



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU SIR WINSTON**



“

PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

The oldest pub in the capital has been reinvented under the leadership of Laura Gonzalez, who has succeeded in mixing British spirit and Indian inspiration to offer a totally new place to live; warm, lively, ultra-disorienting.

A contemporary HQ where you can enjoy a cleverly twisted pub cuisine on one of the most secret and desirable terraces in Paris.

The Sir Winston, now takes on the luxurious allure of the colonial houses of Bombay or Delhi, while keeping its British soul intact.

”





NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menus Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 28,64 € HT - 32 € TTC

Entrée/Plat/Dessert – 32,27 € HT - 36 € TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi.

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de 15 personnes et plus.

Entrées

Cheese naan
ou Oignons Bhaji, *sauce menthe-mangue*

Plats

Croque Sir, *pain Poujauran, Comté AOP, jambon blanc, moutarde, romaine, frites massala*
ou Fish and chips

Desserts

Tarte au citron meringuée
ou Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*

Boissons

1 verre de vin Chardonnay (blanc) ou Corbières AOP Bio (rouge)
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Etoile

Entrée - Plat - Dessert – 46,06 € HT - 52 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de 15 personnes et plus.

Apéritif

Kir vin blanc aux fruits rouges

Entrées

Houmous aux herbes, *coriandre fraîche, ciboulette fraîche, persil frais, grenade, sumac*
ou Mozza & feta samosas, *épices zaatar, mint chutney*
ou Dahl de lentilles corail, *lait de coco, chou-fleur aux épices, coriandre fraîche*

Plats

Chicken shawarma, *suprême de volaille, houmous, sumac*
ou Salade Lady Margaret, *potimarron rôti aux épices, quinoa, feta, crumble de noisettes,*
croquettes butternut, grenade, vinaigrette sumac
ou Fish & chips

Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Tarte au citron meringuée
ou Banoffee pie

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3
Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Churchill

Entrée – Plat - Dessert – 57,80 € HT - 65 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de 15 personnes et plus.

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Croquettes butternut, *sauce tahina, betterave, pickles d'oignons rouges*
ou Tartare de daurade, *crème mascarpone citron vert, pickles de navet, fruit de la passion*
ou Crispy chicken, *sauce labneh, jalapeños*

Plats

Croustillant de saumon, *sauce citron, épinards, sumac, feta, sésame*
ou Poulet tandoori, *sauce korma, riz blanc, raisins secs, menthe fraîche, copeaux de coco*
ou Curry d'agneau, *riz basmati au safran*

Desserts

Salade de fruits exotiques, *mangue, ananas, kiwi, suprêmes d'orange, noix de coco*
ou Banoffee pie
ou Crumble aux pommes caramélisées, *caramel beurre salé, crème glacée à la vanille Bourbon*

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3
Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Winston

Entrée – Plat - Dessert – 70,61 € HT - 80 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de 15 personnes et plus.

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaique brut 12cl

Entrées

Crevettes sautées aux épices, *cumin, piment rouge, mente fraîche*
ou Samosas boeuf, *sauce tamarin*
ou Croquettes de crabe, *chutney épicé au citron*

Plats

Filet de daurade citron-coriandre, *sauce hari, pommes grenaille, échalotes confites, coriandre fraîche*
ou Quasi de veau, *pommes grenailles, sauce estragon*
ou Thon mi-cuit au sésame, *sauce carottes-orange, poireaux gingembre-citronnelle, duo de carottes*

Desserts

Cheesecake citron vert, suprêmes d'agrumes, coulis mangue-passion
ou Ananas rôti à l'eau de rose, *ricotta à la fleur d'oranger, cheveux d'ange, cannelle, nougatine*
ou Crumble aux pommes caramélisées, *caramel beurre salé, crème glacée à la vanille Bourbon*

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3
Café



Formule Afterwork

34,32 € HT – 40 € TTC par personne

Formule valable uniquement le Lundi, Mardi, et Vendredi de 17h à 19h30.

Apéritif

2 cocktails au choix par personne : Moscow Mule, Aperol Spritz ou Mojito

A partager (pour 3 personnes) :

- **Plateau Churchill** : Calamars croustillants / massala cheddar croquettes / mozza & feta samosas / houmous aux herbes / crispy chicken / croquettes butternut/ naans
- **Croque Sir** : Pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Ou Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3



Cocktail

20 pièces – 63,94 € HT / 72 € TTC

Apéritif

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Pièces salées

Brochette de halloumi*

Houmous aux herbes*

Crevettes épicées roulées au kadaïf

Croquettes de butternut*

Croque Sir

Mini pita falafel*

Mini-burger

Naan poulet tandoori

Potimarron rôti, crumble de feta*

Mozza & feta samosas*

Roulé de saumon, fromage frais, aneth

Naan zaatar*

Cheese naan*

Fish & chips

Tartare de daurade, citron vert, fruit de la passion

Pièces sucrées

Cheesecake citron vert

Salade de fruits exotiques

Banoffee pie

Mousse au chocolat

Crumble aux pommes caramélisées

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Ou Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3

Café

**Pièces végétariennes*



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Les animations culinaires salées (à partir de 30 personnes) :

Dégustation de st jacques poêlées, sauce champagne accompagnée de chorizo et champignons

2 pièces par personne : 16 € TTC (14,55 € HT)

Découverte autour du saumon : Assortiment de saumon gravelax à l'aneth (betterave, cardamome et épices), tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison

3 pièces par personne : 15 € TTC (13,64 € HT)

Découpe de foie gras, chutney de saison

20 € TTC (18,18 € HT)

Tataki de bœuf et son wok de légumes

2 pièces par personne : 12 € TTC (10,90 € HT)

Mini-burger

15 € TTC (13,64 € HT)

Les animations culinaires sucrées (à partir de 30 personnes) :

Mousse au chocolat et ses toppings

10 € TTC (9,09 € HT)

Pavlova aux fruits

15 € TTC (13,64 € HT)



AUTRES INFORMATIONS

Nourriture :

Amuse-bouches, au choix du Chef (3 pièces par personne)
6 € TTC (5,45 € HT)

Gâteau d'anniversaire : un ou plusieurs gâteaux selon le nombre d'invités

Choix unique :

- Entremet chocolat
- Pavlova aux fruits
- Banoffee pie

8 € TTC (7,27 € HT) la part

Menu Enfant (moins de 12 ans) : Fish & chips ou Burger ou Suprême de volaille, frites ou riz ou épinards, un jus de fruits et un dessert
17,5 € TTC (15,91 € HT)

Boissons :

Forfait softs à discrétion

8 € TTC (7,27 € HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

14 € TTC (11,67 € HT)

Bouteille de Champagne Jacquart Mosaïque Brut

72 € TTC (60 € HT)

Cocktail au choix (Mojito ou Aperol Spritz)

13 € TTC (10,83 € HT)

Droit de bouchon :

Par bouteille ouverte de 75 cl (vin ou Champagne) : 10 € TTC

Par bouteille ouverte d'alcool fort : 20 € TTC



LES ESPACES RÉCEPTIFS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

REZ-DE-CHAUSSÉE

ESPACE BAR + SALON INDIEN

90
REPAS ASSIS

110
COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

45
REPAS ASSIS

50
COCKTAIL

SALON INDIEN

25
REPAS ASSIS

30
COCKTAIL

NIVEAU -1

SALLE ÉTOILÉE (ESPACE LOUNGE)

40
COCKTAIL

DORIS BAR (-1 TOTAL)

60
COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT

130 personnes en repas assis / 170 personnes en cocktail



VOTRE CONTACT

Responsable commerciale

Céline JAMMES

07 63 62 22 61

c.jammes@groupe-bertrand.com

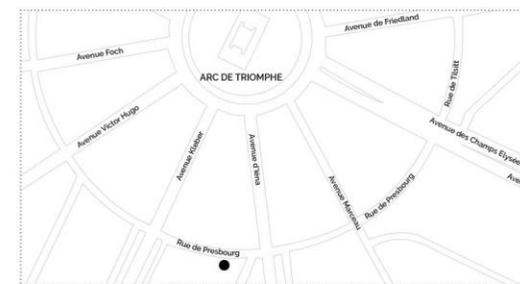
INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert de 8h00 à 02h00 du lundi au samedi et de 8h00 à 01h00 le dimanche

5 Rue de Presbourg, 75016 Paris

Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »

Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestauration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com