

The image shows the interior of a restaurant with a high, vaulted ceiling and large windows. The space is filled with numerous round wooden tables and wicker chairs. Large, woven, dome-shaped pendant lights hang from the ceiling, some with orange and green patterns. The floor is made of light-colored wood. In the background, there are large potted plants and a mural on the wall. A semi-transparent white box with the restaurant's logo and text is centered over the image.

POLPO

BRASSERIE SEAFOOD

Votre événement au bord de l'eau



POLPO

BRASSERIE SEAFOOD

PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m², le Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 350 personnes en repas assis.





LES DIFFERENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

BÂBORD

Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 90m², cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.



TRIBORD

Un espace cosy de 40m² offrant une ouverture sur une terrasse privative, idéal pour se rassembler en petit comité.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT
(600m²)

350

REPAS ASSIS

500

COCKTAIL

250

CONFÉRENCE

À BÂBORD
(90m²)

100

REPAS ASSIS

90

COCKTAIL

À TRIBORD
(40m²)

40

REPAS ASSIS

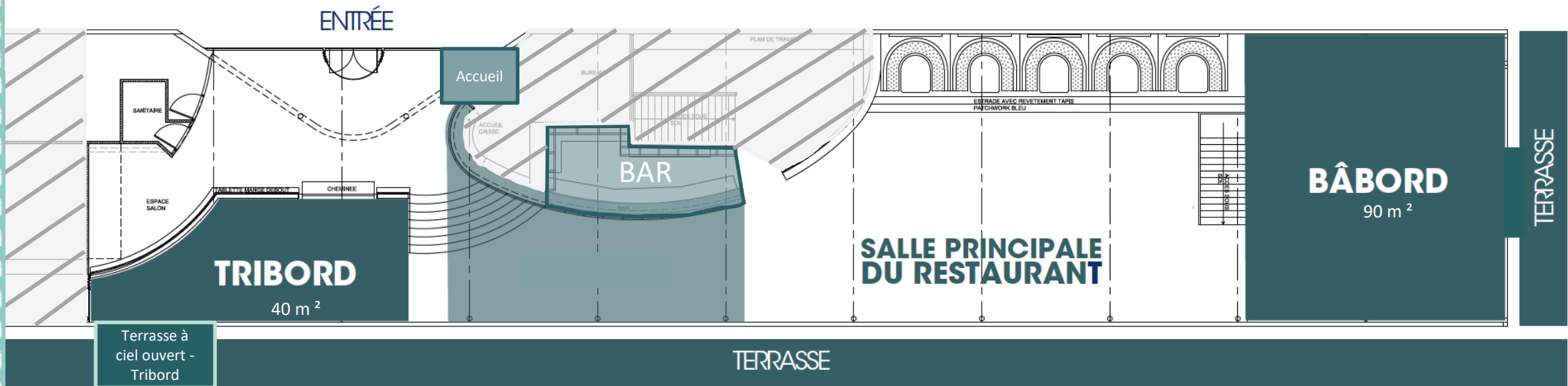
40

COCKTAIL

Espaces privatisables sur demande.



PLAN (600 m²)



~ LA SEINE ~



MENU DEJEUNER

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

45,00€ TTC (40,53€ HT)

Rillettes de saumons

ou

Houmous citron vert, pita

ou

Velouté chou-fleur, chips lard fumé

Supreme volaille grenailles sauce poivre

ou

Filet de sébaste sauce citron, purée

ou

Gratin penne à la truffe et parmesan

Brownie noisettes

ou

Panacotta mangue passion

ou

Salade de fruits exotiques

Cave : 1 verre par personne

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et

Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

Sur demande anticipée: IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022" en rosé

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU PLAISANCE

(Déjeuner ou dîner)

55€ TTC (48,94€ HT)

Apéritif : Kir ou jus de fruits

Houmous de patate douce, coco, curry

ou

Tartare de thon

ou

Rillettes de crabe, pain pita

Fondant de boeuf vigneronne, céleri roti

ou

Filet de daurade sauce saté, purée

ou

Risotto butternut sumac, crumble noisettes

Fontainebleau cacahuètes, caramel, sauce chocolat

ou

Tarte citron meringuée

ou

Tiramisu café

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

Sur demande anticipée: IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022" en rosé

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU POLPO

(Déjeuner ou dîner)

65,00€ TTC (57,58€ HT)

Apéritif : Coupe de Champagne ou jus de fruits

Velouté lentilles corail

ou

Crèmeux avocat crevettes marinées zaatar

ou

Salmon crudo verde

Moelleux de veau, poelée de grenailles

ou

Cabillaud, mousseline de patate douce gingembre, sauce citron

ou

Risotto de poulpito, sauce coquillage

Banane rotie, crumble et caramel beurre salé

ou

Crèmeux cacahuètes nocciolata

ou

Fondant chocolat amandes

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

Sur demande anticipée: IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022" en rosé

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU FÊTE

(valable uniquement de mi-novembre à fin janvier)

90,00€ TTC (79,85€ HT)

Apéritif : Coupe de Champagne ou Cocktail sans alcool

Foie gras chutney poires

ou

Assiette seafood

ou

Ceviche daurade

Saint jacques risotto sauce coquillage gigembre citronnelle

ou

Lieu jaune roti, crémeux céleri mascarpone citron vert

ou

Pavé de veau aux morilles , purée à la truffe

Babka perdue crème anglaise

ou

Tarte chocolat coco

ou

Assiette gourmande

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Petit Chablis AOP La Chablisienne en blanc

Haut Médoc AOP « Les Granges » en rouge

Sur demande anticipée : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige 2022

1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier fines bulles, café, thé ou infusion

POUR LES GROUPES DE **40** PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



EN OPTION

Assortiment de **3 amuses-bouches** du moment : 7,50€ TTC par personne
(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouche du cocktail page 12)

Assiette de fromages : 9,00€ TTC par personne

Menu Enfant (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC

- Steak haché ou Fish & chips
- Boule de glace

Entremets 10 parts de la pâtisserie Angelina : 100€ TTC

- Trocadéro (noisette, chocolat, amande)
- Mille-Feuille Vanille ou Framboise
 - Mont-Blanc
 - Opéra
- Fraisier (120€ TTC)
- Framboisier -Disponible à partir de Septembre-(120€ TTC)

Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

Augmenter la gamme de vin du menu : 5,00€ TTC par personne

Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020 en blanc &

Haut-Médoc AOP « Les Granges »

Domaines Edmond de Rothschild 2020 en rouge

Coupe de champagne en remplacement du Kir dans le Menu Plaisance :
6,00€ TTC

Droit de bouchon champagne du lundi au samedi : 15,00€ TTC
par bouteille ouverte (75cl), pour les groupes de plus de 60 personnes





COCKTAIL 20 pièces par personne

65,00€ TTC (59,09€ HT)

Les Amuses-Bouches

Salmon crudo
Croquette de crabe, mayonnaise, harissa
Ceviche de daurade, coco
Houmous de patate douce
Croquette de mozzarella spicy, mayonnaise, bbq
Gambas panko, sauce sweet chili
Tataki de thon, sésames

Les Pièces Lunch

Wrap césar
Veggie Bowl
Velouté lentilles corail

Les Incontournables

Fish & Chips
Bao pulled duck
Saint Jacques sauce citron
Pennette à la truffe et parmesan

Le Sucré

Brownie noisettes
Crumble pina colada
Fondant aux marrons
Tartare ananas citron vert
Tartelette façon snickers
Panna cotta mangue passion
-
Open soft, café, thé ou infusion

LES BOISSONS

Forfait Cave n° 1 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

Forfait Cave n° 2 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges »

Domaines Edmond de Rothschild 2020

Rosé : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige 2022

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

Bouteille de champagne :

Jacquart Brut Mosaïque : 60€ HT / 72€ TTC

EPC Blanc de Blanc : 63,33€ HT / 76€ TTC

Cocktail : 9,58€ HT / 11,50€ TTC

Mocktail : 7,27€ HT / 8€ TTC

Bière blonde pression 50cl : 6,58€ HT / 7,90€ TTC

Punch ou sangria au litre : 33,33€ HT / 40,00€ TTC





LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

ANIMATIONS SALÉES

Les Mini-Risottos *(2 à choisir)*

- Truffes et parmesan
 - Basilic et stracciatella
 - Façon Paëlla *(oignons, poivrons, chorizos, épices)*
 - Crustacés *(uniquement en hiver)*
- 2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Découverte autour du Saumon *(2 à choisir)*

- Saumon fumé nature
 - Saumon mariné à l'aneth
 - Saumon mariné aux agrumes
- & Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons
3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fines de claire
- & Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné
3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**





LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Lobster Roll

Homard et ses épices, mayonnaise épicée

1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

Ceviche de Daurade

Daurade marinée, patate douce confite

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

ANIMATIONS SUCRÉES

Crêpes

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Gaufres

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Brioche perdues

Crème anglaise, caramel beurre salé, pâte à tartiner

1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**





LES ANIMATIONS par saison

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

— PRINTEMPS / ÉTÉ —

Burrata & Stracciatella

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

— ÉTÉ —

Plancha

Choisir 2 produits parmi :

- Gambas
- Moule
- Bœuf
- Poulet

2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

Bar à fruits

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre)

1 pièce par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

— AUTOMNE —

Retour de forêt

Poêlée de champignons et velouté de châtaignes

(Présence de porc, possible sans)

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**



VOS CONTACTS

GLOUX Juliette
j.gloux@groupe-bertrand.com

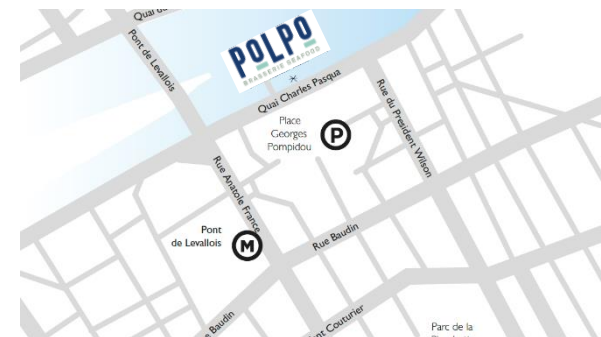
MINIAOU Maëlle
polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 41 34 32 86 / 07 62 91 61 07

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
 M3 Pont de Levallois
 Service voiturier
 Parking à proximité

Ouvert tous les jours,
 pour le déjeuner et le dîner



BERTRAND
 — HOSPITALITY —

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia
 Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com