



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU SIR WINSTON**



“

PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé sous l'impulsion de Laura Gonzalez, qui a su mêler esprit britannique et inspirations indiennes pour créer un lieu de vie totalement inédit : chaleureux, vibrant et dépaysant.

Un QG contemporain où l'on déguste une cuisine de pub subtilement revisitée, sur l'une des terrasses les plus secrètes et convoitées de Paris.

Le Sir Winston arbore désormais le luxe des demeures coloniales de Bombay ou Delhi, tout en conservant intacte son âme britannique.

”





Menus Déjeuner

Du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 28,64 € HT - 32 € TTC

Entrée/Plat/Dessert – 32,27 € HT - 36 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

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

Entrées

Naan au Zaatar

ou Massala cheddar croquettes, sauce labneh

Plats

Chicken souvlaki, *brochette de volaille française, salade fattouche, frites masala*
ou Fish and chips

Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Panacotta au thé matcha, *fraises, coulis de framboise*

Boissons incluses

Un verre de vin par personne :

Blanc : Corbières AOP «Cuvée Classique»

Domaine Ollieux Romanis (vin biologique)

Rouge : Brouilly «Marquisat»

Château des Ravatys (vin biologique)

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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 Etoile

Entrée/Plat/Dessert – 46,06 € HT - 52 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

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

Apéritif

Kir vin blanc aux fruits rouges

Entrées

Houmous aux herbes, *coriandre fraîche, ciboulette fraîche, persil frais, grenade, sumac*
ou Mozza & feta samosas, *épices zaatar, mint chutney*
ou Croquettes de pommes de terre et fromage

Plats

Chicken souvlaki, *brochette de volaille française, salade fattouche, frites masala*
ou Coeur d'aubergine, *burrata*
ou Naan aux crevettes, *riz Byriani, sauce labne*

Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Panacotta au thé matcha, *fraises, coulis de framboise*
ou Banoffee pie

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

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

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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 Churchill

Entrée/Plat/Dessert – 57,80 € HT - 65 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPE DE PLUS DE 15 PERSONNES

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

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

Entrées

Calamars croustillants, *sauce tartare à l'estragon, curcuma*
ou Tartare de tomates & stracciatella, *herbes fraîches, câpres*
ou Crispy chicken, *sauce labneh, jalapeños*

Plats

Croustillant de saumon, *sauce citron, épinards, sumac, feta, sésame*
ou Naan au crabe & avocat, *mangue, tomate, mayonnaise curry*
ou Curry d'agneau, *riz basmati au safran*

Desserts

Assiette de fruits rouges
ou Banoffee pie
ou Pavlova aux fruits rouges

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

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

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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 Winston

Entrée/Plat/Dessert – 70,61 € HT - 80 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

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

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaique brut 12cl

Entrées

Crevettes au kadaïf, *guacamole, sauce mente-mangue*

ou Samosas boeuf, *sauce tamarin*

ou Tartare de tomates & stracciatella, *herbes fraîches, câpres*

Plats

Filet de daurade, *sauce crustacé-gingembre, pommes de terre, asperges vertes, olives*

ou Entrecote, patate douce

ou Thon mi-cuit au sésame, *vermicelles de riz, papaye verte, carottes jaunes, tomates cerises*

Desserts

Panacotta au thé matcha, *fraises, coulis de framboise*

ou Pavlova aux fruits rouges

ou Baba au rhum, *crème citron vert*

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

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

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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

34,32 € HT – 40 € TTC par personne

Formule valable uniquement le lundi, mardi, et vendredi de 17h à 19h30.

Apéritif

2 cocktails au choix par personne : Moscow Mule, Aperol Spritz ou Mojito

A partager (pour 3 personnes) :

- **Plateau Churchill** : Calamars croustillants / massala cheddar croquettes / mozza & feta samosas / houmous aux herbes / crispy chicken / croquettes butternut / naans
- **Croque Sir** : Pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde

Boissons

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes (75cl) :

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

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

1 bouteille pour 3 (75cl)

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.



Cocktail

20 pièces – 63,94 € HT / 72 € TTC

Apéritif

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Pièces salées

Verrine tartare de tomate, burrata*

Houmous*

Fregola, légumes croquants au pesto*

Stick de mozzarella*

Croque Sir

Cabillaud lait coco, citronnelle

Mini-burger

Brochette de poulet au curry

Velouté frais concombre et basilic rouge*

Mozzarella & feta samosas*

Tartare de saumon guacamole

Naan zaatar*

Cheese naan*

Fish & chips

Tartare de bar citron vert, aneth*

**Pièces végétariennes*

Pièces sucrées

Cheesecake myrtilles

Salade de fruits

Financier pistache

Mousse au chocolat

Pavlova aux fruits rouges

Boissons

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Ou Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) - 1 bouteille pour 3 (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 (75cl)

Café



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Les animations culinaires salées (à partir de 30 personnes) :

Dégustation de st jacques poêlées, sauce champagne accompagnée de chorizo et champignons

2 pièces par personne : 16 € TTC (14,55 € HT)

Découverte autour du saumon : Assortiment de saumon gravelax à l'aneth (betterave, cardamome et épices), tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison

3 pièces par personne : 15 € TTC (13,64 € HT)

Découpe de foie gras, chutney de saison

20 € TTC (18,18 € HT)

Tataki de bœuf et son wok de légumes

2 pièces par personne : 12 € TTC (10,90 € HT)

Mini-burger

15 € TTC (13,64 € HT)

Les animations culinaires sucrées (à partir de 30 personnes) :

Mousse au chocolat et ses toppings

10 € TTC (9,09 € HT)

Pavlova aux fruits

15 € TTC (13,64 € HT)



AUTRES INFORMATIONS

Nourriture :

Amuse-bouches, au choix du Chef (3 pièces par personne)
6 € TTC (5,45 € HT)

Gâteau d'anniversaire : un ou plusieurs gâteaux selon le nombre d'invités
Choix unique :

- Entremet chocolat
- Pavlova aux fruits
- Banoffee pie

8 € TTC (7,27 € HT) la part

Menu Enfant (moins de 12 ans) : Fish & chips ou Burger ou Suprême de volaille, frites ou riz ou épinards, un jus de fruits et un dessert
17,5 € TTC (15,91 € HT)

Boissons :

Forfait softs à discrétion
8 € TTC (7,27 € HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl
14 € TTC (11,67 € HT)

Bouteille de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 75cl
72 € TTC (60 € HT)

Cocktail au choix (Mojito ou Aperol Spritz) 14cl
13 € TTC (10,83 € HT)

Droit de bouchon :

Par bouteille ouverte de 75 cl (vin ou Champagne) : 10 € TTC
Par bouteille ouverte d'alcool fort : 20 € TTC

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool



LES ESPACES RÉCEPTIFS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

REZ-DE-CHAUSSÉE

ESPACE BAR + SALON INDIEN

90
REPAS ASSIS

110
COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

45
REPAS ASSIS

50
COCKTAIL

SALON INDIEN

25
REPAS ASSIS

30
COCKTAIL

NIVEAU -1

SALLE ÉTOILÉE (ESPACE LOUNGE)

40
COCKTAIL

DORIS BAR (-1 TOTAL)

60
COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT

130 personnes en repas assis / 170 personnes en cocktail



VOTRE CONTACT

Responsable commerciale

Céline JAMMES

07 63 62 22 61

c.jammes@groupe-bertrand.com

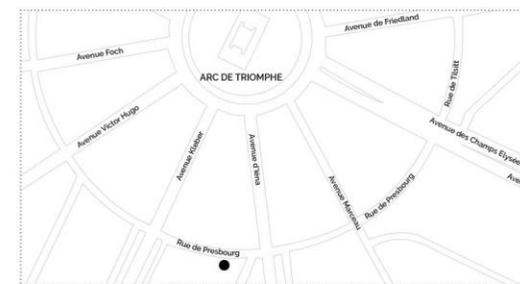
INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert de 8h00 à 02h00 du lundi au samedi et de 8h00 à 01h00 le dimanche

5 Rue de Presbourg, 75016 Paris

Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »

Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestoration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com