

The image shows the interior of a restaurant, likely La Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, ornate stained glass dome ceiling with a central circular motif and radiating patterns. The walls are dark wood with arched windows and mirrors. The floor is covered in a patterned carpet. In the foreground, there are several tables set with white tablecloths, white napkins, and glassware. A large, colorful floral arrangement in a ceramic pot is on the left. A dark leather tufted booth runs along the right side of the tables. A small wooden cart with silverware is visible near the center. The overall atmosphere is elegant and classic.

BOFINGER
1864

**VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE BOFINGER**



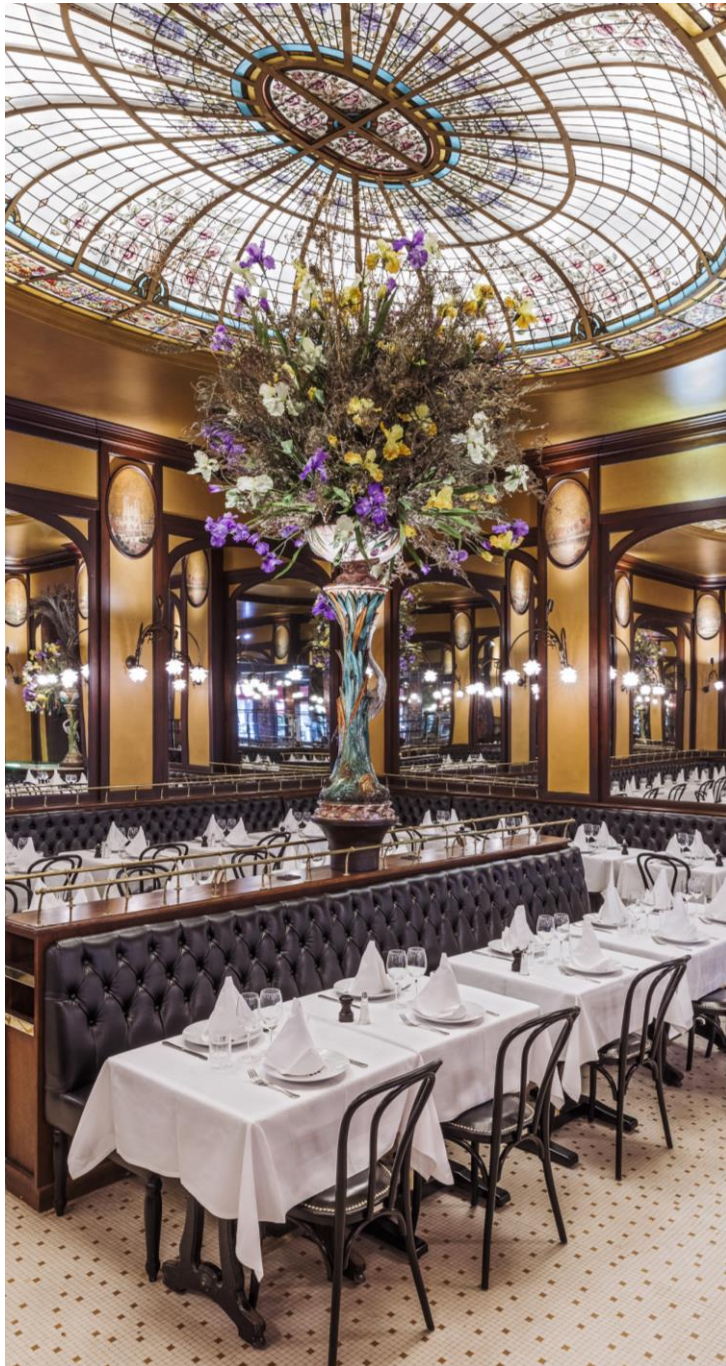
“

PRÉSENTATION

Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.

Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu : le Kougloff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer, et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

”



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



ESPACES RESPECTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
SALON HANSI

90

REPAS ASSIS

60

RÉUNION

150

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALON DES CONTINENTS

30

REPAS ASSIS

20

RÉUNION

PRIVATISATION
MARQUETERIES

60

REPAS ASSIS



NOTRE OFFRE PETIT-DEJEUNER CONFERENCE

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

25,00€ TTC – 22,50€ HT – Service compris

–

Mise à disposition d'un salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

–

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries



MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée/plat/dessert **45,00€ TTC – 40,45€ HT – Service compris**

ENTRÉES

Œufs mayonnaise, rémoulade de céleri au raifort

ou Soupe à l'oignon gratinée au Munster AOP

PLATS

Choucroute garnie traditionnelle : *saucisse de Strasbourg, saucisse blanche de Bavière, saucisse fumée au cumin, poitrine fumée*

ou Fish & Chips d'Eglefin, sauce tartare, frites

DESSERTS

Riz au lait, caramel beurre salé

ou Velouté de mangue, citron vert, crème de mascarpone

BOISSONS

Un verre de vin blanc Pinot Blanc l'Ami des Crustacés (13cl)

ou vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (13cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Café ou thé

En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...

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.



MENU HANSI

Entrée/plat/dessert **65,00€ TTC – 57,65€ HT – Service compris**

Kir au Crémant d'Alsace (13cl)

ENTRÉES

Flammekueche Bofinger

ou Crème de panais, noisettes torréfiées

ou Terrine de canard au poivre vert, mesclun

PLATS

Choucroute Strasbourgeoise : *saucisse blanche, saucisse de Strasbourg, poitrine fumée, échine, pommes à l'anglaise*

ou Pavé de saumon, risotto de knepfle au Parmesan, beurre raifort

ou Suprême de volaille française, sauce Riesling, purée de pommes de terre au beurre

DESSERTS

Paris-Brest aux noix de Pécan

ou Entremet au chocolat, crème anglaise

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz (75cl)

ou vin rouge Pinot Noir «Cuvée Particulière» Gustave Lorentz (75cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Café ou thé

En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 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.



MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **75,00€ TTC – 66,82€ HT – Service compris**

Coupe de Crémant d'Alsace Gustave Lorentz (13cl)

ENTRÉES

Pâté en croûte de volaille française, champignons, pistaches

ou Salade d'endives et clémentines, amandes, chou violet, Parmesan

ou Carpaccio de saumon d'Ecosse mariné, crème aux oignons doux

PLATS

Choucroute Bofinger : *jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine fumée, échine, pommes à l'anglaise*

ou Coq au vin au Pinot Noir d'Alsace, pommes vapeur (*garniture à base de poitrine fumée*)

ou Baeckeoëffe de bar, sauce Nantua, pommes de terre, fondue de poireaux au beurre, poitrine fumée

DESSERTS

Paris-Brest aux noix de Pécan

ou Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille Procopio

ou Assortiment de desserts Bofinger

BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux (75cl)

ou vin rouge Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life (75cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Café ou thé

En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...

Merci de sélectionner 1 entrée, 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.



MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **95,00€ TTC – 84,24€ HT – Service compris**

Coupe de champagne Jacquart « Mosaïque » (13cl) & Bretzel

ENTRÉES

6 Huitres Fines de Claire N°3

ou Ravioles de langoustines, bouillon aux herbes et beurre noisette

ou Foie gras de canard français mi-cuit, gelée de Pinot Noir

PLATS

Choucroute de la mer : *haddock, saumon d'Ecosse, bar, gambas, pommes à l'anglaise, beurre blanc au raifort*

ou Pavé de sandre rôti, beurre blanc raifort, embeurrée de choux, champignons

ou Pavé de veau, crème de morilles, knepfle au beurre

DESSERTS

Forêt-noire Bofinger

ou Baba au rhum, crème fouettée à la vanille Bourbon

ou Pavlova aux fruits exotiques, mangue, ananas, fruit de la passion, crème mascarpone au citron vert

BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Chablis AOP - La Chablisienne (75cl)

ou vin rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (75cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Café ou thé

En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...

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.



MENU FRUITS DE MER

Entrée/plat/dessert **125,00€ TTC – 111,14€ HT – Service compris**

Coupe de champagne Jacquart « Mosaïque » (13cl)

ENTRÉE

Amuse-bouches du chef (3 pièces par personne)

PLAT

Plateau de fruits de mer :

3 Fines de claire n°3, 3 Creuses de Bretagne, demi-homard, langoustines, crevettes grises, crevettes roses, bulots, amandes

DESSERTS

Trilogie de desserts Bofinger

BOISSONS

Une bouteille de vin blanc pour trois personnes :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Les Barboires" - Domaine David

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Café ou thé

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.

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

NOS OPTIONS

Coupe de champagne Jacquart « Mosaïque » (13cl) :
14,00€ TTC – 11,67 € HT

Coupe de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial » (13cl) :
19,00€ TTC – 15,83€ HT

Amuse-bouches du chef (3 pièces) :
9,00€ TTC – 8,18€ HT

Traditionnel Munster fermier AOP, cumin, pain grillé :
8,50€ TTC – 7,73 € HT

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert :
supplément de **5,00€ TTC - 4,55 € HT par personne**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11,90 € TTC – 10,82 € HT



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

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC – 61,29€ HT – Service compris

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Flammekueche Bofinger

ou Terrine de canard au poivre vert, mesclun

ou Crème de panais, noisettes torréfiées

–

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse blanche de Bavière, saucisse fumée au cumin, poitrine fumée

ou Suprême de volaille française, crème de morilles, purée de pommes de terre au beurre

ou Pavé de saumon, risotto de knepfle au Parmesan, beurre raifort

–

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Velouté de mangue, citron vert, crème de mascarpone

ou Trilogie de desserts Bofinger

–

Verre de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux Réserve James Deschartrons (13cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Café ou thé

En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...

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.



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

JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC – 79,47€ HT – Service compris

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boissons chaudes
Jus de fruits

Pause après-midi

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Flammekueche Bofinger

ou Terrine de canard au poivre vert, mesclun

ou Crème de panais, noisettes torréfiées

–

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse blanche de Bavière, saucisse fumée au cumin, poitrine fumée

ou Suprême de volaille française, crème de morilles, purée de pommes de terre au beurre

ou Pavé de saumon, risotto de knepfle au Parmesan, beurre raifort

–

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Velouté de mangue, citron vert, crème de mascarpone

ou Trilogie de desserts Bofinger

–

Verre de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux Réserve James Deschartrons (13cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Café ou thé

En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...

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.



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



Cocktail

A partir de 60 personnes

85,00€ TTC – 75,61€ HT – Service compris

Pièces froides

Toast de Saumon gravlax
Toast de foie gras
Pâté en croûte
Bretzel
3 Huitres creuses n°3

Pièces chaudes

Raviole de langoustine
Flammekueche Alsacienne et végétarienne
Choucroute alsacienne
Filet de bar, légumes de saison

Desserts

Mini choux chantilly caramel beurre salé
Mini crème brûlée
Mini entremets chocolat
Mini choux pralinés
Velouté de fruits de saison

BOISSONS

1 coupe de Champagne Jacquart (13cl)
Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :
Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz (75cl)
ou vin rouge Pinot Noir «Cuvée Particulière» Gustave Lorentz (75cl)
Une bouteille d'eau pour 3 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)
Soft : Coca-cola ou jus d'orange

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.

NOTRE OFFRE

GOÛTER

25,00€ TTC- 22,50€ HT – Service compris

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIE

Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

Boissons fraîches

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou Perrier) (75cl)

Pièces sucrées :

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini velouté de mangue



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

BOFINGER

1864



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.

- 98% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 9 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 7 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 7,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
 - Une partie de nos collaborateurs ont été formés aux enjeux climatiques via l'atelier La Balance Carbone.
- 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.



VOTRE CONTACT

LEA BERNES-LALUBY

Commerciale Bofinger

07 88 69 49 41

bofinger.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris

Ouvert 7 J/ 7 de 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 00 h 23 h (le dimanche)

M^oBastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité

www.brasseriebofinger.com



BERTRAND
— HOSPITALITY —

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

© Romain Ricard © Puxan (food)