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 a meal, 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 background. The overall atmosphere is elegant and classic.

**BOFINGER**

1864

**VOTRE ÉVÈNEMENT  
À LA BRASSERIE BOFINGER**



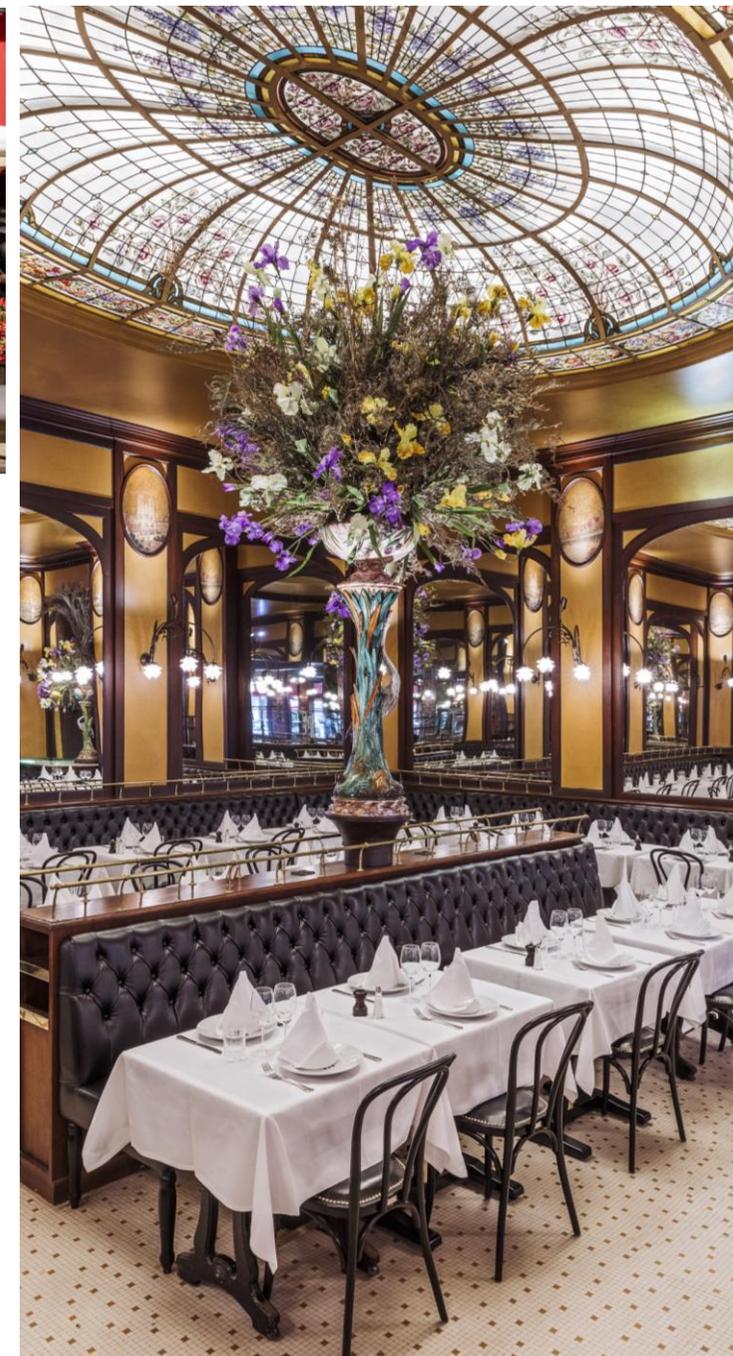
“

## 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.

”



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



## 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 d'un salon privatif  
Ecran, vidéoprojecteur  
Wifi

-

#### **Petit Déjeuner**

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries



## MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

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

### ENTRÉES

Œufs mayonnaise, rémoulade de céleri au raifort

**ou** Velouté de courgettes, croûtons dorés

### PLATS

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

**ou** Fish and chips d'églefin, sauce tartare, frites

### DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

**ou** Soupe de fraises, crème mascarpone au citron vert

### BOISSONS

Un verre de vin blanc Pinot Blanc l'Ami des Crustacés (13cl)

ou vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (13cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier (75cl)

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.*

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



## MENU HANSI

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

**Kir au Crémant d'Alsace (13cl)**

### ENTRÉES

Flammekueche Bofinger

**ou** Salade d'artichauts poivrade, roquette, bibelaskaes (fromage blanc à l'alsacienne à la ciboulette)

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

### PLATS

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

**ou** Pavé de saumon, légumes de saison, beurre raifort

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

### DESSERTS

Île flottante, noix de pécan, caramel beurre salé

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

**ou** Trilogie de desserts Bofinger

### BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz (75cl)

ou vin rouge Pinot Noir «Cuvée Particulière» Gustave Lorentz (75cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

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.*

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



## MENU BOFINGER

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

### **Coupe de Crémant d'Alsace Gustave Lorentz (13cl)**

#### **ENTRÉES**

Pâté en croûte maison

**ou** Burrata des Pouilles, tomates et poivrons confits

**ou** Saumon d'Ecosse mariné, œufs de truite, crème acidulée, légumes croquants

#### **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** Pavé de veau, pommes grenaille, sauce riesling

**ou** Filet de bar, caviar d'aubergines fumées, sauce vierge

#### **DESSERTS**

Pavlova aux fruits rouges, fraises et framboises fraîches, coulis de fruits rouges, crème mascarpone au citron vert

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

**ou** Assortiment de desserts Bofinger

#### **BOISSONS**

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 (75cl)

ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) (75cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

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.*

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



## MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **95,00€ TTC – 84,24€ HT – Service compris**

**Coupe de champagne Jacquart « Mosaïque » (13cl) & Bretzel**

### ENTRÉES

6 Huitres fines de Claire N°3

**ou** Ravioles de langoustines, bouillon aux herbes et beurre noisette

**ou** Foie gras de canard français mi-cuit au Gewurztraminer, gelée de Pinot Noir, pain de campagne

### PLATS

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

**ou** Duo de filet de bar et saumon, tomates et poivrons confits, sucrine grillée

**ou** Magret de canard, pommes grenaille, sauce riesling

### DESSERTS

Forêt-noire Bofinger

**ou** Baba au rhum, crème fouettée à la vanille Bourbon

**ou** Coupe de framboises fraîches, tuile aux amandes, crème mascarpone au citron vert

### BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Chablis AOP - La Chablisienne 2020 (75cl)

ou vin rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020 (75cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

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.*

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



## MENU FRUITS DE MER

Entrée/plat/dessert **125,00€ TTC – 111,14€ HT – Service compris**

**Coupe de champagne Jacquart « Mosaïque » (13cl)**

### ENTRÉE

Amuse-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

Une bouteille de vin blanc pour trois personnes :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Les Barboires" - Domaine David

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

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.*

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

## NOS OPTIONS

Coupe de champagne Jacquart (13cl) : **14,00€ TTC – 11,67 € HT**

Amuse-bouches du chef (3 pièces) : **9,00€ TTC – 8,18€ HT**

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : **8,50€ TTC – 7,73 € HT**

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément de **5,00€ TTC - 4,55 € HT par personne**

**Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11,90 € TTC – 10,82 € HT**



# DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC – 61,52€ HT – Service compris

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

## Déjeuner: Menu Déjeuner

Flammekueche Bofinger

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

**ou** Velouté de courgettes, croûtons dorés

–

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

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

**ou** Filet de bar, caviar d'aubergines fumées, sauce vierge

–

Crème brûlée à la vanille Bourbon

**ou** Soupe de fraises, crème mascarpone au citron vert

**ou** Trilogie de desserts Bofinger

–

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

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

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*

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



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

# JOURNEE D'ETUDE

**88,00€ TTC - 79,70€ HT - Service compris**

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

Flammekueche Bofinger

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

**ou** Velouté de courgettes, croûtons dorés

-

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

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

**ou** Filet de bar, caviar d'aubergines fumées, sauce vierge

-

Crème brûlée à la vanille Bourbon

**ou** Soupe de fraises, crème mascarpone au citron vert

**ou** Trilogie de desserts Bofinger

-

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

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

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.

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



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



## Cocktail

A partir de 60 personnes

85,00€ TTC – 75,61€ HT – Service compris

### Pièces froides

Toast de Saumon gravlax  
Toast de foie gras  
Pâté en croûte  
Bretzel  
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 (13cl)  
Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :  
Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz (75cl)  
ou vin rouge Pinot Noir «Cuvée Particulière» Gustave Lorentz (75cl)  
Une bouteille d'eau pour 3 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)  
Soft : Coca-cola ou jus d'orange

*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.*

## NOTRE OFFRE

### GOÛTER

**25,00€ TTC- 22,50€ HT – Service compris**

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIE

#### Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

#### Boissons fraîches

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

#### Pièces sucrées :

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini soupe de fraises



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

# BOFINGER

1864



## 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.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- 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.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

#### 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

• Nous accueillons depuis 4 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.

- 98% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 9 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 7 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 7,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
  - Une partie de nos collaborateurs ont été formés aux enjeux climatiques via l'atelier La Balance Carbone.
  - 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.



## VOTRE CONTACT

**LEA BERNES-LALUBY**  
Commerciale Bofinger  
07 88 69 49 41  
[bofinger.commercial@groupe-bertrand.com](mailto: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 —

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

© Romain Ricard © Puxan (food)