



VOTRE ÉVÈNEMENT

MENU RUSTIQUE

A partir de 15 adultes

44,00 € TTC - 40,00 € HT

Prix TTC service compris

Entrées

Houmous patate douce et sésame, pain pita

ou

Poireaux rôtis à la braise, vinaigrette noisette, stracciatella fumée

Plats

Suprême de volaille, sauce morilles, gratin dauphinois

ou

Saumon d'Ecosse à la braise, beurre blanc, légumes d'hiver grillés

Desserts

Crumble aux pommes, crème mascarpone, caramel beurre salé

ou

Tiramisu, lemon curd

Boissons

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.

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 CHIC

A partir de 15 adultes

54,00 € TTC - 49,09 € HT

Prix TTC service compris

Entrées

Foie gras de canard français, mi-cuit au poivre de Sarawak, chutney de figues
ou

Tartare de saumon d'Ecosse, mangue, citron vert

Plats

Fondant de bœuf façon grand-mère, sauce bordelaise,
champignons, purée de patate douce

ou

Filet de bar rôti, beurre blanc, purée de panais à la citronnelle

Desserts

Mousse soufflée au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon
ou

Tarte citron meringuée

Boissons

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou San Pellegrino
Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.

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 – environ 600g

49,00 € TTC - 44,54 € HT

Prix TTC service compris

Les pièces cocktail

Houmous patate douce et citron vert, pain pita
Velouté de potimarron
Mini croque comté et truffe
Poireaux rôtis à la braise, vinaigrette noisette
Croquette de saumon, mayonnaise curry
Gambas croustillante, mayonnaise satay
Tartare de saumon, mangue, citron vert
Crabe et avocat, sauce crustacés citronnelle
Club sandwich au poulet
Empanadas de bœuf, sauce chimichurri
Planche de charcuteries
Planche de fromages affinés

Les pièces chaudes

Risotto de petit épeautre, crème de parmesan, butternut à la braise
Potimarron rôti, fricassée de champignon, mimolette
Fondant de bœuf, sauce bordelaise, purée de patate douce
Noix de Saint-Jacques, fricassée de champignons, purée de pommes de terre

Les pièces sucrées

Mini tarte citron meringuée
Mousse au chocolat
Crumble aux pommes, caramel beurre salé
Tiramisu, lemon curd

Les boissons

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou San Pellegrino
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.





FORFAIT SEMINAIRE

Tarif - base de facturation minimum de 40 personnes

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner :
 - Café, thé, jus de fruits, mini-viennoiseries
- Une pause simple en matinée :
 - Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Un déjeuner ou cocktail déjeunatoire
- Une pause gourmande en après-midi
 - Café, thé, jus de fruits, eaux minérales,
 - 3 mignardises par personne

Tarifs par personne :

- **Formule Rustique** : 93 € HT / 102,30 € TTC
- **Formule Chic ou Cocktail** : 99 € HT / 108,90 € TTC

FORFAIT 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou de 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Un déjeuner ou dîner

Tarifs par personne :

- **Formule Rustique** : 73 € HT / 80,30 € TTC
- **Formule Chic ou Cocktail** : 79 € HT / 86,90 € TTC

- LES OPTIONS -

Forfait boissons *Tarif par personne*

Vin sur la base d'une bouteille (75cl) pour 3 personnes - rouge et blanc confondus

Forfait 1

16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc (13cl)

Vin : Bordeaux AOP Château Gantonnet (blanc) / Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle (rouge)

Forfait 2

25 € TTC / 20,83€ HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut (12cl)

Vin : Petit Chablis, AOP la Chablisienne / Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaine Edmond de Rothschild

Forfait bar *Tarif par personne*

Open bar soft : 8€ TTC / 7,27€ HT

Coca-Cola, jus de fruit, schweppes...

Bar à cocktails (14cl) : 12€ TTC / 10€ HT

[1 cocktail par personne]

Mojito, moscow mule, Apérol spritz, spritz St-Germain... [2 variétés de mocktails au choix]

Bar à mocktails (18cl) : 9€ TTC / 8,18€ HT

[1 mocktail par personne]

Passion-gingembre, carotte-ananas, pomme-concombre... [2 variétés de cocktails au choix]

Bouteille de vin sans alcool (75cl) : 35€ TTC / 28€ HT

Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin

Vin de France sans alcool - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin

Vin de France sans alcool - rosé "Zéro" Chavin

Bière (33cl) : 8€ TTC / 6,66€ HT

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





- LES OPTIONS -

Amuses-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Velouté de potimarron

Croquette de saumon, mayonnaise curry

Poireaux rôtis à la braise, vinaigrette noisette

Crabe et avocat, sauce crustacés citronnelle

Gambas croustillante, mayonnaise satay

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Millefeuille – Troadéro – Opéra - Pièce montée .. de la maison Angelina

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **14 € TTC / 12,60 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet ou saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace

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 ANIMATIONS

Animations salées :

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe

Huile d'olive

Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé

Mariné à l'aneth

Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Foie gras

Chutney de figues

Gelée piment d'espelette

Pain toasté

15 € TTC / 13,63 € HT

Huitres

Vinaigre échalotte

Citron

Pain de seigle

16 € TTC / 14,54 € HT

Raclette

Pomme de terre grenaille

Charcuterie

25 € TTC / 22,72 € HT

Animations sucrées :

Mini pavlova

Crème mascarpone – fruits exotiques

11 € TTC / 10 € HT

Crêpes ou gaufres

Chocolat – sucre – caramel

11 € TTC / 10 € HT



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.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- 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.

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

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 9 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 4,6% de nos collaborateurs sont en situation de handicap
- 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.



INFOS PRATIQUES :

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 12 € par véhicule
Parking Indigo à proximité

Accès :

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

VOS CONTACTS:

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Tessa Milleville

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS SOCIETES

SAS Rives de Seine, au capital social de 160 000€ et ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 408 509 057 R.C.S. Nanterre

BERTRAND
— HOSPITALITY —

L'Île est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux
sur : evenement.groupe-bertrand.com

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