



**POLPO**  
BRASSERIE SEAFOOD

Votre événement au bord de l'eau



# POLPO

BRASSERIE SEAFOOD

## PRÉSENTATION

---

Installé sur une péniche de 600m<sup>2</sup>, le Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 350 personnes en repas assis.





## 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 boeuf, 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.

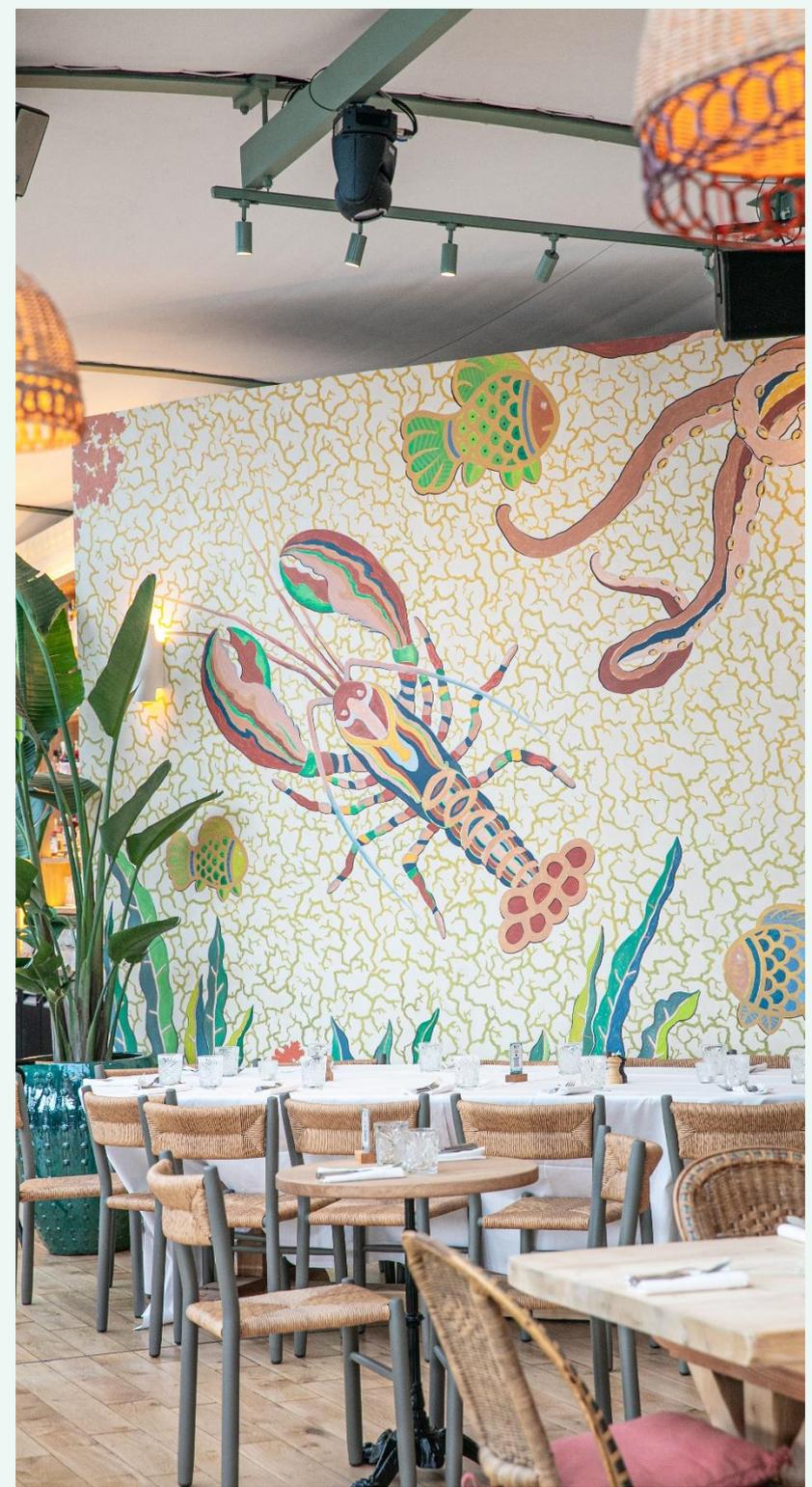
#### DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- 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 soutenons financièrement l'ONG Ethic Ocean pour promouvoir une pêche plus durable.
  - 99% de nos collaborateurs sont en CDI.
  - Ils ont 4 années d'ancienneté en moyenne.
  - Nous avons régulièrement 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
  - Une partie de nos collaborateurs ont été formés aux enjeux climatiques via l'atelier La Balance Carbone.
  - Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 88 points sur 100 en 2024. Ce résultat est le fruit de nos engagements en matière de diversité, de parité et d'égalité et des actions menées pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération.



## LES DIFFERENTS ESPACES

*(Privatisables sur demande)*

---

### BÂBORD

Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 100m<sup>2</sup>, cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.



### TRIBORD

Un espace cosy de 40m<sup>2</sup> offrant une ouverture sur une terrasse privative, idéal pour se rassembler en petit comité.





# CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT  
(600m<sup>2</sup>)

**350**

REPAS ASSIS

**500**

COCKTAIL

**250**

CONFÉRENCE

À BÂBORD  
(100m<sup>2</sup>)

**100**

REPAS ASSIS

**90**

COCKTAIL

À TRIBORD  
(40m<sup>2</sup>)

**40**

REPAS ASSIS

**40**

COCKTAIL

Espaces privatisables sur demande.



# PLAN (600 m<sup>2</sup>)



~ LA SEINE ~



## MENU DEJEUNER

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

**45,00€ TTC (40,61€ HT) – Service compris**

**POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS**, merci de sélectionner  
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Tartinade de saumon

Bruschetta tomates mozzarella pesto

Tzatziki, olives et pita

---

Suprême de volaille, purée, sauce vierge

Merlu, ratatouille, beurre blanc gingembre

Veggie bowl

---

Fondant chocolat amandes

Panacotta framboise

Salade de fruits exotiques

---

**Cave : 1 verre par personne (12cl)**

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

Sur demande anticipée: Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

Eau :1 bouteille pour 3 – Vittel et San Pellegrino (75 cl)

Café, thé ou infusion

**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 PLAISANCE

55€ TTC (49,02€ HT) – Service compris

POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS, merci de sélectionner  
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif : Kir ou jus de fruits (12cl)

---

Tartinade de féta aux piquillos

Tartare de thon

Houmous sésame citron vert grenade

---

Bœuf en cuisson douce, snacké, jus corsé aux herbes

Filet de daurade, légumes rôtis au pesto, sauce vierge

Saumon rôti au sésame noire, labneh et houmous

---

Pavlova exotique

Tarte citron meringuée

Tiramisu amaretti café

---

Cave -1 bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021

Sur demande anticipée: Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

1 bouteille d'eau (75 cl) pour 3 personnes – Vittel et San Pellegrino

Café, thé ou infusion

**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 POLPO

65,00€ TTC (57,58€ HT) – Service compris

POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS, merci de sélectionner  
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif : Coupe de Champagne (**12 cl**) ou jus de fruits

—

Mozzarella bufala, tomates rôties gingembre pesto et dukka

Crevettes cajun croustillantes, crémeux avocat coco

Tartare de saumon spicy crunchy

—

Quasi de veau, caramel agrumes, pommes de terre rôties au romarin

Thon mi-cuit, purée, vierge et cacahuètes

Poulpito grillé, riz parfumé, pois chiches, pesto

—

Crumble aux fruits rouges

Paris Bueno-Aires

Tarte chococo

—

Cave -1 bouteille de vin (**75 cl**) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021

Sur demande anticipée: Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022

1 bouteille d'eau (**75 cl**) pour 3 personnes – Vittel et San Pellegrino

Café, thé ou infusion

**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.



## EN OPTION

### **Offre végétarienne** (*valable pour tous les menus*):

Entrée: Antipasti de légumes grillés ou en bruschetta ou Tartare de tomates ,  
pastèque , basilic et grenade

Plat: Wok de légumes, sauce teriyaki, coriandre, cacahuètes ou Veggie bowl

Dessert : Coupe fruits rouge, sorbet, meringue caramélisée ou Salade fruits

Assortiment de **3 amuses-bouches** du moment : 7,50€ TTC (6,82€ HT) par  
personne

*(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouches du cocktail page 11)*

**Assiette de fromages** : 9,00€ TTC (8,18€ HT) par personne

**Menu Enfant** (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC (12,73€ HT)

Steak haché ou Fish & chips

Boule de glace

**Entremets 10 parts** de la pâtisserie Angelina : 100€ TTC / 120€ TTC

***Les entremets de la saison printemps / été seront valables début avril***

Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

**Augmenter la gamme de vin du menu** : 5,00€ TTC (4,17€ HT) par personne

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

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

**Coupe de champagne** (12cl) en remplacement du Kir dans le Menu

Plaisance : 6,00€ TTC (5,00€ HT)

**Droit de bouchon champagne du lundi au samedi** : 15,00€ TTC (12,50€ HT)  
*par bouteille ouverte (75cl), pour les groupes de plus de 60 personnes*



## COCKTAIL 20 pièces par personne

65,00€ TTC (59,09€ HT) – Service compris

### Les Amuses-Bouches

- Tartare de saumon crunchy
- Croquette de crabe, mayonnaise, harissa
- Crudo de bar, mayo wasabi
- Gambas panko , sauce sweet chili
- Tataki de thon, sésames
- Croquette de mozzarella spicy mayonnaise, bbq
- Labneh courgette pistache et pita

### Les Pièces Lunch

- Wrap césar
- Veggie Bowl
- Avocado toast
- Polpo roll

### Les Incontournables

- Fish & Chips maison
- Chicken flakes tandoori
- Daurade rôtie beurre blanc gingembre

### Le Sucré

- Cornet crumble fruits rouges
- Crème brûlée pistache
- Fondant chocolat amandes
- Panacotta framboise et pastèque
- Tarte citron meringuée
- Tiramisu amaretti café

-

Vittel et San Pellegrino (75cl), café, thé ou infusion

## LES BOISSONS

### **Forfait Cave n° 1 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)**

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023 (75cl)

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 (75cl)

Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022 (75cl)

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

### **Forfait Cave n° 2 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)**

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

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

Rosé : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige 2022 (75cl)

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

### **Vin sans alcool:**

Blanc: Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin (75cl)

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

Rosé : Vin de France sans alcool - rosé "Zéro" Chavin (75cl)

Prix à la bouteille : 31,82 € HT / 35€ TTC

### **Bouteille de champagne :**

Jacquart Brut Mosaïque (75cl) : 60€ HT / 72€ TTC

EPC Blanc de Blanc (75cl) : 63,33€ HT / 76€ TTC

**Cocktail (14cl à 17,5 cl): 9,58€ HT / 11,50€ TTC**

**Mocktail (15cl à 18cl): 7,27€ HT / 8€ TTC**

**Bière blonde pression (50cl) : 6,58€ HT / 7,90€ TTC**

**Punch ou sangria (au litre) : 33,33€ HT / 40,00€ TTC**





# LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

*(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)*

## ANIMATIONS SALÉES

### Les Mini-Risottos *(2 saveurs à choisir)*

- Truffes et parmesan
  - Basilic et stracciatella
  - Façon Paëlla *(oignons, poivrons, chorizos, épices)*
    - Crustacés *(uniquement en hiver)*
- 2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

### Découverte autour du Saumon

- Saumon fumé nature
  - Saumon mariné à l'aneth
  - Saumon mariné aux agrumes
- & Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons  
3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

### Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fines de claire
- & Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné  
3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**



# LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

*(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)*

## Lobster Roll

Homard et ses épices, mayonnaise épicée  
1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

## Ceviche de Daurade

Daurade marinée, patate douce confite  
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

## ANIMATIONS SUCRÉES

### Crêpes

Avec topping mis à disposition  
*(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)*  
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

### Gaufres

Avec topping mis à disposition  
*(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)*  
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

### Brioche perdues

Crème anglaise, caramel beurre salé, pâte à tartiner  
1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**





# LES ANIMATIONS par saison

*(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)*

## PRINTEMPS / ÉTÉ

### Burrata & Stracciatella

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

## ÉTÉ

### Plancha

Choisir 2 produits parmi :

- Gambas
- Moule
- Bœuf
- Poulet

2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

### Bar à fruits

Avec topping mis à disposition

*(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre)*

1 pièce par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

## AUTOMNE

### Retour de forêt

Poêlée de champignons et velouté de châtaignes

*(Présence de porc, possible sans)*

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**



## VOS CONTACTS

GLOUX Juliette  
[j.gloux@groupe-bertrand.com](mailto:j.gloux@groupe-bertrand.com)

MINIAOU Maëlle  
[polpo.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:polpo.commercial@groupe-bertrand.com)

01 41 34 32 86 / 07 62 91 61 07

## INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret  
M3 Pont de Levallois  
Service voiturier  
Parking à proximité

Ouvert tous les jours,  
pour le déjeuner et le dîner



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)

Cédit photographe @RomainRicard