Escalope de veau, crème de champignons et linguine

-

#### Dessert

Ananas rôtis au limoncello  
ou Fondant au chocolat  
ou Cheesecake Auteuil,

-

#### Boissons (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

Perrier ou Vittel

& Café



## NOTRE OFFRE AFTERWORK 34,92€ 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** (Houmous de haricots borlotti au sésame, Focaccia au Parmesan et romarin, 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 MARGHERITA** (sauce tomate, mozzarella di buffala, basilic frais)

ou

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

**Boissons** (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

Perrier ou Vittel



## NOTRE OFFRE DE COCKTAIL

**COCKTAIL DINATOIRE 62,05€ HT - 70€ TTC**

### Apéritif

1 coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut

### A partager

Planche italienne jambon/ fromage - 1 pour 6 personnes

Pizza roll's raclette 1 pour 5 personnes

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

-

### 9 Pièces salées

Houmous à l'italienne

Betterave rôtie

Calamar à la romaine

Tartare de thon

Salade césar

Rigatti truffe

Croustillant de gambas

Croquettes de mozzarella

Polpette de bœuf & veau

-

### 4 Pièces sucrées

Mousse au chocolat

Panacotta Clémentine

Tarte au citron meringuée

Tiramisu

-

### Boissons (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

Perrier ou Vittel



## NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

### MENU PETIT DEJEUNER

18,18€ HT - 20€ TTC

*Privatisation d'espace (salle principale du 1<sup>er</sup> étage)*

#### **Sur buffet**

Œufs brouillés

Mini viennoiseries (pain au chocolat ou croissant)

Salade de fruits

-

#### **Boissons**

Thé ou café

Jus au choix ( pamplemousse, pomme, orange)



## 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

**Agathe SGARBI**

COMMERCIALE

0789536740

[a.sgarbi@groupe-bertrand.com](mailto:a.sgarbi@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](http://evenement.groupe-bertrand.com)

© Yann Deret