

A close-up photograph of two hands holding champagne flutes, clinking them together. The glasses are filled with a golden, bubbly liquid. The background is dark with numerous out-of-focus, warm-toned bokeh lights, suggesting a festive or evening setting. A semi-transparent grey banner is overlaid across the middle of the image, containing the text.

AUTEUIL

ÉVÉNEMENTS

SAISON AUTOMNE HIVER 2025



PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16^{ème} arrondissement de Paris, Auteuil Brasserie est un lieu unique qui s'étend sur plusieurs niveaux et offrant une diversité d'ambiances mêlant élégance contemporaine et charme authentique.

Entièrement repensée et rénovée en mars 2025, Auteuil Brasserie vous invite à découvrir sa nouvelle décoration ainsi qu'une carte renouvelée, inspirée des saveurs méditerranéennes. Conçue autour du partage et de la gourmandise, notre cuisine met à l'honneur des produits frais qui raviront vos papilles.

Que ce soit en famille, entre amis, entre collègues ou avec des clients, Auteuil Brasserie est le lieu idéal pour se retrouver, se détendre et savourer un moment hors du temps.

Entièrement ou partiellement privatisable, notre établissement peut accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail, dans un cadre aussi convivial que raffiné.



LES ESPACES RÉCEPTIFS

PRIVATISATION TOTALE



Avec une surface de 600m² et une capacité de 330 places assises, Auteuil est l'endroit idéal pour vos déjeuners, dîners, cocktails dinatoires et soirées dansantes

1^{ER} ÉTAGE (ROOFTOP + CORNER + SALLE INTERIEURE)



Privatisez l'intégralité du 1^{er} étage et bénéficiez d'un espace vaste pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes en format cocktail

ROOFTOP



Sur le toit, le rooftop mêle fleurs et verdure, offrant un cadre idéal pour un cocktail dinatoire. Il peut accueillir jusqu'à 160 convives en places assises, et jusqu'à 300 personnes en format cocktail

SALLE INTERIEURE 1^{ER} ÉTAGE



Cet espace cosy à la décoration méditerranéenne offre un espace de 80 places assises, et est idéal pour des cocktails jusqu'à 90 personnes

SALLE PRINCIPALE REZ DE CHAUSÉE



Avec sa capacité de 80 personnes en format cocktail, notre salle du rez-de-chaussée est parfaite pour vos soirées d'entreprise ou soirées familiales

CORNER (EXTÉRIEUR)



Situé sur le rooftop, l'espace corner offre une ambiance conviviale et chaleureuse à vos événements

CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
TOTALE

310

REPAS ASSIS

600

COCKTAILS

1^{ER} ÉTAGE
(COMPLET)

250

REPAS ASSIS

350

COCKTAILS

ROOFTOP

170

REPAS ASSIS

250

COCKTAILS

SALLE INTERIEURE
1^{ER} ETAGE

80

REPAS ASSIS

90

COCKTAILS

SALLE PRINCIPALE
REZ-DE-CHAUSSÉE

60

REPAS ASSIS

80

COCKTAILS

CORNER

40

REPAS ASSIS

50

COCKTAILS





MENU DU MIDI

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
31,52€ HT – 35€ TTC service compris

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
34,09€ HT – 38€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

ENTRÉE

Houmous sésame tradition
ou Salade Auteuil : légumes d'hiver rôtis, taboulé de boulgour, labneh, mélasse de grenade, vinaigrette gingembre-agrumes

PLAT

Gnocchis, crème de champignons à la truffe d'été
ou Brochette shish-taouk volaille française, sauce miel pimenté, jus à la sarriette, riz parfumé

DESSERT

Crème brûlée à la vanille
ou Passion & meringue, sorbet fruit de la passion, crème fouettée, agrumes

BOISSONS

1 Verre de vin au choix (12cl)

Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 RIVIERA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
48,18 € HT – 54€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

1 coupe de Prosecco (12 cl)

ENTRÉE

Pastillas épinard-ricotta
ou Houmous sésame tradition
ou Croquettes Ibériques, chorizo, parmesan, pesto, salsa bravas

PLAT

Kefta de bœuf, taboulé de blé à la menthe, houmous et tomates confites
ou Gnocchis, crème de champignons à la truffe d'été
ou Saumon rôti aux olives Kalamata, carottes rôties et houmous sésame

DESSERT

Crème brûlée vanille
ou Mousse au chocolat, granola mendiant
ou Passion & Meringue, sorbet fruit de la passion, crème fouettée, agrumes

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 AUTEUIL

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT
57,79€ HT – 66€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

Coupe de Prosecco (12 cl)

ENTRÉE

Gambas kadaïf, mayonnaise avocat
ou Caviar d'artichaut crème de champignons à la truffe d'été, parmesan, pain pita
ou Tartare de saumon d'écosse, pita croustillante, citron confit

PLAT

Brochette shish-taouk volaille française, sauce miel pimenté, jus à la sarriette, riz parfumé
ou Filet de dorade au Zaatar, risotto d'orzo, huile verte
ou Tajine de crevettes et ses légumes rôtis, bisque épicée

DESSERT

Tiramisu café
ou Salade de fruits de saison
ou Babka perdue caramel au beurre salé, noix de pécan, crème glacé vanille

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 SIGNATURE

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT
67.58€ HT – 76€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

Coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut (12 cl)

ENTRÉE

Arancini scamorza fumée, mayonnaise paprika
ou Dorade royale crue aux agrumes en carpaccio, feta, menthe
ou Burrata des pouilles 100g, épices dukkah, ketchup de dattes, huile d'olive

PLAT

Risotto d'orzo aux gambas, safran et huile de crustacés
ou Filet de bar grillé aux olives Kalamata, carottes rôties et houmous sésame
ou Fondant de veau, compotée d'échalotes, jus à la marjolaine, potatoes épicées

DESSERT

Assortiment de desserts d'Auteuil : crème brûlée vanille,
meringue passion, mini tiramisu, mini salade de fruits
ou Salade d'agrumes et sirop de cannelle
ou Burnt cheesecake, coulis mangue passion

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 AFTERWORK

Lundi, Mardi et mercredi uniquement de 19 à 21h

APÉRITIF + TAPAS
39,09€ HT – 45€ TTC service compris

à partir de 15 personnes

APÉRITIF

Cocktail au choix - Spritz ou Moscow Mule (14 cl)

À PARTAGER

Pita

Houmous sésame tradition

Pidé kefta

Pidé fromaggio

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella - Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 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.



MENU COCKTAIL 20 PIÈCES (550g)

66,74 € HT – 75€ TTC service compris

APÉRITIF

Coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut (12 cl)

À PARTAGER

Planche Auteuil (1 planche pour 4 personnes) :
pain pita, houmous sésame tradition, stracciatella fumée

9 PIÈCES SALÉES

5 pièces salées froides

Caviar d'artichaut crème de champignons
à la truffe d'été
Bocconcini et ketchup de dattes
Légumes d'hiver rôtis
Crudo de daurade aux agrumes
Salade César

4 pièces salées chaudes

Croquettes de chorizo
Poulet frit shish taouk
Gambas en kadaïf
Boulette kefta

1 MINI PLAT CHAUD

Pennette, crème de champignons à la truffe, parmesan 22 mois

4 PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat, granola mendiant
Salade de fruits de saison
Crème brûlée vanille
Tiramisu café

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona
Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022
Rosé 75cl : Terre di Verona
Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 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.



DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

Uniquement le matin, dès 9h, du lundi au vendredi (hors jours fériés)
À partir de 30 personnes

62.65€ HT – 70€ TTC service compris

ACCUEIL

café, viennoiseries, jus de fruits, eaux

RÉUNION

format cabaret ou théâtre avec ou sans écran et vidéo projecteur

PAUSE

café, viennoiseries, jus de fruits, eaux

MENU DU MIDI (ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS)

CAPACITÉS

50

FORMAT CABARET

70

FORMAT THÉÂTRE

Des frais de 600€ HT seront appliqués pour l'écran
Un minimum de dépenses est requis pour le cocktail déjeunatoire
en remplacement du menu assis : supplément de 10 € TTC par personne

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.



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure (prix sur demande) :

- Logistique, accueil, sécurité, voiturier
- Location de mobilier (buffet, nappes ...)
- Matériel (micro, vidéoprojecteur)
- Son, lumière, vidéo
- Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)
- Photobooth



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



NOS OPTIONS

Alcool & softs

- Forfait cave classique (1 bt de 75cl de vin pour 3 personnes) 13.33€ HT - 16€ TTC
- Bouteille de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 75cl 64.17€ HT - 77€ TTC
- Bouteille de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 75cl 73.33€ HT - 88€ TTC

- Coupe de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 12cl 11.67€ HT - 14€ TTC
- Coupe de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 12cl 13.33€ HT - 16€ TTC
- Cocktail spritz ou exotique 14cl 10.42€ HT - 12.50€ TTC
- Verre d'alcool fort 4cl 8.33€ HT - 10€ TTC

- Fut de bière (équivalent à 60 pintes de 50cl) 450€ HT - 500€ TTC
- Pression Poretti 33cl 5.83€ HT - 7€ TTC

- Forfait softs à discrétion 7.27€ HT - 8€ TTC
- Forfait boissons chaudes à discrétion 5.45€ HT - 6€ TTC

Amuses-bouche

- Amuses-bouche (3 par personne) 10.91€ HT - 12€ TTC

Autres forfaits

- Forfait soirée dansante (avec DJ) 1500€ HT - 1800€ TTC
- Forfait sonorisation + micro 833.33€ HT - 1000€ TTC
- Forfait matériel conférence 1000€ HT - 1200€ TTC



NOS ANIMATIONS

Animations salées

- Plancha 14,55€ HT - 16€ TTC
- Paella 10,91€ HT - 12€ TTC
- Risotto parmesan 9,09€ HT - 10€ TTC
- Découpe de pidé 9,09€ HT - 10€ TTC
- Raclette 10,91€ HT - 12€ TTC
- Tartiflette 10,91€ HT - 12€ TTC
- Découpe de saumon fumé, blinis, crème d'aneth 10,91€ HT - 12€ TTC

Animations sucrées

- Animation fondue au chocolat 10,91€ HT - 12€ TTC
- Crêpes 7,27€ HT - 8€ TTC

Animations boissons

- Vin chaud 7,50€ HT - 9€ TTC
- Bar à Spritz 12,50€ HT - 15€ TTC



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.

DÉS 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 8 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 90 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.





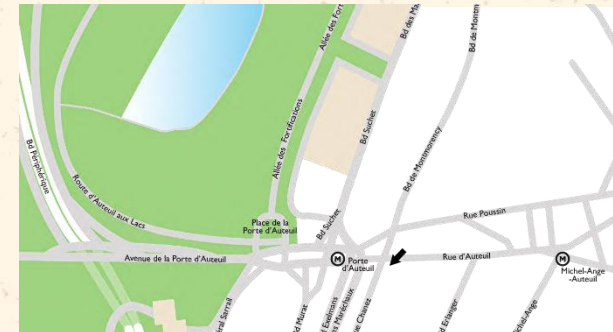
VOS CONTACTS

Olivier COULIBALY
RESPONSABLE COMMERCIAL
07 89 53 67 40
o.coulibaly@groupe-bertrand.com

Emilie HERVY
COMMERCIALE
07 63 62 18 80
e.hervy@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris
M° Porte d'Auteuil (ligne 10) / M° Michel-
Ange Auteuil (ligne 9)
Parking à proximité (ouvert 24h/24)
Ouvert tous les jours de 9h à 2h



INFORMATIONS SOCIÉTÉ

78 rue d'Auteuil
SARL unipersonnelle, au capital social de 7 622,45€ et
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 390 126 654 R.C.S. Paris

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Auteuil brasserie est l'un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com
© Yann Deret

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