



AUTEUIL

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA BRASSERIE AUTEUIL



PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16^{ème}, Auteuil Brasserie est un lieu unique, qui s'étend sur plusieurs étages et propose plusieurs ambiances. Entièrement rénové en mars 2025, venez profiter de nouvelle décoration et de notre nouvelle carte

Privatisable entièrement ou en partie, Auteuil Brasserie peut accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail.

LES ESPACES RÉCEPTIFS

PRIVATISATION TOTALE

Avec une surface de 600m² et une capacité de 330 places assises, Auteuil est l'endroit idéal pour vos déjeuners, dîners ou cocktails dinatoires.

RESTAURANT

Au premier étage, cet espace avec vue sur la végétation du rooftop offre un espace de 80 places assises.

REZ DE CHAUSSÉE

Avec ses 90 places assises, l'espace lounge est sous les feux de la rampe.

ROOFTOP

Sur le toit, le rooftop où se mêlent fleurs et verdure est parfaitement adapté au cocktail dinatoire. La capacité est de 160 places assises et 300 en cocktail.

CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU DÉJEUNER

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT
33,86€ HT – 38€ TTC service compris

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
39,32€ HT – 44€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

ENTRÉE

Caviar d'aubergines et crudités
ou Broccolini grillé et œuf mollet

PLAT

Gnocchi poêlé à la harissa douce, riquette
ou Suprême de volaille rôti au zaatar, poivrons et grenailles confits, oignons frits

DESSERT

Carpaccio de pastèque, sirop bissap, labneh au miel
ou Chou pistache, crème montée

BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)
1 Verre de vin au choix (12cl) : Pinot Grigio–delle Venezie Terre di Verona *ou* Valpolicella –Terre di Verona 2022 *ou* Chiaretto Bardolino –Terre di Verona 2022
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU BRASSERIE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
46,59 € HT – 52€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

ENTRÉE

Salade freekeh (blé vert) & halloumi, tomates, concombre et olives
ou Crudo de thon et pastèque, riquette
ou Croquette de chorizo, mesclun

PLAT

Cuisse de volaille rôtie, poivrons et grenailles confits, jus au thym
ou Paillard de saumon, romanesco rôtie shish-taouk, labneh et citron confit
ou Tomates farcies, caviar d'aubergines, bœuf freekeh (blé vert) et concassé de tomate
option végété : Steak d'aubergine rôtie, herbes noisette, cœur de romaine

DESSERT

Salade de fruits de saison, sorbet citron
ou Gâteau de semoule et crème montée citron
ou Tiramisu

BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)
Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona
Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022
Rosé 75cl : Chiaretto Bardolino –Terre di Verona 2022
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

BRASSERIE

AUTEUIL

ROOFTOP & COCKTAIL BAR

NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU AUTEUIL

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT
56,82€ HT – 64€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

1 coupe de Prosecco (12 cl)

ENTRÉE

Velouté de petits pois glacés, huile de marjolaine
ou Burrata 100gr et riquette, concassé de tomates au paprika fumé
ou Tartare de saumon façon césar, parmesan, croûtons

PLAT

Paleron façon tajine et légumes de saison
ou Bar plancha, sauce houmous, carottes rôties et vierge aux olives calamata
ou Daurade rôtie au zaatar, poivrons confits et oignons frits
option végété : Steak d'aubergine rôtie, herbes noisette, cœur de romaine

DESSERT

Riz au lait, abricot au romarin et pistache
ou Meringue aux fruits rouges, crème fouettée
ou Mousse au chocolat mendiant

BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)
Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona
Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022
Rosé 75cl : Chiaretto Bardolino –Terre di Verona 2022
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU ROOFTOP

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT
69,32€ HT – 78€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne (12 cl)

ENTRÉE

Salade de haricots verts et crabe, sauce harissa douce
ou Salade de gambas grillées façon César et parmesan
ou Vitello tonnato, câpres et croûtons
option végété : Courgette à la braise, ricotta à l'huile argan

PLAT

Kefta de bœuf, taboulé vert, grenailles confites
ou Poulpe rôti, broccolini grillés, labneh, écrasé de pomme de terre aux herbes
ou Supreme de volaille grillé, risotto d'orzo et courgettes, jus au thym
option végété : Steak d'aubergine rôtie, herbes noisette, cœur de romaine

DESSERT

Tarte aux fraises bissap et basilic, crème diplomate
ou Burnt cheesecake, coulis abricot, crème pistache
ou Fondant au chocolat, crème montée au safran

BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)
Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona
Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022
Rosé 75cl : Chiaretto Bardolino –Terre di Verona 2022
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

BRASSERIE
AUTEUIL
ROOFTOP & COCKTAIL BAR

NOTRE OFFRE ATERWORK

MENU AFTERWORK

Lundi, Mardi et mercredi uniquement de 19 à 21h

APÉRITIF + TAPAS
39,09€ HT – 45€ TTC service compris

à partir de 15 personnes

APÉRITIF

1 Cocktail au choix - spritz ou exotique (14 cl)

À PARTAGER

Houmous
Chakchouka & pain pita
Falafel sauce tahini
Croquette de chorizo, mayonnaise, harissa douce

BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)
Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona
Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022
Rosé 75cl : Chiaretto Bardolino –Terre di Verona 2022

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

NOS OFFRES DE COCKTAIL DINATOIRE

MENU COCKTAIL 20 PIÈCES (380g)

APÉRITIF + AMUSES-BOUCHES + MIGNARDISES
65,61 € HT – 75€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne, Jacquart Mosaique brut (12 cl)

À PARTAGER

Grand mezze : straciatella fumée, houmous, caviar d'aubergines, tarama maison, labneh et pita

9 PIÈCES SALÉES

Velouté de petits pois glacé
Boconcini Tomates Basilic
Tartare Thon Pastèque
Brochette courgette haloumi
Fried Chicken shish taouk
Brocolini sauce tahini
Croquettes de chorizo
Gambas Kadaïf
Kefta de boeuf

4 PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat mendiant
Salade de fruits de saison
Crème brûlé cardamome
Chou pistache

BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)
Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona
Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022
Rosé 75cl : Chiaretto Bardolino –Terre di Verona 2022

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure :

- Logistique, accueil, sécurité, voiturier
- Location de mobilier (buffet, nappes ...)
- Matériel (micro, vidéoprojecteur)
- Son, lumière, vidéo
- Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)
- Animations culinaires : Barbecue
- Stand photo

Prix sur demande



VOS CONTACTS

Olivier COULIBALY
RESPONSABLE COMMERCIAL
07 89 53 67 40
o.coulibaly@groupe-bertrand.com

Emilie Hervy
COMMERCIALE
07 63 62 18 80
e.hervy@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris
M^o Porte d'Auteuil (ligne 10) / M^o Michel-Ange Auteuil (ligne 9)
Parking à proximité (ouvert 24h/24)
Ouvert tous les jours de 9h à 2h



INFORMATIONS SOCIÉTÉS

78 rue d'Auteuil
SARL unipersonnelle, au capital social de 7 622,45€ et
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 390 126 654 R.C.S. Paris

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Auteuil brasserie est l'un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com
© Yann Deret

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr