

BRASSERIE

BRASSERIE

LE VAUDEVILLE

— VAUDEVILLE —
1918

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE VAUDEVILLE





“

PRÉSENTATION

Depuis 1918, à deux pas de l'Opéra, la Brasserie parisienne Vaudeville située face à la Bourse est un lieu incontournable et reconnue pour la qualité de ses produits et de son savoir-faire.

Cette brasserie parisienne au charme intemporel vous accueille dans un cadre haussmannien et un décor lumineux typiquement Art Déco : le superbe mobilier et le marbre sur les murs donnent à ce restaurant un style authentique et traditionnel.

”



“ LA CUISINE

Le chef décline ses recettes au gré des saisons, et vous propose des plats variés et de qualité. On aime s'y retrouver pour déguster une cuisine traditionnelle française ou un plateau de fruits de mer,

La brasserie Vaudeville s'adapte à toutes vos envies, c'est le lieu idéal pour vos repas privés ou professionnels : petit déjeuner, déjeuner, dîner, en passant par l'heure de l'apéritif avec ses cocktails et ses spécialités à partager.

Grâce à son offre variée, et à ses nombreuses formules, ce restaurant convient parfaitement pour les repas de groupes professionnels, les repas de familles, ou entre amis en format afterwork autour du bar.

”



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



ESPACES RECEPTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

REPAS ASSIS

108
SALLE

126
SALLE ET ESPACE BAR

50
TERRASSE INTERIEURE

AFTERWORK

30
ESPACE BAR



OFFRE DEJEUNER (Valable uniquement la semaine)

MENU BOURSE

Prix par personne : 45€ TTC – 40,45€ HT - Service compris

ENTREES

Velouté d'asperges vertes glacé, crème mascarpone au paprika fumé
ou Œufs mayonnaise, croûtons dorés, pousses et pickles de moutarde
ou 6 Escargots de Bourgogne Label Rouge

PLATS

Suprême de volaille et son jus, pommes grenaille
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème parmesan AOP, ciboulette
ou Filet de rascasse, fenouil, tomates cerises, pesto

DESSERTS

Velouté de fraises, sorbet citron vert
ou Ile flottante, caramel au beurre salé, amandes grillées
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

BOISSONS

Un verre de vin blanc Riesling « Cuvée Particulière » Gustave Lorentz (13cl)
ou vin rouge Côtes-du-Rhône Domaine de Verquière (vin biologique) (13cl)
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)
Café ou thé

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.



OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU GRANDS BOULEVARDS

Prix par personne : 60€ TTC – 53,33€ HT - Service compris

APERITIF

Kir au vin blanc d'Alsace (13cl)

ENTREES

Salade de haricots verts frais, sauce gingembre-citron vert, tomates confites, Parmesan 22 mois ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de Parmesan AOP, ciboulette ou Burrata, tomates cocktail rôties, pistou

PLATS

Faux filet de cochon, sauce morilles, purée de pommes de terre au beurre ou Coquillettes à la truffe d'été, Parmesan 22 mois, crème de champignons à la truffe d'été ou Morue fraîche grillée, crème de champignons à la truffe d'été, purée de pommes de terre au beurre

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise
ou Velouté de fraises, sorbet citron vert

BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :
Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet (75cl)
ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle (75cl)
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)
Café ou thé

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.



OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU 4 SEPTEMBRE

Prix par personne : 75€ TTC – 66,97€ HT - Service compris

APERITIF

Coupe de crémant (13cl)

ENTREES

Pâté-croûte de canard
ou Tartare de bar, citron vert, coriandre
ou Burrata, tomates cocktail rôties, pistou

PLATS

Magret de canard et son jus, pommes grenaille
ou Poulpe à la plancha, vierge de légumes, purée de pommes de terre au beurre
ou Filet de bar rôti, risotto crémeux au Parmesan AOP, marinière de coquillages

DESSERTS

Baba au rhum, crème fouettée
ou Crumble aux fruits rouges, crème glacée à la vanille Bourbon
ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :
Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet (75cl)
ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle (75cl)
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)
Café ou thé

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.



FORMULE AFTERWORK

Prix par personne : 30€ TTC – 26,59€ HT - Service compris

PLANCHE DU VAUDEVILLE à partager (équivalent 1 pour 3 personnes)

Croustillant de Gambas
Planche mixte de charcuterie et fromage
Croquette de morue

2 VERRES PAR PERSONNE

Grimbergen blonde (25cl)
Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet (13cl)
ou vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle (13cl)
Softs à discrétion

Offre valable du Lundi au Vendredi de 17h30 à 20h30 pour les groupes à partir de 10 personnes, privatisation de l'espace Bar à partir de 15 personnes

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.



SUPPLEMENTS

Coupe de champagne Jacquart brut (13cl) 13,00€ TTC – 10,83€ HT

Coupe de champagne Jacquart « Signature » Brut rosé (13cl) 14,50€ TTC – 12,08€ HT

Amuses bouches, 3 par personne 9,00€ TTC – 8,18€ HT

Plateaux de fruits de mer, crustacés & Bar à Huîtres sur devis

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.
 - 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 6 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 4 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 4,5% 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.



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

Crédits photos ©Yann Deret ©Hemblem ©Lou

CONTACT

Léa BERNES-LALUBY

Commerciale

+33 (0)7 88 69 49 41

l.bernes-laluby@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

29 rue Vivienne 75002 Paris

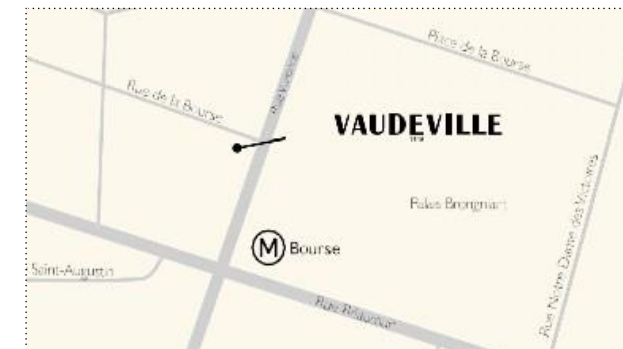
M°Bourse (ligne 3) / M°Grands Boulevards (lignes 8 et 9)

Parking payant à proximité

Ouvert tous les jours de 8h à 00h

(23h les dimanche et lundi)

www.vaudevilleparis.com



BERTRAND
— HOSPITALITY —