

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



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 —