

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU QUAI OUEST



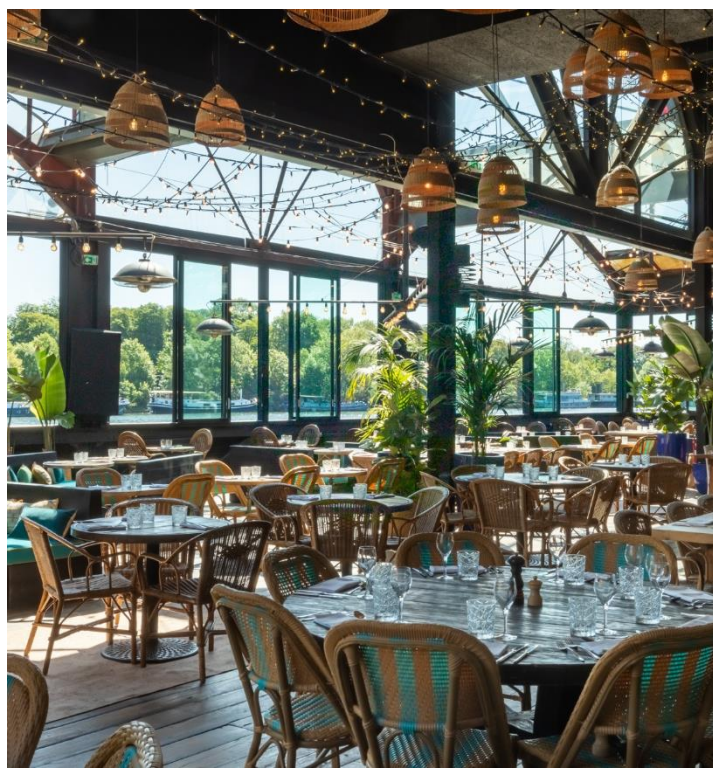
“

PRÉSENTATION

Quand on évoque Quai Ouest, certains pensent à son toit immédiatement reconnaissable, d'autres à la Seine ou encore à Saint-Cloud... Cette adresse hors norme surprend par ses volumes rares, émerveille par son extraordinaire ouverture sur la Seine, et enchante par l'atmosphère easy-chic de ses grandes tables chaleureuses.

Privatisable entièrement ou en partie, Quai Ouest peut accueillir 400 personnes en cocktail.

”



LES ESPACES RÉCEPTIFS

Avec une nouvelle décoration easy-chic le restaurant dispose d'une terrasse de 100m² avec vue panoramique sur la Seine. Quai Ouest est le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : séminaire, journée d'étude, réunion, soirée dansante, mariage, afterwork ...

EN PRIVATISATION TOTALE

—

LE PATIO

Avec un toit ouvrant, ce salon offre un espace privatif dans un cadre élégant pour apprécier un dîner, une réunion ou un cocktail au bord de l'eau.





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
GRANDE SALLE
600M2

250
REPAS ASSIS

-
400
COCKTAIL

PRIVATISATION
ESPACE PATIO
TERRASSE 100M2

60
REPAS ASSIS

-
70
COCKTAIL

PRIVATISATION
ESPACE CORNER

32
REPAS ASSIS

35
COCKTAIL

“

LA CUISINE

Le Quai Ouest est de retour avec une nouvelle carte qui réinvente les classiques des belles brasseries.

Les produits sont frais et de saison, et les plats variés et de qualité.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements. Des offres sur-mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.

”





MENU DEJEUNER

(valable au déjeuner du lundi au vendredi)

35,15€ HT - 39€TTC

Œuf croustillant, *crème de cèpes coulis de cresson*

ou

Caviar de patates douces

-

Filet eglefin, *beurre blanc, purée de pommes de terre*

ou

Gratin de macaronis à la truffe d'été

-

Pavlova aux fruits exotiques

ou

Île flottante Quai Ouest, *crème anglaise, sauce Carambar, pop-corn*

Vins

1 verre (13cl) par personne au choix

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales (1L)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES. TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SURESNES

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

48,72€ HT - 55€TTC

Apéritif Coupe de Prosecco (12cl) ou jus de fruits

Caviar de patates douces

ou

Velouté de butternut, *crème mascarpone-citron vert*

ou

Houmous au tahini, *pois chiches croquants, épices zaatar, pain pita*

-

Risotto à la crème de champignon à la truffe

ou

Pavé de saumon, *purée de pommes de terre, beurre blanc, crumble noisette*

ou

Echine de cochon confite, *petit épeautre, jus de veau*

-

Pavlova fruits exotiques

ou

Ile flottante, *crème anglaise, sauce Carambar, pop-corn*

ou

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Vins (75cl)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales (1L)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

57,42€ HT - 65€TTC

Apéritif Coupe de champagne (12cl) ou jus de fruits

Houmous au tahini, *pois chiches croquants, épices zaatar, pain pita*
ou

Œuf croustillant, *crème de cèpes, coulis de cresson*

ou

Avocat-crevettes

-

Suprême de volaille, *purée de pommes de terre, jus de veau*

ou

Filet de bar, *purée de butternut, crumble parmesan noisette*

ou

Filet de lieu noir, *fondue de poireaux, sauce marinière*

-

Mousse au chocolat

ou

Brioche perdue, *caramel beurre salé*

ou

Salade de fruits exotiques

Vins (75cl)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales (1L)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU SUR SEINE

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

75,15€ HT - 85€ TTC

Apéritif Coupe de champagne (12cl) ou jus de fruits

Tartare de saumon, *mayonnaise wasabi*

ou

Foie gras de canard, *chutney de figues*

ou

Tagliata de bœuf, *sauce bravas*

-

Fondant d'agneau, *patates douces rôties miel-citron, jus d'agneau*

ou

Thon mi-cuit grillé, *sauce poivre penja*

ou

Joue de bœuf, *sauce bordelaise, panais rôtis*

-

Croissant roll à la myrtille, *crème vanille*

ou

Mille-feuille vanille, caramel beurre salé

ou

Paris-Ouest

Vins sélection Prestige (75cl) –

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges

Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Eaux minérales (1L)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



COCKTAIL QUAI OUEST

69,32€ HT / 78€ TTC

700 grammes - Equivalent 20 pièces

Pièces froides

Caviar de patates douces, *focaccia*

Houmous au tahini, *gressin*, *pickles d'oignons*

Gaspacho petits pois menthe

Tartare de thon, *sauce saku*

Wrap façon salade Caesar

Gambas roll, *crème cheese*, *mayonnaise*, *ciboulette*

Tagliata de bœuf, *sauce bravas*

Pièces chaudes

Cornet de fish & chips

Mini burger

Croquette au cheddar, *mayonnaise barbecue*

Pennettes, *crème de champignons à la truffe*

Filet de bar, *risotto*, *sauce marinière*

Fondant d'agneau, *purée de patates douces*, *jus de veau*

Velouté de butternut

Empanadas, *mayonnaise kari gosse*

Pièces sucrées

Mousse au chocolat

Mini chou paris ouest

Panna cotta caramel beurre salé

Mini tartelette citron meringuée

Boissons incluses

Apéritif

1 Coupe de champagne (12cl) **ou** jus de fruits

Vins (75cl)–

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Eaux minérales (1L)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

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



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

EN OPTION...

Supplément « Vin de Prestige » (75cl) :

8,33€ HT/10,00€ TTC par pers

- Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges
- Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Coupe de Champagne en remplacement du Prosecco : 3,75€ HT/5,50€ TTC par pers

Assortiments de 3 pièces apéritives : 6,82€ HT/7,50€ TTC par pers

Gâteau d'anniversaire :

- En remplacement du dessert adulte : 4,55€ HT/ 5,00€ TTC par pers
- En remplacement du dessert enfant : 7,27€ HT/8,00€ TTC par pers
- En supplément du dessert : 9,09€ HT/10,00€ TTC par pers

Service voiturier : 60 places

8,33€ HT/10€ TTC par voiture

Menu Enfant (-12 ans)

13,18€ HT/14,50€ TTC par pers

Fish & chips

ou

Aiguillettes de poulet, *mayonnaise au miel*

Garniture au choix : Frites maison ou chou-fleur

-

Mousse au chocolat

Ou

2 boules de glace

-

Eau minérale ou soda 25cL



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



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

–

Aménagement d'espaces sur mesure

–

Matériel conférences / réunions
(micro, vidéoprojecteur, pupitre)

–

Son, lumière, vidéo, DJ

–

Animations : animations musicales, animations
culinaires,
bar à cocktails, close up ...

Prix sur demande

Crédit Photographie – Simon Detraz

VOTRE CONTACT

CLOE JOSEPH

RESPONSABLE COMMERCIALE

06 99 69 36 78

c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1200 Quai Marcel Dassault 92210 Saint-Cloud

M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (Ligne 10)

T° Les Milons (T2)

Voiturier (Parking 60 places)

Du lundi au dimanche de 9h à minuit



BERTRAND
— HOSPITALITY —

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