

LE VAUDEVILLE BRASSERIE BRASSERIE

— VAUDEVILLE —
1918

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE VAUDEVILLE





“

PRÉSENTATION

Depuis 1918, à deux pas de l'Opéra, la Brasserie parisienne Vaudeville située face à la Bourse est un lieu incontournable et reconnue pour la qualité de ses produits et de son savoir-faire.

Cette brasserie parisienne au charme intemporel vous accueille dans un cadre haussmannien et un décor lumineux typiquement Art Déco : le superbe mobilier et le marbre sur les murs donnent à ce restaurant un style authentique et traditionnel.

”



“
LA CUISINE

Le chef décline ses recettes au gré des saisons, et vous propose des plats variés et de qualité. On aime s'y retrouver pour déguster une cuisine traditionnelle française ou un plateau de fruits de mer,

La brasserie Vaudeville s'adapte à toutes vos envies, c'est le lieu idéal pour vos repas privés ou professionnels : petit déjeuner, déjeuner, dîner, en passant par l'heure de l'apéritif avec ses cocktails et ses spécialités à partager.

Grâce à son offre variée, et à ses nombreuses formules, ce restaurant convient parfaitement pour les repas de groupes professionnels, les repas de familles, ou entre amis en format afterwork autour du bar.

”





ESPACES RECEPTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

REPAS ASSIS

108
SALLE

126
SALLE ET ESPACE BAR

50
TERRASSE INTERIEURE

AFTERWORK

30
ESPACE BAR



OFFRE DEJEUNER
(Valable uniquement la semaine)

MENU BOURSE

Prix par personne : 45€ TTC – 40,61€ HT

ENTREES

Velouté de butternut, crème de mascarpone, noisettes
ou Œufs mimosa, croûtons dorés
ou 6 Escargots de Bourgogne Label Rouge

PLATS

Suprême de volaille et son jus, risotto de puntalettes
ou Véritable Steak au poivre, frites
ou Brandade de morue

DESSERTS

Velouté de mangue, sorbet fruit de la passion
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Ile flottante, caramel au beurre salé, amandes grillées

BOISSONS

Un verre de vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet ou vin rouge
Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle
Une bouteille pour trois personnes d'eau minérale
Café ou thé

**MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU GRANDS BOULEVARDS

Prix par personne : 60€ TTC – 53,48€ HT

APERITIF

Kir au vin blanc

ENTREES

Œufs pochés, fricassée de champignons, crème de cèpes
ou Tartare de bar, citron vert
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de parmesan AOP, ciboulette

PLATS

Pavé de morue, crème de champignons à la truffe, purée de pommes de terre
ou Suprême de volaille, sauce morilles, risotto de puntalettes
ou Pavé de saumon, sauce Chablis, riz

DESSERTS

Ile flottante, caramel au beurre salé, amandes grillées
ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise
ou Velouté de mangue, sorbet fruit de la passion

BOISSONS

Une bouteille pour trois personnes vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle
Une bouteille pour trois personnes d'eau minérale
Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU 4 SEPTEMBRE

Prix par personne : 75€ TTC – 66,67€ HT

APERITIF

Coupe de crémant

ENTREES

Pâté-croûte de canard
ou Foie gras de canard français
ou 6 Huîtres creuses de Bretagne Cadoret moyenne N°3

PLATS

Poitrine de porc confite de la Maison Bazochon, fricassée de champignons,
purée de pommes de terre
ou Filet de bar rôti façon dieppoise, sauce au Chablis, moules, crevettes roses,
tombée de poireaux
ou Pavé de veau, sauce morilles, purée de pommes de terre

DESSERTS

Baba au rhum
ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona
ou Mont-Blanc Angelina

BOISSONS

Une bouteille pour trois personnes vin blanc Bordeaux AOP – Château
Gantonnet ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle
Une bouteille pour trois personnes d'eau minérale
Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



FORMULE AFTERWORK

Prix par personne : 30€ TTC – 26,59€ HT

PLANCHE DU VAUDEVILLE à partager

Croustillant de Gambas
Planche mixte de charcuterie et fromage
Croquette de morue

2 BOISSONS PAR PERSONNE

Grimbergen blonde (25cl)
Bordeaux, Château La Gabarre
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Les Barboires »
Jus de fruits

Offre valable du Lundi au Vendredi de 17h30 à 20h30 pour les groupes à partir de 10 personnes, privatisation de l'espace Bar à partir de 15 personnes



SUPPLEMENTS

Coupe de champagne Jacquart brut 13,00€ TTC

Coupe de champagne Jacquart rosé 14,50€ TTC

Amuses bouches, 3 par personne 9,00€ TTC

Plateaux de fruits de mer, crustacés & Bar à Huitres sur devis



CONTACT

Camille BETELAUD

Commerciale

+33 (0)7 88 69 49 41

c.betelaud@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

29 rue Vivienne 75002 Paris

M^oBourse (ligne 3) / M^oGrands Boulevards
(lignes 8 et 9)

Parking payant à proximité

Ouvert tous les jours de 8h à 00h

(23h les dimanche et lundi)

www.vaudevilleparis.com



BERTRAND
— HOSPITALITY —

La Brasserie Vaudeville est un des restaurants de Bertrand Hospitality
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com
©Yann Deret ©Hemblem ©Lou