



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 dépayçant.

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.

”







# Menu Etoile

**Entrée/Plat/Dessert – 44,06 € HT – 50 € TTC**

Prix TTC service compris

**POUR LES GROUPE DE PLUS DE 15 PERSONNES**

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

## Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

## Entrées

Fish cake au saumon, *mascarpone citron vert, sésame*  
ou Houmous de betterave, *feta, chips de betterave*  
ou cheesy dal pakoda, sauce menthe-mangue

## Plats

Chicken souvlaki, *brochette de volaille française, salade fattouche, frites masala*  
ou Fish and chips  
ou Naan aux crevettes, *riz Byriani, sauce labne*

## Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*  
ou Salade de fruits exotiques  
ou Banoffee pie

## Boissons incluses

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

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection – Mars Wine Station

**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 – 52,80 € HT - 60 € 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**

Mozza & Feta samosas, *épices zaatar, chutney de menthe*  
ou Croquette de crabe, *chutney citron épicé*  
Ou Champignon Portobello stracciatella

## **Plats**

Croustillant de saumon, *sauce citron, épinards, sumac, feta, sésame*  
**ou** Filet de daurade, *sauce crustacé-gingembre, pommes de terre*  
ou Curry d'agneau, *riz basmati au safran*

## **Desserts**

Salade de fruits exotiques  
ou Cheesecake safran-cardamome  
Ou Pavlova aux fruits de saison

## **Boissons incluses**

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

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection Mars Wine Station

***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 1entrée,1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives**

## Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

## Entrées

Fish cake au saumon, *mascarpone citron vert, sésame*  
ou Houmous de betterave, *feta, chips de betterave*  
ou Cheesy Dal Pakoda (*Beignet indien aux légumes*)

## Plats

Filet de daurade, *sauce crustacé-gingembre, pommes de terre, asperges vertes, olives*  
ou Fish & chips  
ou Naan, crevette, riz Byriani, sauce labne

## Desserts

Salade de fruits exotiques  
ou Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*  
ou Banoffe Pie

## Boissons incluses

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

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection – Mars Wine Station

***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.*





# Cocktail

20 pièces – 62,05 € HT / 70 € TTC

## Apéritif

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

## Pièces salées

Brochette de halloumi\*

Houmous aux betteraves\*

Crevettes épicées roulées au kadaïf / croquette de butternut blette

Pakora de légumes

Croque Sir

Mini pita falafel\*

Mini-burger

Naan poulet tandoori

Potimarron rôti, crumble de feta\*

Mozza & feta samossas\*

Roulé de saumon, fromage frais, aneth

Naan zaatar\*

Cheese naan\*

Fish & chips

Tartare de daurade, matcha, citron vert, pomme granny Smith

*Pièces végétariennes\**

## Pièces sucrées

Cheesecake cardamome safran

Salade de fruits exotiques

Banoffee pie

Mousse au chocolat

Crumble aux pommes caramélisées

## Boissons

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

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection – Mars Wine Station

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

Café



# Formule Brunch

( Disponible uniquement le dimanche en format buffet. )

**31,82 € HT / 35 € TTC**

## JUS DE FRUITS OU DÉTOX AU CHOIX

Jus de fruits frais pressés -Orange ou Pamplemousse

Amras- Purée de mangue / boisson d'avoine Oatly / eau de rose / sirop de verveine

Green Détox - Concombre / pomme / épinards / citron / chou kale

Stroberee - Fraise / framboise / eau de coco / fleur d'oranger / pomme

## BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café Espresso, Allongé, Double - Massaya bio / Café Latte /Cappuccino / Chocolat chaud / Chaï Latte /Thés et infusions

## BAKERY

Mini viennoiseries & Pain baguette - Beurre / confiture

## PLATTERS AU CHOIX *Accompagnés d'œufs brouillés*

Churchill - Saucisse de dinde & veau / crispy potatoes / baked beans / champignons de Paris

Bollywood - Saumon fumé / houmous aux herbes /cheese naan

Veggie - Guacamole / mozza & feta samosas / halloumi grillé

## DESSERT AU CHOIX

Sir Pancakes chocolat-noisettes / Pavlova fruits de saisons / Menthe fraîche / Assiette de fruits de saison /Yaourt grec /Muesli / miel / Trifle à l'abricot /Crème verveine / amandes effilées

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





## 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 (Parmi une sélection) 14cl**  
13 € TTC (10,83 € HT)

**FORFAITS VINS PRESTIGE 10€ TTC (8,33€ HT)**

*(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)*

BLANC : Petit Chablis AOP - La Chablisienne

ROUGE : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild

**Champagne premium 18€ TTC (15€ HT)**  
Moët & Chandon « Brut Impérial » - 12cl

### Droit de bouchon :

Par bouteille ouverte de 75 cl (vin ou Champagne) : 10 € TTC

Par bouteille ouverte d'alcool fort : 20 € TTC



# 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

Céline JAMMES

07 63 62 22 61

[c.jammes@groupe-bertrand.com](mailto:c.jammes@groupe-bertrand.com)

Melissa SMITH

07 87 03 83 54

[m.smith@groupe-bertrand.com](mailto:m.smith@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



bertrandrestauration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)