



VOTRE ÉVÈNEMENT

MENU RUSTIQUE

A partir de 15 adultes

44,00 € TTC - 40,00 € HT

Entrées

Houmous de carottes au cumin, huile de paprika fumé,
haricots rôtis aux épices, foccacia au Parmesan et romarin
ou

Croquettes de saumon, mayonnaise curry

Plats

Parmentier de canard confit

ou

Filet de dorade royale, sauce curry rouge, poêlée de légumes d'hiver

Desserts

Crumble ananas cannelle-badiane, crème mascarpone
à la noix de coco

ou

Mousse au chocolat, streusel à la fève de tonka

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Pour les groupes de plus de 40 personnes :

Menu unique à nous communiquer, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.





MENU CHIC

A partir de 15 adultes

54,00 € TTC - 49,09 € HT

Entrées

Ceviche de bar, vinaigrette carotte-passion, pickles
d'oignons rouges, sésame

ou

Foie gras de canard français, chutney de figues

Plats

Fondant de bœuf, sauce bordelaise, tombée d'épinards frais,
gnocchi de pommes de terre

ou

Thon mi-cuit gingembre-citronnelle, purée de patate douce

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques, mangue, fruit de la passion
ou

Millefeuille à la vanille

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Pour les groupes de plus de 40 personnes :

Menu unique à nous communiquer, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.

MENU COCKTAIL

20 pièces

49,00 € TTC - 44,54 € HT

Les pièces cocktail

Houmous de carottes au cumin, focaccia au parmesan et romarin
Velouté de butternut et châtaignes
Poireau mimosa, huile de noisette
Mini croque comté et truffe
Gambas croustillante, mayonnaise satay
Tartare de saumon, mangue, avocat
Ceviche de bar, vinaigrette carotte-passion
Fraicheur de crabe, avocat, citron vert, pomme, céleri
Croquette de boeuf confit, mayonnaise épicée
Planche de charcuteries
Planche de fromages affinés

Les pièces chaudes

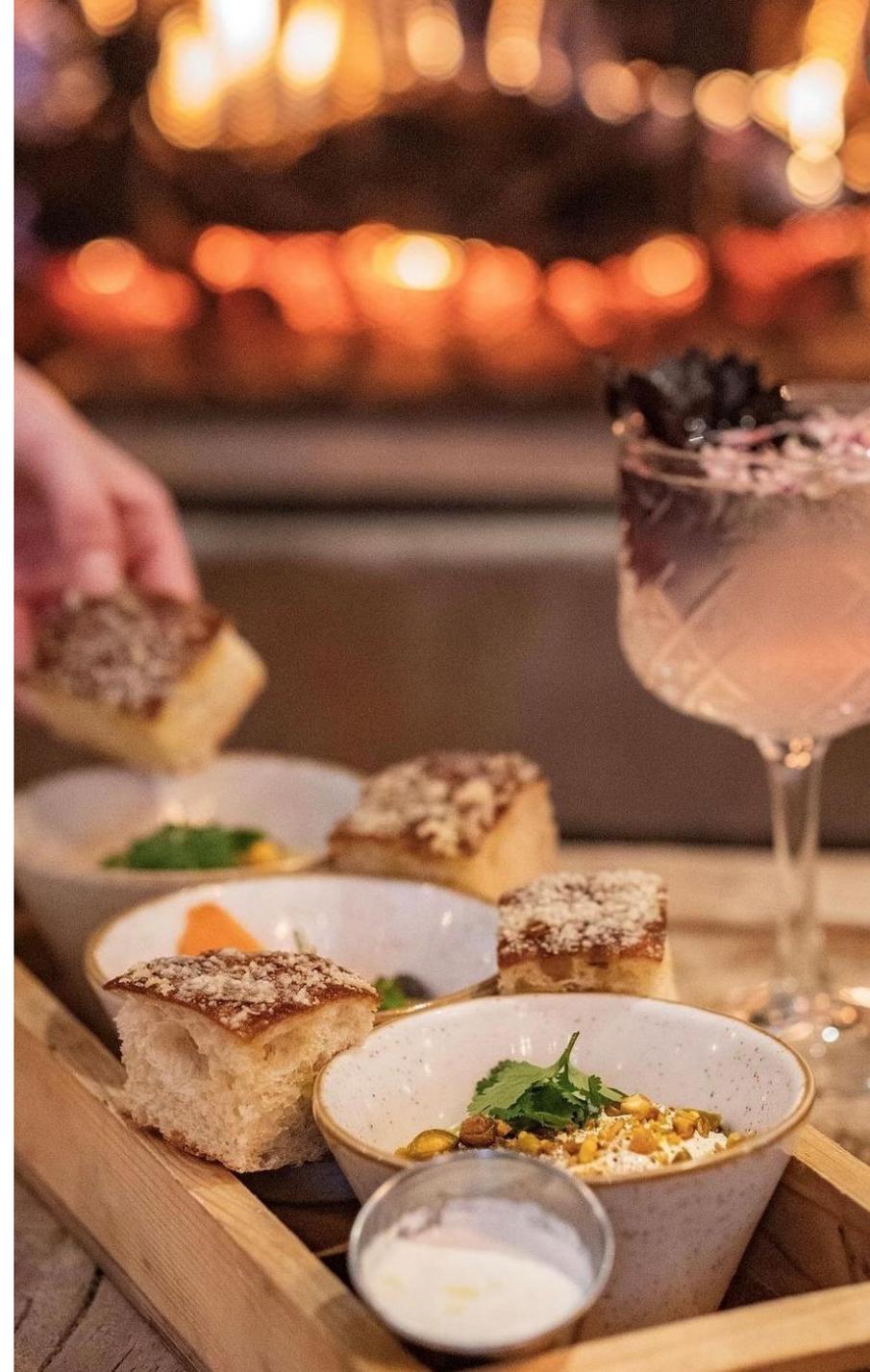
Patate douce et raclette fumée, crème à la ciboulette
Risotto de puntalettes, butternut et crème de parmesan
Parmentier de canard confit
Noix de saint-jacques, sauce champagne, purée de pommes de terre
Thon mi-cuit gingembre-citronnelle, purée de patate douce

Les pièces sucrées

Panna cotta fruit de la passion
Mousse au chocolat
Crumble ananas, cannelle-badiane
Choux praliné, caramel beurre salé

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé



FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou cocktail déjeunatoire
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon équipés en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	93 €	73 €	102,30 €	80,30 €
CHIC OU COCKTAIL	99 €	79 €	108,90 €	86,90 €

- LES OPTIONS -

Forfait boissons *Tarif par personne*

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc

Vin : Bordeaux AOP Château Gantonnet (blanc) / Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle (rouge)

Forfait 2

25 € TTC / 20,83€ HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, AOP la Chablisienne / Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaine Edmond de Rothschild

Forfait bar *Tarif par personne*

Open bar soft : 8€ TTC / 7,27€ HT

Coca-Cola, jus de fruit, schweppes...

Bar à cocktails : 12€ TTC / 10€ HT

[1 cocktail par personne]

Mojito, moscow mule, Apérol spritz, spritz St-Germain... [2 variétés de cocktails au choix]

Bar à mocktails : 9€ TTC / 8,18€ HT

[1 mocktail par personne]

Passion-gingembre, carotte-ananas, pomme-concombre... [2 variétés de cocktails au choix]

Champagne :

Jacquart « Mosaïque » Brut : **77€ TTC / 64,16€ HT**

Ruinart : **106€ TTC / 88,33€ HT**

Autres références : sur demande

Bière : 8€ TTC / 6,66€ HT





- LES OPTIONS -

Amuses-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Velouté de butternut et châtaignes

Poireau mimosa, huile de noisette

Croquettes de boeuf confit, mayonnaise épicée

Tartare de saumon, mangue, avocat

Gambas croustillante, mayonnaise satay

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Millefeuille – Trocadéro – Opéra - Pièce montée .. de la maison Angelina

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace

LES ANIMATIONS

Animations salées :

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Foie gras

Chutney de figues
Gelée piment d'espelette
Pain toasté

15 € TTC / 13,63 € HT

Huitres

Vinaigre échalotte
Citron
Pain se seigle

16 € TTC / 14,54 € HT

Mont d'or

Pomme de terre grenaille
Charcuterie

25 € TTC / 22,72 € HT

Animations sucrées :

Mini pavlova

Crème mascarpone
Fruits exotiques

11€ TTC / 10€ HT

Crêpes ou gaufres

Chocolat
Sucre
Caramel

10€ TTC / 9,09€ HT





INFOS PRATIQUES :

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 10 € par véhicule
Parking Indigo à proximité

Accès :

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

L'Île est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](https://www.evenement.groupe-bertrand.com)

VOS CONTACTS:

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Tessa Milleville

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

BERTRAND
— HOSPITALITY —