



VOTRE ÉVÈNEMENT

MENU RUSTIQUE

A partir de 15 adultes

44,00 € TTC - 40,00 € HT

Prix TTC service compris

Entrées

Caviar d'aubergines à la braise, pain pita

ou

Croquettes de chèvre frais à la sarriette, coulis de tomate au miel et romarin

Plats

Suprême de volaille aux légumes de saison

ou

Filet de dorade royale, sauce vierge, légumes de saison au pesto

Desserts

Crumble aux fruits rouges

ou

Panacotta verveine et nectarine

Boissons

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.

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.





MENU CHIC

A partir de 15 adultes

54,00 € TTC - 49,09 € HT

Prix TTC service compris

Entrées

Burrata des Pouilles, pesto, tomate ananas, pignons de pin
ou

Tartare de thon épicé, sauce sriracha, gingembre mariné,
pickles de moutarde, échalotes confites, huile verte

Plats

Fondant d'agneau, jus d'agneau à la marjolaine,
légumes de saison, pommes grenaille

ou

Filet de bar rôti, sauce vierge, purée de pommes de terre, julienne de légumes

Desserts

Pavlova aux framboises, crème mascarpone

ou

Chou pistache abricot, crème fouettée pistache, compotée d'abricot,
éclats de pistache

Boissons

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.

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.*

MENU COCKTAIL

20 pièces – environ 600g

49,00 € TTC - 44,54 € HT

Prix TTC service compris

Les pièces cocktail

Houmous sésame et citron vert, pain pita
Gaspacho tomate, pastèque
Mini croque comté et truffe
Brochette tomates, mozzarella
Croquette de chèvre frais, coulis de tomate miel et romarin
Gambas croustillante, mayonnaise satay
Tartare de thon épicé, sauce sriracha
Crudo de saumon, sauce vierge
Club sandwich au poulet
Empanadas de bœuf, sauce chimichurri
Planche de charcuteries
Planche de fromages affinés

Les pièces chaudes

Risotto d'orge, courgettes grillées
Suprême de volaille, légumes de saison
Fondant d'agneau, jus d'agneau, purée de pommes de terre
Thon mi-cuit gingembre-citronnelle, crémeux de petits pois

Les pièces sucrées

Panna cotta verveine nectarine
Mousse au chocolat
Crumble aux fruits rouges
Choux pistache, abricot

Les boissons

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou San Pellegrino
Café ou Thé

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.



FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou cocktail déjeunatoire
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon équipés en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	93 €	73 €	102,30 €	80,30 €
CHIC OU COCKTAIL	99 €	79 €	108,90 €	86,90 €

- LES OPTIONS -

Forfait boissons *Tarif par personne*

Vin sur la base d'une bouteille (75cl) pour 3 personnes - rouge et blanc confondus

Forfait 1

16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc (13cl)

Vin : Bordeaux AOP Château Gantonnet (blanc) / Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle (rouge)

Forfait 2

25 € TTC / 20,83€ HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut (12cl)

Vin : Petit Chablis, AOP la Chablisienne / Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaine Edmond de Rothschild

Forfait bar *Tarif par personne*

Open bar soft : 8€ TTC / 7,27€ HT

Coca-Cola, jus de fruit, schweppes...

Bar à cocktails (14cl) : 12€ TTC / 10€ HT

[1 cocktail par personne]

Mojito, moscow mule, Apérol spritz, spritz St-Germain... [2 variétés de mocktails au choix]

Bar à mocktails (18cl) : 9€ TTC / 8,18€ HT

[1 mocktail par personne]

Passion-gingembre, carotte-ananas, pomme-concombre... [2 variétés de cocktails au choix]

Bouteille de vin sans alcool (75cl) : 35€ TTC / 28€ HT

Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin

Vin de France sans alcool - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin

Vin de France sans alcool - rosé "Zéro" Chavin

Bière (33cl) : 8€ TTC / 6,66€ HT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





- LES OPTIONS -

Amuses-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gaspacho tomate, pastèque

Houmous sésame et citron vert, pain pita

Empanadas de bœuf, sauce chimichurri

Crudo de saumon, sauce vierge

Gambas croustillante, mayonnaise satay

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Millefeuille – Trocadéro – Opéra - Pièce montée .. de la maison Angelina

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **14 € TTC / 12,60 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet ou saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace

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 ANIMATIONS

Animations salées :

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Burrata et stracciatella

Focaccia – légumes grillés

11 € TTC / 10 € HT

Brasero

Pièce de bœuf
Pommes de terre grenaille
Légumes de saison

25 € TTC / 22,72 € HT

Animations sucrées :

Mini pavlova

Crème mascarpone – fruits rouges

11 € TTC / 10 € HT

Crêpes ou gaufres

Chocolat – sucre – caramel

10 € TTC / 9,09 € HT

Charriot à glaces

3 parfums au choix
Cornet et pot

12 € TTC / 10,80 € HT



NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits
- Nos Œufs sont 100% plein air*.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
- Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

**hors épidémie de grippe aviaire*



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 9 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 4,6% de nos collaborateurs sont en situation de handicap
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.



INFOS PRATIQUES :

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 12 € par véhicule
Parking Indigo à proximité

Accès :

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

VOS CONTACTS:

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Tessa Milleville

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS SOCIETES

SAS Rives de Seine, au capital social de 160 000€ et ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 408 509 057 R.C.S. Nanterre

BERTRAND
— HOSPITALITY —

L'Île est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux
sur : evenement.groupe-bertrand.com

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