

The image shows the interior of a restaurant, likely the Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, ornate stained glass dome ceiling with intricate patterns in various colors. The room is filled with tables set for dining, each with a white tablecloth, white napkins, and glassware. The walls are dark wood with arched mirrors and decorative elements. Large floral arrangements, including purple and yellow flowers, are placed throughout the room. A service cart is visible in the foreground. The overall atmosphere is elegant and classic.

**BOFINGER**

1864

**VOTRE ÉVÈNEMENT  
À LA BRASSERIE BOFINGER**





“

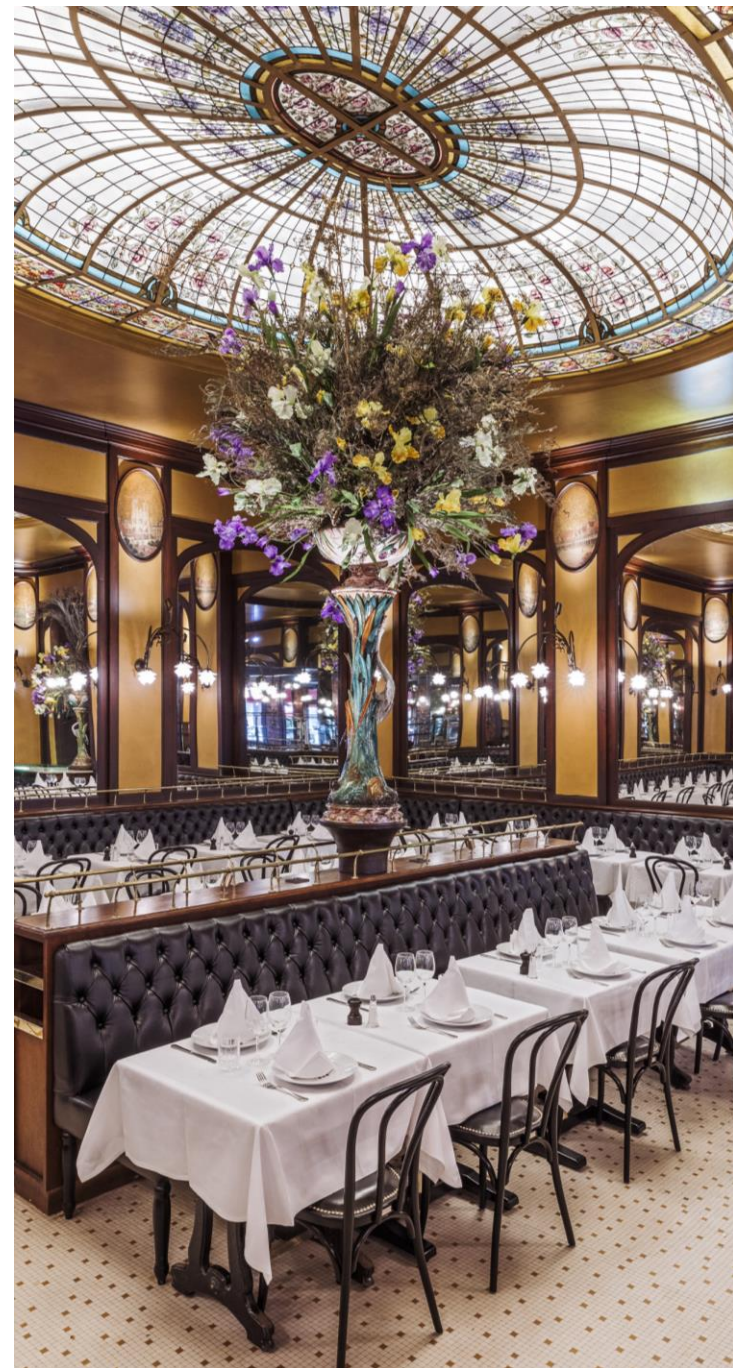
## PRÉSENTATION

Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.

Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu : le Kougloff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer, et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

”









## ESPACES RESPECTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION  
SALON HANSI

**90**

REPAS ASSIS

**60**

RÉUNION

**150**

COCKTAIL

PRIVATISATION  
SALON DES CONTINENTS

**30**

REPAS ASSIS

**20**

RÉUNION

PRIVATISATION  
MARQUETERIES

**60**

REPAS ASSIS



## **NOTRE OFFRE**

### **PETIT-DEJEUNER CONFERENCE**

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

**25,00€ TTC -22,50€ HT**

-

Mise à disposition du salon privatif  
Ecran, vidéoprojecteur  
Wifi

-

#### **Petit Déjeuner**

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries





## MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée/plat/dessert **45,00€ TTC – 40,68€ HT**

### ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée au Munster fermier AOP  
**ou** Œuf mayonnaise, rémoulade de céleri au raifort

### PLATS

Choucroute garnie traditionnelle : *saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise*  
**ou** Filet de bar, sauce raifort, purée de pommes de terre au beurre

### DESSERTS

Veluté de mangue, crème mascarpone au citron vert  
**ou** Crème brûlée à la vanille Bourbon

### BOISSONS

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux Réserve James Deschartrons  
Eau minérale (1 bouteille pour 2 personnes)  
Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**

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 HANSI

Entrée/plat/dessert **65,00€ TTC – 57,73€ HT**

**Kir au Crémant d'Alsace**

### ENTRÉES

Potage Saint-Germain, croûtons dorés

**ou** Terrine de canard au poivre vert, bouquet de jeunes pousses

**ou** Flammekueche Alsacienne

### PLATS

Choucroute Strasbourgeoise : *saucisse blanche, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise*

**ou** Pavé de saumon, sauce Champagne, risotto crémeux

**ou** Suprême de volaille, crème de morilles, purée de pommes de terre au beurre

### DESSERTS

Tarte Alsacienne aux pommes, crème d'Isigny

**ou** Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

**ou** Entremets au chocolat Valrhona, crème anglaise

### BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir «Cuvée Particulière» Gustave Lorentz

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 2 personnes)

Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes





## MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **75,00€ TTC – 66,82€ HT**

### Coupe de Crémant

#### ENTRÉES

Pâté en croûte maison

**ou** Tartare de Saumon au citron vert

**ou** Fraîcheur de crabe, curry, fenouil, céleri, piment d'Espelette

#### PLATS

Choucroute Bofinger : *jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise*

**ou** Baeckeoffe de dorade royale au Gewurztraminer, pommes boulangères, fondue de poireaux au beurre, poitrine fumée

**ou** Coq au vin, sauce au Pinot Noir d'Alsace, pommes de terre vapeur

#### DESSERTS

Profiteroles au chocolat chaud, *crème glacée à la vanille*

**ou** Pavlova aux fruits exotiques

**ou** Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée à la vanille Bourbon

#### BOISSONS

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Eau minérale *(1 bouteille pour 2 personnes)*

Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**

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

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*





## MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **95,00€ TTC – 84,09€ HT**

### Coupe de champagne & Bretzel

#### ENTRÉES

6 Huîtres fines de Claire N°3

**ou** Ravioles de langoustines, beurre blanc aux herbes

**ou** Foie gras de canard français mi-cuit

#### PLATS

Choucroute de la mer : *haddock, saumon, bar, gambas, pommes à l'anglaise, beurre blanc au raifort*

**ou** Pavé de veau, crème de morilles, spätzle croustillants

**ou** Noix de Saint-Jacques rôties, sauce Champagne, risotto, œufs de truite, ciboulette

#### DESSERTS

Baba au rhum, crème fouettée à la vanille Bourbon

**ou** Forêt-noire Bofinger

**ou** Ananas rôti à la vanille Bourbon, crèmeux chocolat blanc et citron vert, biscuit gingembre

#### BOISSONS

Vin blanc Chablis AOP - La Chablisienne 2020 ou Haut-Médoc AOP

« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

*(1 bouteille pour 3 personnes)*

Eau minérale *(1 bouteille pour 2 personnes)*

Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**

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

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*





## MENU FRUITS DE MER

Entrée/plat/dessert **125,00€ TTC – 111,29€ HT**

### **Coupe de champagne**

### **ENTRÉE**

Amuses-bouches du chef (3 pièces par personne)

### **PLAT**

Plateau de fruits de mer :

*3 Fines de claire n°3, 3 Creuses de Bretagne, demi-langouste, langoustines, crevettes grises, crevettes roses, bulots, amandes*

### **DESSERTS**

Trilogie de desserts Bofinger

### **BOISSONS**

Vin blanc Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Les Barboires" - Domaine David  
*(1 bouteille pour 3 personnes)*

Eau minérale *(1 bouteille pour 2 personnes)*

Café ou thé

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



## NOS OPTIONS

Coupe de champagne : **14.00 € T.T.C**

Amuse-bouches du chef (3 pièces) : **9.00 € T.T.C**

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : **8.50 € T.T.C**

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément **5.00 € T.T.C par personne**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : **11.90 € T.T.C**





# DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC -61,52€ HT

Mise à disposition du salon privatif  
Ecran, vidéoprojecteur  
Wifi

## Petit Déjeuner

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries

## Pause

Boissons chaudes  
Jus de fruits

## Déjeuner : Menu Déjeuner

Potage Saint-Germain, croûtons dorés

**ou** Terrine de canard au poivre vert, bouquet de jeunes pousses

**ou** Flammekueche Alsacienne

-

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

**ou** Filet de bar, sauce raifort, purée de pommes de terre au beurre

**ou** Suprême de volaille, crème de morilles, purée de pommes de terre au beurre

-

Velouté de mangue, crème mascarpone au citron vert

**ou** Crème brûlée à la vanille Bourbon

**ou** Trilogie de desserts du Bofinger

-

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 2 personnes)

Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**

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

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*





# JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC -79,70€ HT

Mise à disposition du salon privatif  
Ecran, vidéoprojecteur  
Wifi

## Petit Déjeuner

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries

## Pause matin

Boissons chaudes  
Jus de fruits

## Pause après-midi

Boissons chaudes  
Jus de fruits

## Déjeuner : Menu Déjeuner

Potage Saint-Germain, croûtons dorés

**ou** Terrine de canard au poivre vert, bouquet de jeunes pousses

**ou** Flammekueche Alsacienne

-

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

**ou** Filet de bar, sauce raifort, purée de pommes de terre au beurre

**ou** Suprême de volaille, crème de morilles, purée de pommes de terre au beurre

-

Velouté de mangue, crème mascarpone au citron vert

**ou** Crème brûlée à la vanille Bourbon

**ou** Trilogie de desserts du Bofinger

-

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux

Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 2 personnes)

Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes







## Cocktail

A partir de 60 personnes

85,00€ TTC – 74,92€ HT

### Pièces froides

Toast de Saumon gravlax  
Toast de foie gras  
Pâté en croûte  
Bretzels  
3 Huitres creuses n°3

### Pièces chaudes

Raviole de langoustine  
Flammekueche Alsacienne et végétarienne  
Choucroute alsacienne  
Filet de bar, légumes de saison

### Desserts

Mini choux chantilly caramel beurre salé  
Mini crème brûlée  
Mini entremets chocolat  
Mini choux pralinés  
Velouté de fruits de saison

### BOISSONS

1 coupe de Champagne Jacquart  
Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir  
«Cuvée Particulière» Gustave Lorentz  
(1 bouteille pour 3 personnes )  
Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)  
Soft : Coca-cola ou jus d'orange

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



## NOTRE OFFRE

### GOÛTER

25,00€ TTC- 22,50€ HT

BOISSONS CHAUDES - BOISSONS FRAÎCHES - TRILOGIES

#### Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

#### Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1 bouteille pour 2 personnes)

#### Pièces sucrées :

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux







## VOTRE CONTACT

Service commercial  
07 88 69 49 41  
bofinger.commercial@groupe-bertrand.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris  
Ouvert 7 J/ 7 de 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 00 h 23 h (le dimanche)  
M<sup>o</sup>Bastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité  
[www.brasseriebofinger.com](http://www.brasseriebofinger.com)



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Bofinger est un des restaurants de Bertrand Hospitality.  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)  
© Romain Ricard © Puxan (food)