



# AUTEUIL

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA BRASSERIE AUTEUIL



## PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16<sup>ème</sup>, 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 600m<sup>2</sup> 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

**Agathe SGARBI**  
RESPONSABLE COMMERCIALE  
07 89 53 67 40  
[a.sgarbi@groupe-bertrand.com](mailto:a.sgarbi@groupe-bertrand.com)

**Emilie Hervy**  
COMMERCIALE  
07 63 62 18 80  
[e.hervy@groupe-bertrand.com](mailto:e.hervy@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris  
M<sup>o</sup> Porte d'Auteuil (ligne 10) / M<sup>o</sup> 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](http://evenement.groupe-bertrand.com)  
© Yann Deret

*Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé*  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)