



**BISTRO
DES CHAMPS**

café populaire

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU BISTRO DES CHAMPS**



“

PRESENTATION

Bienvenue dans le Paris des années 50 !

Situé sur les Champs Elysées, la plus belle avenue du monde, le Bistro des Champs est un restaurant typiquement parisien au décor vintage rappelant le Paris des années 50 : téléphone en bakélite, nappes à carreaux, banquettes en cuir ... ici le temps semble s'être arrêté.

En rentrant dans ce bistrot rétro, on découvre un lieu charmant et populaire, empreint de convivialité. Vous pouvez réserver pour un groupe ou privatiser le Bistro pour un déjeuner, un dîner, une soirée dansante ou encore une animation karaoké.

Le petit plus : Profitez de la plus grande terrasse des Champs Elysées lors des beaux jours !

”





ESPACES RECEPTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)
PRIVATISATION
TOTALE

200

REPAS ASSIS

-

200

COCKTAIL

PRIVATISATION
1^{ER} ÉTAGE

60

REPAS ASSIS

-

60

COCKTAIL

PRIVATISATION
2^{EME} ÉTAGE

100

REPAS ASSIS
(un salon de 40 et un
autre de 60 personnes)

-

100

COCKTAIL

-

30

RÉUNION

LA CUISINE

“

Côté cuisine, le restaurant vous propose une cuisine française traditionnelle typique de bistro : soupe à l'oignon gratinée, terrine de campagne, œufs mayonnaise, profiterole au chocolat, crème brûlée...

Cette maison propose une cuisine familiale, simple et généreuse, basée sur des produits frais, de saison et de qualité. La carte signe un vrai retour aux sources où grands classiques de la cuisine française se mêlent aux plats de nos mamans.

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 BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **19,09€ HT – 21,00€ TTC**

Entrée + Plat + Dessert : **23,64€ HT – 26,00€ TTC**

ENTRÉES

Croustillant de poulet

ou Œufs mayonnaise

ou Oignons frits

–

PLATS

Fish & Chips, sauce tartare

ou Suprême de volaille, légumes de saison, pommes de terre

ou Grande Raviole du Dauphiné

–

DESSERTS

Crème brûlée

ou Café gourmand

ou Salade de fruits frais



MENU GROUMAND

Entrée + Plat + Dessert : **31,82€ HT – 35,00€ TTC**

ENTRÉES

Croquettes de cheddar
ou Soupe à l'oignon
ou Beignet de calamar

–

PLATS

Steak au poivre, frites
ou Suprême de volaille, légumes de saison, pommes de terre
ou Penne aux Crevettes

–

DESSERTS

Île flottante
ou Profiteroles
ou Salade de fruits frais



MENU CHAMPS-ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert : **40,91€ HT – 45,00€ TTC**

ENTRÉES

Soupe à l'oignon

ou Pâté en croûte de volaille et champignons

ou Ravioles du Dauphiné

–

PLATS

Confit de canard, pommes grenailles

ou Escalope de saumon au Chablis, fricassée de champignons et purée

ou Steak au poivre, haricots verts et frites

–

DESSERTS

Profiteroles

ou Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace vanille

ou Île flottante



LE COCKTAIL DINATOIRE 15 PIECES

34,55€ HT – 38€ TTC

LES PIECES SALEES

Mini croque-Monsieur
Fish & Chips sauce tartare
Mini burger de bœuf, oignons caramélisés, St Nectaire
Verrine de tartare de saumon, citron vert
Croustillant de poulet, sauce cocktail
Croquant Cheddar, sauce BBQ
Verrine de légumes à la niçoise
Gaspacho de tomates au basilic
Verrines tomates mozzarella, sauce pistou

LES PIECES SUCREES

Mini salade de fruits de saison
Petits pots de mousse au chocolat Valrhona
Crème caramel
Soupe de fraise à la menthe
Mini Ile flottante aux amandes
Verrine de fromage frais, coulis de fruits rouges



FORFAIT BOISSONS

FORFAIT 1 : 6,97€ HT - 8€TTC / pers

1 verre de vin par personne

Vin blanc: Pays d'Oc Blanc ou Vin rouge :St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

FORFAIT 2 : 10,38€ HT - 12€TTC / pers

1/3 bouteille de vin par personne

Vin blanc : Pays d'Oc Blanc ou Vin rouge : St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

FORFAIT 3 : 12,88€ HT - 15€TTC / pers

1 Kir

1/3 bouteille de vin par personne

Vin blanc : Pays d'Oc Blanc ou Vin rouge : St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

FORFAIT SOFTS : 4,55€ HT - 5€TTC / pers

1 bouteille pour 5 de jus de fruits (orange et pomme), sodas (coca cola, orangina)



SUPPLEMENTS

Coupe de champagne (12cl)	13,00€ TTC
Cocktail au choix	12,50€ TTC
Planche de charcuterie	19,50€ TTC

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis: même entrée, même plat et même dessert
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis
- Nos prix de vente sont TTC et le service est compris



VOTRE CONTACT

Edouard HAMON

COMMERCIAL

06.22.69.57.95

commercial.brasserie@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

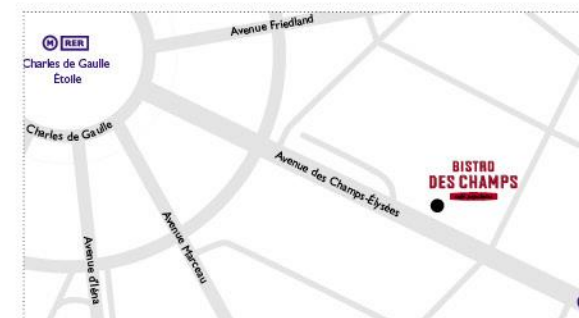
122, avenue des Champs-Élysées 75008 PARIS

Métro : Georges V (M1)

Lundi – Jeudi 11h30 - 23h00

Vendredi – Samedi 11h30 - 00h00

Dimanche 11h30 - 23h00



BERTRAND
— HOSPITALITY —

Le Bistro des Champs est un des restaurants de Bertrand Hospitality. © Simon Détraz © Emmanuel Naxos
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com