

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, sauce coques, 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



