



DINING

BRITISH BR

PUBLIC HOUSE WINES & SPIRITS



CAPACITÉS D'ACCUEIL

◆ REPAS ASSIS ◆

Repas assis jusqu'à
160 personnes.

*Accès possible à la
Divine House pour
une soirée dansante*

◆ COCKTAIL ◆

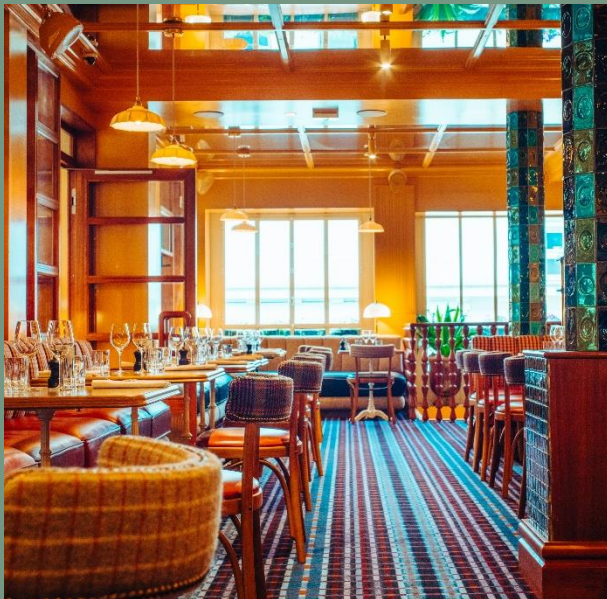
Cocktail jusqu'à
350 personnes.

*Accès possible à la
Divine House pour
une soirée dansante*

◆ RÉUNION / CONFÉRENCE ◆

Réunion / Conférence
jusqu'à 50 personnes.

*Entrée privative et
restauration possible.*





◆ MENU DÉJEUNER ◆

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

31,52 € HT - 35,00 € TTC *service compris*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

37,88 € HT - 42,00 € TTC *service compris*

— ENTRÉE —

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS
POIS FRAIS, menthe

ou

TOAST DE RILLETTE DE
MAQUEREAU FUMÉ, pickles
de concombre

— PLAT —

DOS DE LIEU NOIR,
purée de petit pois, salsa de
tomate olive

ou

HOT DOG, saucisse de
bœuf, frites

— DESSERT —

CRÈME BRÛLÉE
CHOCOLAT NOIR,
crumble chocolat, crème
fouettée

ou

SALADE DE FRUITS DE
SAISON

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Eaux Minérales

Vittel (1L) ou San Pellegrino (1L)
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 verre de vin (13cl)

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

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.

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

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



MENU OPÉRA

53,48 € HT - 60,00 € TTC par personne *service compris*

— ENTRÉE —

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS
POIS FRAIS, menthe

ou

SALADE DE POIS CHICHE,
pecorino et suprême de volaille

ou

TOAST DE RILLETTE DE
MAQUEREAU FUMÉ, pickles
de concombre

— PLAT —

DAUPHINOISE POTATO &
AGED CHEDDAR PIE,
oignons caramélisés, sauce
persil, salade verte

ou

FILET DE DAURADE, purée de
pommes de terre, sauce romesco

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE
pommes grenaille,
jus de volaille

— DESSERT —

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT
NOIR, crumble chocolat,
crème fouettée

ou

PAVLOVA AUX FRUITS
EXOTIQUES, sorbet
noix de coco

ou

TARTE BOURDALOUE, poire

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent
Caillé (vin biologique) – 12cl

Eaux Minérales

Vittel (1L) ou San Pellegrino (1L)
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

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

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



◆ MENU PUBLIC HOUSE ◆

62,12 € HT - 70,00 € TTC par personne *service compris*

— ENTRÉE —

CREVETTES
CROUSTILLANTES, sauce
romesco

ou

CROQUETTES DE
CHORIZO & EMMENTAL

ou

SALADE DE TOMATES À
L'ANCIENNE, ricotta et
câpres

— PLAT —

CHICKEN PIE,
estragon, jus de volaille,
salade verte

ou

PAVÉ DE CABILLAUD
risotto de puntalette
safranée, beurre blanc

ou

BAR GRILLÉ, ASPERGES
VERTES, salsa de tomates
et olives

— DESSERT —

COOKIE CŒUR FONDANT
PISTACHE, crème glacée à la
vanille Bourbon

ou

STICKY TOFFEE PUDDING
sauce caramel au Whisky,
noix de pécan, crème
fouettée, crème fraîche
d'Isigny AOP

ou

TRIFLE FRAMBOISE au
champagne

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

Coupe de champagne– 12 cl
Jacquart Mosaique Brut

Eaux Minérales

Vittel (1L) ou San Pellegrino (1L)
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

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

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



◆ LES OPTIONS ◆

Apéritif 3 amuse-bouche 8,09€ HT - 8,90€ TTC

Gamme de vin supérieur (en remplacement du vin du menu)

(1 bt de 75cl pour 3) : 8,33€ HT – 10€ TTC

Rouge : Haut-Médoc AOP - "Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild 2020 (75cl)

Blanc : Petit-Chablis AOP – La Chablisienne 2020 (75cl)

Bouteille de champagne **Jacquart Brut Mosaïque 75cl** :

58,33€ HT – 70€ TTC

Bouteille de champagne **Moët & Chandon « Brut impérial » 75cl** :

78,33€ HT – 94,00€ TTC



◆ LES OPTIONS ◆

Bière blonde pression 50cl : 8,75€ HT - 10,50€ TTC

Guinness 50cl : 9,58€ HT - 11,50€ TTC

Cocktail (2 choix à déterminer en amont) : 11,67€ HT – 14€ TTC

Mocktail (2 choix à déterminer en amont) : 7,27€ HT – 8€ TTC

Droit de bouchon champagne 75cl à partir de 20 personnes :
16,67€ HT – 20€ TTC

Bouteilles de vin sans alcool 75cl

Blanc : Vin de France - Sauvignon "Zéro" Chavin : 31,82€ HT - 35€ TTC

Rosé : Vin de France - Rosé "Zéro" Chavin : 31,82€ HT - 35€ TTC

Rouge : Vin de France - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin :
31,82€ HT - 35€ TTC



◆ LES OPTIONS ◆

Menu enfant (-12 ans) 16,82€ HT – 18,50€ TTC :

Steak haché, frites ou fish & chips

Une boule de glace

Une boisson soft

Entremets 10 parts de la maison Angelina :

Mont-Blanc (Meringue, crème de marrons) : 94,79€ HT – 100€ TTC

Trocadéro (Chocolat, noisettes) 94,79€ HT – 100€ TTC

Opéra (Café) 94,79€ HT – 100€ TTC

Mille-feuille vanille 94,79€ HT – 100€ TTC

Commande à effectuer au plus tard 5 jours avant l'événement.



◆ COCKTAIL ÉQUIVALENT 20 PIÈCES ◆

62,12€ HT – 70 € TTC par personne *Service compris*

— LE SALÉ FROID —

TOAST DE RILLETTE DE
MAQUEREAU FUMÉ, pickles
de concombre

SALADE DE TOMATES À
L'ANCIENNE, ricotta

VELOUTÉ DE PETIT POIS
glacé

SALADE ROMAINE, pois
chiche, suprême de volaille

— LE SALÉ CHAUD —

CROQUETTES DE CHORIZO,
sauce aïoli

FISH & CHIPS

CREVETTE CROUSTILLANTE,
sauce romesco

MINI BURGER

MINI CROQUE-
MONSIEUR

— LE SUCRÉ —

CRÈME BRÛLÉE
chocolat noir

PAVLOVA FRUITS
EXOTIQUES

TRIFLE FRAMBOISE,
gelée de framboise au
champagne

MINI COOKIE

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

Coupe de Champagne - 12 cl
Jacquart Mosaïque Brut

Eaux Minérales

Vittel (1L) ou San Pellegrino (1L)
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou
Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX
AOP

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.



En privatisation totale uniquement

◆ LES OPTIONS ◆

ANIMATIONS CULINAIRES

À partir de 30 personnes

CHEDDAR POTATO PIE

comme un gratin,
pommes de terre, cheddar mûré, sauce persil, oignons caramélisés
10,00 € HT - 11,00 € TTC

CHICKEN PIE

comme un vol-au-vent, volaille fermière, champignons, pommes de terre
12,00 € HT - 13,20 € TTC

BRAISED BEEF PIE

comme un bœuf bourguignon,
bœuf braisé mijoté à la Guinness, céleri, carottes
15,00 € HT - 16,50 € TTC

THE BIG APPLE PIE ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

10,00 € HT - 11,00 € TTC

SUPPLEMENT BRITISH CHEESES SELECTION

stilton, cheddar mûré, ketchup de dattes, crackers
12,00 € HT - 13,20 € TTC



◆ AFTERWORK ◆

26,52 € HT - 30,00 € TTC par personne *Service compris*

à partir de 15 personnes

Formule valable uniquement du lundi au vendredi

FOOD À PARTAGER

Assortiment de charcuteries

Assortiment de fromages

Pickles d'échalotes, concombres, radis marinés

BOISSONS INCLUSES

Un apéritif au choix :

Spritz Apérol – 14cl

Bière Carlsberg - 30 cl

Public House Appetizer – 18 cl

Vins :

1 bouteille (75cl) pour 5 personnes

&

Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Softs à discrétion

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



◆ FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE ◆

— FORMULE JOURNÉE D'ÉTUDE —

67,88 € HT - 75 € TTC par personne *Service compris*

Mise à disposition du salon privatif (DIVINE HOUSE ou DINING ROOM)

écran – wifi – micro

Petit Déjeuner

Boisson chaude

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude

Jus de fruits

Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Pause après-midi

Boisson chaude

Jus de fruits

Mignardises

◆ DEMI JOURNÉE D'ÉTUDE ◆

58,79 € HT - 65 € TTC par personne *Service compris*

Mise à disposition du salon privatif (DIVINE HOUSE ou DINING ROOM)

écran – wifi – micro

Petit Déjeuner

Boisson chaude

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude

Jus de fruits

Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT



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 2 années d'ancienneté en moyenne.
- 3,3% 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.



◆ INFORMATIONS PRATIQUES ◆

ouvert du lundi au dimanche de 09h à 02h

21 RUE DAUNOU
75002 PARIS

M° OPÉRA LIGNE 3 / 7 / 8
M° AUBER (RER A)

WWW.PUBLICHOUSEPARIS.FR

BIVILLE Priscilla
PUBLICHOUSE.COM@GROUPE-BERTRAND.COM

+33 (0)7 64 42 91 16

+33 (0)1 77 35 36 86

INFORMATIONS SOCIETES

SAS Public House

Société par actions simplifiée, au capital social de 10000€ et
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 897 846 069 R.C.S. Nanterre

BERTRAND
— HOSPITALITY —

PUBLIC HOUSE EST L'UN DES RESTAURANTS DU GROUPE BERTRAND.
NOUS VOUS INVITONS A DECOUVRIR 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