



PUBLIC HOUSE

BRASSERIE

DINING

BRITISH B

PUBLIC HOUSE WINES & SPIRITS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

◆ REPAS ASSIS ◆

Repas assis jusqu'à
160 personnes.

*Accès possible à la
Divine House pour
une soirée dansante*

◆ COCKTAIL ◆

Cocktail jusqu'à
350 personnes.

*Accès possible à la
Divine House pour
une soirée dansante*

◆ RÉUNION / CONFÉRENCE ◆

Réunion / Conférence
jusqu'à 60 personnes.

*Entrée privative et
restauration possible.*



◆ MENU DÉJEUNER ◆

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT
31,52 € HT - 35,00 € TTC

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
37,88 € HT - 42,00 € TTC

— ENTRÉE —

CROUSTILLANT DE CHOU FLEUR
sauce au fromage bleu stilton

ou

ŒUF MAYONNAISE
pommes paille

— PLAT —

FILET D'EGLEFIN
poêlée de légumes de saison,
sauce curry

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE
purée de pommes de terre, jus
de volaille

— DESSERT —

FONDANT AU CHOCOLAT
glace vanille

ou

SALADE DE FRUITS DE
SAISON

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins 1 verre de vin

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) -BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

Café *ou* Thé

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU OPÉRA

53,48 € HT - 60,00 € TTC par personne

— ENTRÉE —

VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
sauce aux herbes, graines de courge

ou

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT,
poêlée de champignons

ou

RILLETTE DE MAQUEREAU,
pain grillé

— PLAT —

JOUE DE BŒUF BRAISÉE,
purée de céleri

ou

FILET DE DAURADE
poêlée de légumes verts, beurre
blanc

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE
sauce poivre, écrasé de
pommes de terre

— DESSERT —

FONDANT AU CHOCOLAT
glace vanille

ou

SALADE DE FRUITS DE
SAISON

ou

CHEESECAKE
aux agrumes

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent
Caillé (vin biologique) – 12cl

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

Café *ou* Thé

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

◆ MENU PUBLIC HOUSE ◆

62,12 € HT - 70,00 € TTC par personne

— ENTRÉE —

TOAST DE CHAIR DE CRABE,
mayonnaise, céleri, pomme Granny
Smith

ou

CROQUETTE DE JAMBON FUMÉ,
fromage

ou

SALADE DE BETTERAVES,
fromage de chèvre et noix
caramélisées

— PLAT —

FILET DE DAURADE,
pommes grenaille, sauce
persil

ou

FONDANT DE VEAU
basse température, poêlée de
légumes verts, jus de cuisson

ou

FILET DE BAR
panais, sauce coquillage
et citronnelle

— DESSERT —

COOKIE,
Insert pistache chocolat banc,
glace vanille

ou

STICKY TOFFEE PUDDING
sauce caramel au Whisky,
noix de pécan, crème fouettée

ou

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT NOIR,
crumble chocolat, crème fouettée

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

Coupe de champagne– 12 cl
Jacquart Mosaique Brut

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

Café *ou* Thé



*Plat signature du Chef Calum Franklin.

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



◆ LES OPTIONS ◆

Apéritif 3 amuse-bouche 8,09€ HT - 8,90€ TTC :

Menu enfant (-12 ans) 16,82€ HT - 18,50€ TTC :

Steak haché, frites ou fish & chips

Une boule de glace

Une boisson soft

Entremets 10 parts de la maison Angelina :

Mont-Blanc (Meringue, crème de marrons) : 94,79€ HT - 100€ TTC

Trocadéro (Chocolat, noisettes) 94,79€ HT - 100€ TTC

Opéra (Café) 94,79€ HT - 100€ TTC

Mille-feuille vanille 94,79€ HT - 100€ TTC

Commande à effectuer au plus tard 5 jours avant l'événement.



◆ LES OPTIONS ◆

Gamme de vin supérieur (en remplacement du vin du menu)
(1 bt pour 3) : 8,33€ HT – 10€ TTC

Vin rouge : Haut-Médoc AOP - "Les Granges" Domaines Edmond de
Rothschild 2020

Vin blanc : Petit-Chablis AOP – La Chablisienne 2020

Bouteille de champagne **Jacquart Brut Mosaïque 75cl** :
58,33€ HT – 70€ TTC

Bouteille de champagne **Moët & Chandon « Brut impérial » 75cl** :
78,33€ HT – 94,00€ TTC

Cocktail (2 choix à déterminer en amont) : 11,67€ HT – 14€ TTC

Mocktail (2 choix à déterminer en amont) : 7,27€ HT – 8€ TTC

Bière blonde pression 50cl : 8,75€ HT - 10,50€ TTC

Guinness 50cl : 9,58€HT - 11,50€TTC

Droit de bouchon champagne 75cl à partir de 20 personnes :
8,33€ HT – 10€ TTC

◆ COCKTAIL ÉQUIVALENT 20 PIÈCES ◆

62,12€ HT – 70 € TTC par personne

— LE SALÉ FROID —

PICKLES DE CHOU
FLEUR EN TEMPURA
croustillante, sauce fromage
bleu stilton

BETTERAVE RÔTIE,
fromage de chèvre, noix
caramélisées

TOAST DE CRABE
mayonnaise, céleri, pomme
Granny Smith

OEUF MAYONNAISE,
pomme paille, cresson
rustica, paprika fumé

CUBE DE FOIE GRAS
au spéculoos, réduction
balsamique

— LE SALÉ CHAUD —

CROQUE JAMBON
Prince de Paris

FISH & CHIPS
sauce tartare

BURGER PBH
steak haché, cornichon,
oignon, sauce burger

BOEUF BRAISÉ,
purée de pommes de terre

PENNETTE,
sauce parmesan, copeaux de
parmesan

VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
condiment coriandre

— LE SUCRÉ —

COOKIE PISTACHE

STICKY TOFFE PUDDING
sauce caramel au Whisky,
noix de pécan, crème fouettée

CHEESECAKE,
Aux agrumes

SALADE FRUITS DE SAISON

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

Coupe de Champagne - 12 cl
Jacquart Mosaïque Brut

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP





◆ LES OPTIONS ◆

ANIMATIONS CULINAIRES

À partir de 30 personnes

CHEDDAR POTATO PIE

comme un gratin,
pommes de terre, cheddar mûré, sauce persil, oignons caramélisés
10,00 € HT - 11,00 € TTC

CHICKEN PIE

comme un vol-au-vent, volaille fermière, champignons, pommes de terre
12,00 € HT - 13,20 € TTC

BRAISED BEEF PIE

comme un bœuf bourguignon,
bœuf braisé mijoté à la Guinness, céleri, carottes
15,00 € HT - 16,50 € TTC

THE BIG APPLE PIE ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

10,00 € HT - 11,00 € TTC

SUPPLEMENT BRITISH CHEESES SELECTION

stilton, cheddar mûré, ketchup de dattes, crackers
12,00 € HT - 13,20 € TTC



◆ AFTERWORK ◆

26,52 € HT - 30,00 € TTC par personne
(à partir de 15 personnes)

DE 17H À 20H MAXIMUM – HEURE SUPPLÉMENTAIRE PAYANTE / DÉLAI DE PRÉVENANCE DE 48H.
Formule valable uniquement du lundi au vendredi

FOOD À PARTAGER

Assortiment de charcuteries

Assortiment de fromages

Pickles d'échalotes, concombres, radis marinés

BOISSONS INCLUSES

Un apéritif au choix :

Spritz Apérol

Bière Carlsberg - 33 cl

Public House Apetizer

Vins :

1 bouteille pour 5 personnes

Bordeaux AOP – Château
Moulin de Vignolle 2021 (vin
Biologique)

Bordeaux AOP – Château
Gantonnet 2022



◆ FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE ◆

— FORMULE JOURNÉE D'ÉTUDE —

67,88 € HT - 75 € TTC par personne (à partir de 20 personnes)

Mise à disposition du salon privatif (DIVINE HOUSE ou DINING ROOM)
écran – wifi - micro

Petit Déjeuner

Boisson chaude
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude
Jus de fruits

Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Pause après-midi

Boisson chaude
Jus de fruits
Mignardises

◆ DEMI JOURNÉE D'ÉTUDE ◆

58,79 € HT - 65 € TTC par personne (à partir de 20 personnes)

Mise à disposition du salon privatif (DIVINE HOUSE ou DINING ROOM)
écran – wifi - micro

Petit Déjeuner

Boisson chaude
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude
Jus de fruits

Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT





◆ INFORMATIONS PRATIQUES ◆

ouvert du lundi au dimanche de 09h à 02h

21 RUE DAUNOU
75002 PARIS

M° OPÉRA LIGNE 3 / 7 / 8
M° AUBER (RER A)

WWW.PUBLICHOUSEPARIS.FR

BIVILLE Priscilla

PUBLICHOUSE.COM@GROUPE-BERTRAND.COM

+33 (0)7 64 42 91 16

+33 (0)1 77 35 36 86

BERTRAND
— HOSPITALITY —

PUBLIC HOUSE EST L'UN DES RESTAURANTS DU GROUPE BERTRAND.
NOUS VOUS INVITONS A DECOUVRIR TOUS SES RESTAURANTS ET LIEUX SUR EVENEMENT.GROUPE-BERTRAND.COM