



**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<sup>ER</sup> ÉTAGE

**60**

REPAS ASSIS

-

**60**

COCKTAIL

PRIVATISATION  
2<sup>EME</sup> 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](mailto:commercial.brasserie@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

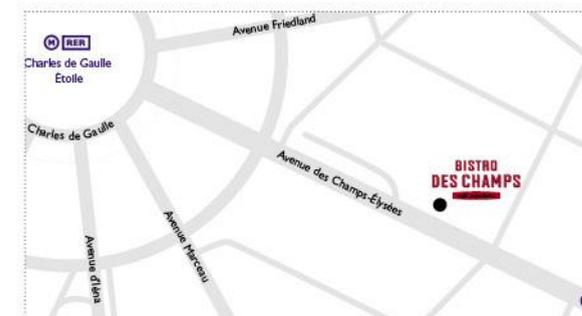
122, avenue des Champs-Élysées 75008 PARIS

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](http://evenement.groupe-bertrand.com)