



VOTRE ÉVÉNEMENT
AU QUAI OUEST



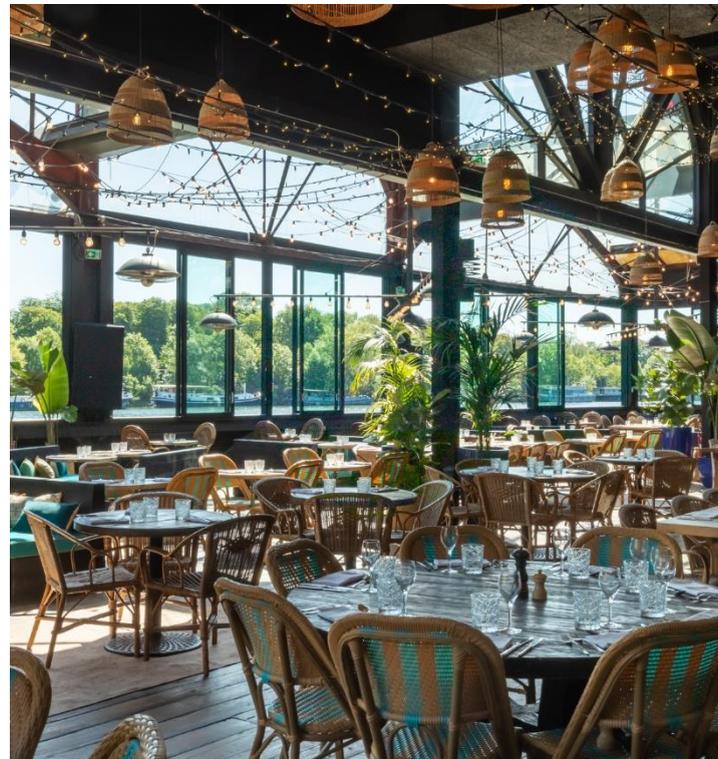
“

PRÉSENTATION

Quand on évoque Quai Ouest, certains pensent à son toit immédiatement reconnaissable, d'autres à la Seine ou encore à Saint-Cloud... Cette adresse hors norme surprend par ses volumes rares, émerveille par son extraordinaire ouverture sur la Seine, et enchante par l'atmosphère easy-chic de ses grandes tables chaleureuses.

Privatisable entièrement ou en partie, Quai Ouest peut accueillir 400 personnes en cocktail.

”



LES ESPACES RÉCEPTIFS

Avec une nouvelle décoration easy-chic le restaurant dispose d'une terrasse de 100m² avec vue panoramique sur la Seine. Quai Ouest est le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : séminaire, journée d'étude, réunion, soirée dansante, mariage, afterwork ...

EN PRIVATISATION TOTALE

-

LE PATIO

Avec un toit ouvrant, ce salon offre un espace privatif dans un cadre élégant pour apprécier un dîner, une réunion ou un cocktail au bord de l'eau.





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
GRANDE SALLE
600M2

250

REPAS ASSIS

-
400

COCKTAIL

PRIVATISATION
ESPACE PATIO
TERRASSE 100M2

60

REPAS ASSIS

-
70

COCKTAIL

PRIVATISATION
ESPACE CORNER

32

REPAS ASSIS

-
35

COCKTAIL

“

LA CUISINE

Le Quai Ouest est de retour avec une nouvelle carte qui réinvente les classiques des belles brasseries.

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.

”





MENU DEJEUNER

(valable au déjeuner du lundi au vendredi)

35,15€ HT - 39€ TTC

Velouté de butternut, *mascarpone à la crème de champignons à la truffe*

ou

Avocat & Crevettes, *guacamole, mimosa*

-

Fish and chips, *sauce tartare, frites maison*

Ou

Suprême de volaille, *risotto coquillettes, jus de veau*

-

Churros au Nocciolata

ou

Salade de fruits exotiques

Vins

1 verre par personne au choix

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SURESNES

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

48,71€ HT - 55€ TTC

Apéritif kir ou jus de fruits

Caviar de patates douces façon babaganouche

ou

Avocat & crevettes, *guacamole, mimosa*

ou

Ravioles du Dauphiné, *crème de parmesan*

-

Risotto butternut-crevettes

ou

Pavé de lieu noir, *beurre blanc, fondue de poireaux*

ou

Suprême de volaille, *purée de pommes de terre, crème de morilles*

-

Panna cotta clémentine-romarin

ou

Ile flottante, *crème anglaise, sauce Carambar, pop-corn*

ou

Pavlova mangue-passion

Vins –

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

57,50€ HT - 65€ TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Raviole betterave chèvre-noix

ou

Tartare de daurade à la grande et lait de coco

ou

Œuf croustillant, *crème de parmesan, coulis de cresson*

-

Pavé de saumon, *tombée d'épinards, crème de champignons à la truffe*

ou

Confit de canard, *panés rôtis, jus de veau*

Ou

Pavé de cabillaud, *purée de pommes de terre, sauce moutarde-estragon*

-

Millefeuille praliné

ou

Poire pochée façon vin chaud, *sauce chocolat, glace vanille*

ou

Brioche perdue au Nocciolata

Vins –

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU SUR SEINE

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

75,08€ HT - 85€TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Tartare de saumon, *avocat, sauce saku*

ou

Foie gras, *chutney poire-gingembre*

ou

Croustillant de gambas, *sauce tartare*

-

Saint-Jacques, *purée de pommes de terre, sauce noilly prat*

ou

Agneau confit, *purée de patates douces, jus de veau façon tajine*

ou

Filet de daurade, *mousseline de panais à la citronnelle, sauce agrumes*

-

Moelleux au chocolat, *crème anglaise*

ou

Cheesecake aux marrons

ou

Paris Ouest

Vins sélection Prestige –

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges

Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



COCKTAIL QUAI OUEST 69,09€ HT / 78€ TTC

700 grammes - Equivalent 20 pièces

Offre valable pour un minimum de 25 convives

Pièces froides

Caviar de patates douces, *focaccia romarin*
Houmous au tahini, *gressin, pickles d'oignons*
Pic de saumon mariné gin betterave
Cake chèvre-noix
Tataki de bœuf, *façon tigre qui pleure*
Wrap veggie, *carottes, chou rouge, pousse d'épinards*

Pièces chaudes

Velouté de butternut
Cornet de fish and chips
Mini burger
Risotto de coquillettes, émincé de poulet
Fondant d'agneau, *purée de patates douces*
Raviole du Dauphiné, *crème de parmesan*
Noix de St-Jacques, *purée de pommes de terre, sauce noilly prat*
Gyoza aux légumes, *sauce teriyaki*

Pièces sucrées

Tartelette praliné, *sucre pétillant chocolaté*
Salade de fruits exotiques
Pana cotta infusée au romarin, *coulis de clémentines*
Crème brûlée au Gianduja

Boissons incluses

Apéritif

1 Coupe de champagne **ou** jus de fruits

Vins –

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Blanc : IGP Pays d'Oc «Sauvignon Marin » Les Belles Adresses

Rouge : Touraine Gamay Vieilles Vignes

Eaux minérales

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino



EN OPTION...

Supplément « Vin de Prestige » : 10,00€ TTC par pers

- Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges
- Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Coupe de Champagne en remplacement du kir: 7,00€ TTC par pers

Assortiments de 3 pièces apéritives : 7,50€ TTC par pers

Gâteau d'anniversaire :

En remplacement du dessert : 5,00€ TTC par pers
En supplément du dessert : 10,00€ TTC par pers

Service voiturier : 60 places 10€ TTC par voiture

Menu Enfant (-12 ans) 14,50€ TTC par pers

Fish & chips ou Aiguillettes de poulet, *mayonnaise au miel*

Garniture au choix : Frites maison ou épinards

-

Cookie chocolat noir, glace vanille ou 2 boules de glace

-

Eau minérale ou soda 25cL



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

-

Aménagement d'espaces sur mesure

-

Matériel conférences / réunions
(micro, vidéoprojecteur, pupitre)

-

Son, lumière, vidéo, DJ

-

Animations : animations musicales, animations
culinaires,
bar à cocktails, close up ...

Prix sur demande



VOTRE CONTACT

CLOE JOSEPH

RESPONSABLE COMMERCIALE

06 99 69 36 78

c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1200 Quai Marcel Dassault 92210 Saint-Cloud

M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (Ligne 10)

T° Les Milons (T2)

Voiturier (Parking 60 places)

Du lundi au dimanche de 9h à minuit



BERTRAND
— HOSPITALITY —

Quai Ouest est un des restaurants de Bertrand Hospitality © The travelbud
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com