

The image shows the interior of a restaurant named 'Brasserie des Champs'. The room is bright and airy, with large windows on the right side offering a view of green trees. The ceiling is white with several recessed circular lights. The floor is made of light-colored tiles with a diamond pattern. In the foreground, a wooden chair is partially visible. In the background, there are several tables covered with red and white checkered tablecloths, and black chairs. A counter area with a display case is visible on the left. A large red circle is superimposed over the center of the image, containing the restaurant's name and tagline.

**BRASSERIE
DES CHAMPS**
café populaire

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA BRASSERIE DES CHAMPS



“

PRESENTATION

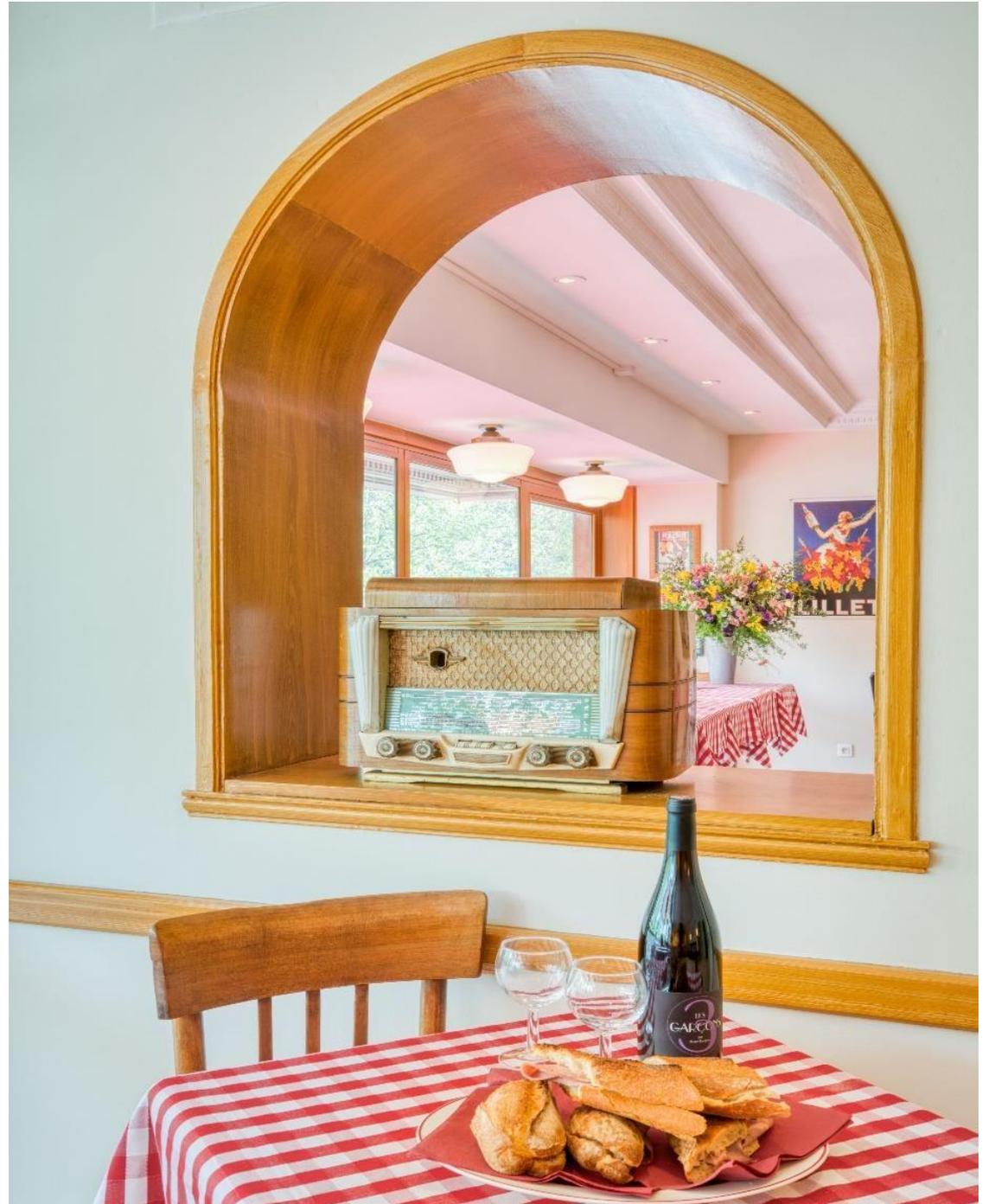
Bienvenue dans le Paris des années 50 !

Situé sur les Champs Elysées, la plus belle avenue du monde, la Brasserie des Champs est un restaurant typiquement parisien au décor vintage rappelant le Paris des années 50 : téléphone en bakélite, nappes à carreaux, banquettes en cuir ... ici le temps semble s'être arrêté.

En rentrant dans ce bistrot rétro, on découvre un lieu charmant et populaire, empreint de convivialité. Vous pouvez réserver pour un groupe ou privatiser la Brasserie pour un déjeuner, un dîner, une soirée dansante ou encore une animation karaoké.

Le petit plus : Profitez de la plus grande terrasse des Champs Elysées lors des beaux jours !

”





ESPACES RECEPTIFS

NOMBRE DE PERSONNES

PRIVATISATION
TOTALE

200

REPAS ASSIS

200

COCKTAIL

PRIVATISATION
1^{ER} ÉTAGE

60

REPAS ASSIS

60

COCKTAIL

PRIVATISATION
2^{ÈME} ÉTAGE

100

REPAS ASSIS
(un salon de 40 et un
autre de 60 personnes)

100

COCKTAIL

“

LA CUISINE

Côté cuisine, le restaurant vous propose une cuisine française traditionnelle typique de bistro : soupe à l'oignon gratinée, terrine de campagne, œufs mayonnaise, profiterole au chocolat, crème brûlée...

Cette maison propose une cuisine familiale, simple et généreuse, basée sur des produits frais, de saison et de qualité. La carte signe un vrai retour aux sources où grands classiques de la cuisine française se mêlent aux plats de nos mamans.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements.

Des offres sur mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.

”



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





MENU BRASSERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21,00€ TTC - 19,09€ HT – Service inclus

Entrée + Plat + Dessert : 26,00€ TTC - 23,64€ HT –Service inclus

ENTRÉES

Croquette de mozzarella

ou Œufs mayonnaise

ou Soupe à l'oignon

–

PLATS

Fish & Chips, sauce tartare

ou Suprême de volaille, légumes de saison, purée de pommes de terre

ou Penne 3 fromages

–

DESSERTS

Crème brûlée

ou Café gourmand

ou 2 boules de glace

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES 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 GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert : 35,00€ TTC - 31,82€ HT – Service inclus

ENTRÉES

Croustillant de poulet

ou Soupe à l'oignon

ou Ravioles du Dauphiné

–

PLATS

Filet d'aiglefin, légumes de saison, sauce chablis

ou Suprême de volaille, légumes de saison, purée de pommes de terre

ou Risotto aux 3 légumes (courgettes, aubergines, poivrons rouges)

–

DESSERTS

Café Gourmand

ou Mi cuit Chocolat

ou Salade de fruits frais

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES 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 CHAMPS-ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert : 45,00€ TTC - 40,91€ HT – Service inclus

ENTRÉES

Tomates burrata basilic

ou Pâté en croûte de volaille et champignons

ou Ravioles du Dauphiné

–

PLATS

Confit de canard, pommes grenailles

ou Escalope de saumon au Chablis, fricassée de champignons, purée de pommes de terre

ou Steak au poivre, légumes de saison

–

DESSERTS

Profiteroles

ou Brioche perdue, caramel au beurre salé

ou Salade de fruits frais

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES 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.



LE COCKTAIL DINATOIRE 17 PIECES

50€ TTC - 45,45€ HT – Service inclus

PIECES A PARTAGER (valeur 4 pièces) :

Planche de charcuterie : terrine de campagne, rillettes d'oie, saucisse sèche

Planche de fromages : camembert, emmental, fourme d'Ambert, saint nectaire

–

PIECES SALEES (valeur 8 pièces) :

Mini croque-Monsieur

Mini croque-Monsieur végétarien

Fish & Chips, sauce tartare

Mini burger de bœuf, oignons caramélisés, St Nectaire

Verrine de tartare de saumon, citron vert

Gaspacho de tomates, basilic

Tartine avocat-saumon

Brochette de crevette, sauce crustacé, légumes de saison

–

PIECES SUCREES (valeur 5 pièces) :

Mini salade de fruits frais

Mini fondant au chocolat, crème anglaise
Mini île flottante aux amandes

Crème Caramel

Panna Cotta fruits rouges

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES 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.



FORFAIT BOISSONS

FORFAIT 1 : 8€TTC - 6,97€ HT / personne - Service inclus

1 verre de vin par personne - Vin blanc : Muscadet, Les Barboires ou Vin rouge : Côtes du Rhône, Domaine des Verquière (75cl)

1/3 Eau minérale plate ou gazeuse (1L)

Café ou Thé

FORFAIT 2 : 12€TTC - 10,38€ HT / pers - Service inclus

1/3 bouteille de vin par personne - Vin blanc : Muscadet, Les Barboires ou Vin rouge : Côtes du Rhône, Domaine des Verquière (75cl)

1/3 Eau minérale plate ou gazeuse (1L)

Café ou Thé

FORFAIT 3 : 15€TTC - 12,88€ HT - pers - Service inclus

1 Kir (12cl)

1/3 bouteille de vin par personne - Vin blanc Muscadet, Les Barboires ou Vin rouge : Côtes du Rhône, Domaine des Verquière (75cl)

1/3 Eau minérale plate ou gazeuse (1L)

Café ou Thé

FORFAIT SOFTS : 5€TTC - 4,55€ HT / pers - Service inclus

1 bouteille pour 5 de jus de fruits (ananas et pomme 25cl), sodas (coca cola, perrier 33cl)

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES 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.

BRASSERIE DES CHAMPS

café populaire



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.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en 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.

Crédit Photographie – Simon Detraz



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

VOTRE CONTACT

SERVICE COMMERCIAL

06.22.69.57.95

commercial.brasserie@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

122, avenue des Champs-Élysées 75008 PARIS

Métro : Georges V (M1)

Lundi - Jeudi 11h30 - 23h00

Vendredi - Samedi 11h30 - 00h00

Dimanche 11h30 - 23h00



BERTRAND
— HOSPITALITY —

BISTRO DES CHAMPS SASU - 55 rue Deguingand 92300 Levallois Perret - Siret/Siren 952 553 568 00017 - N° TVA
FR73952553568- Code APE : 56.10A - 952 553 568 R.C.S. Nanterre - Capital social 934 337 €