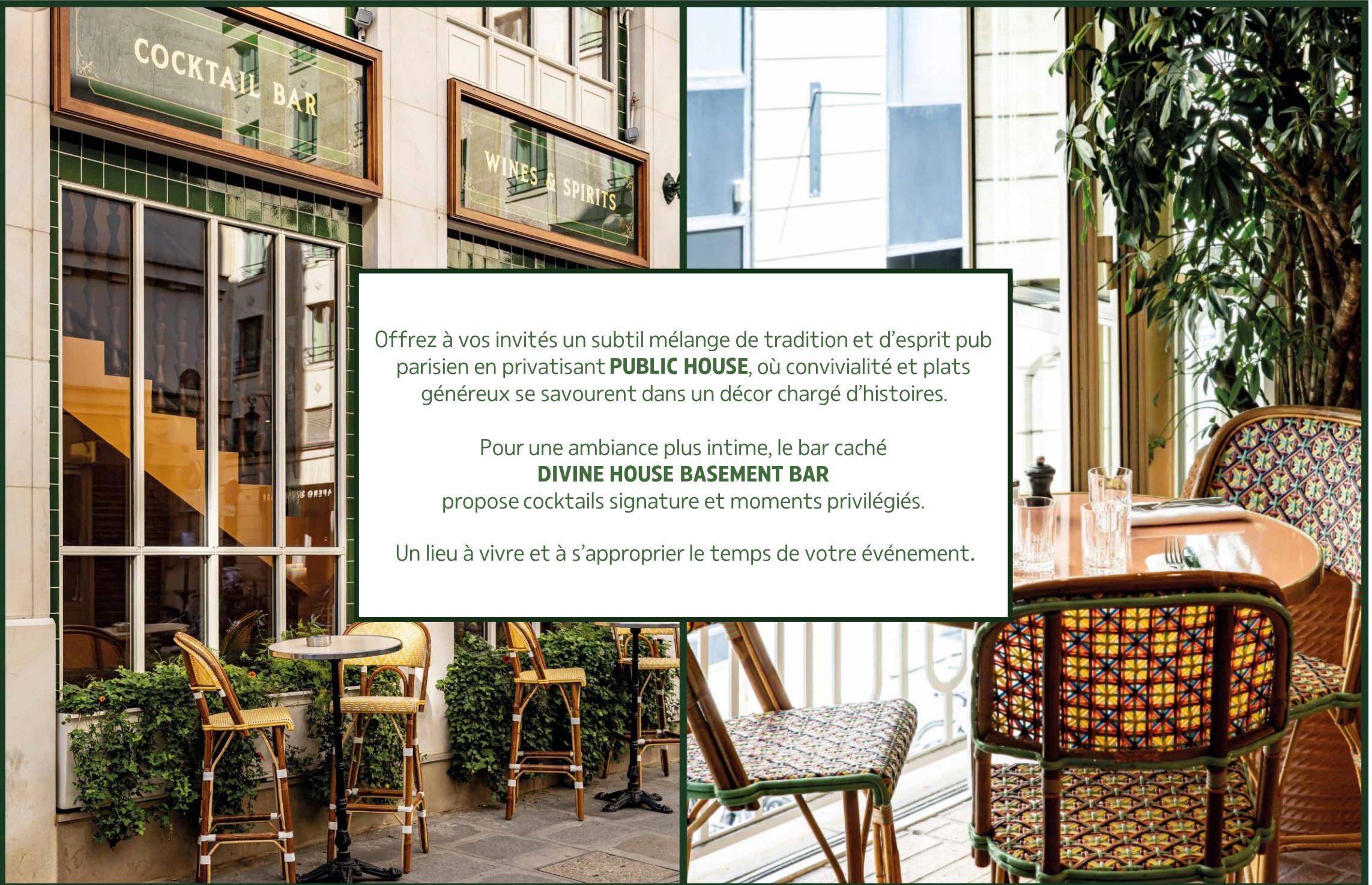




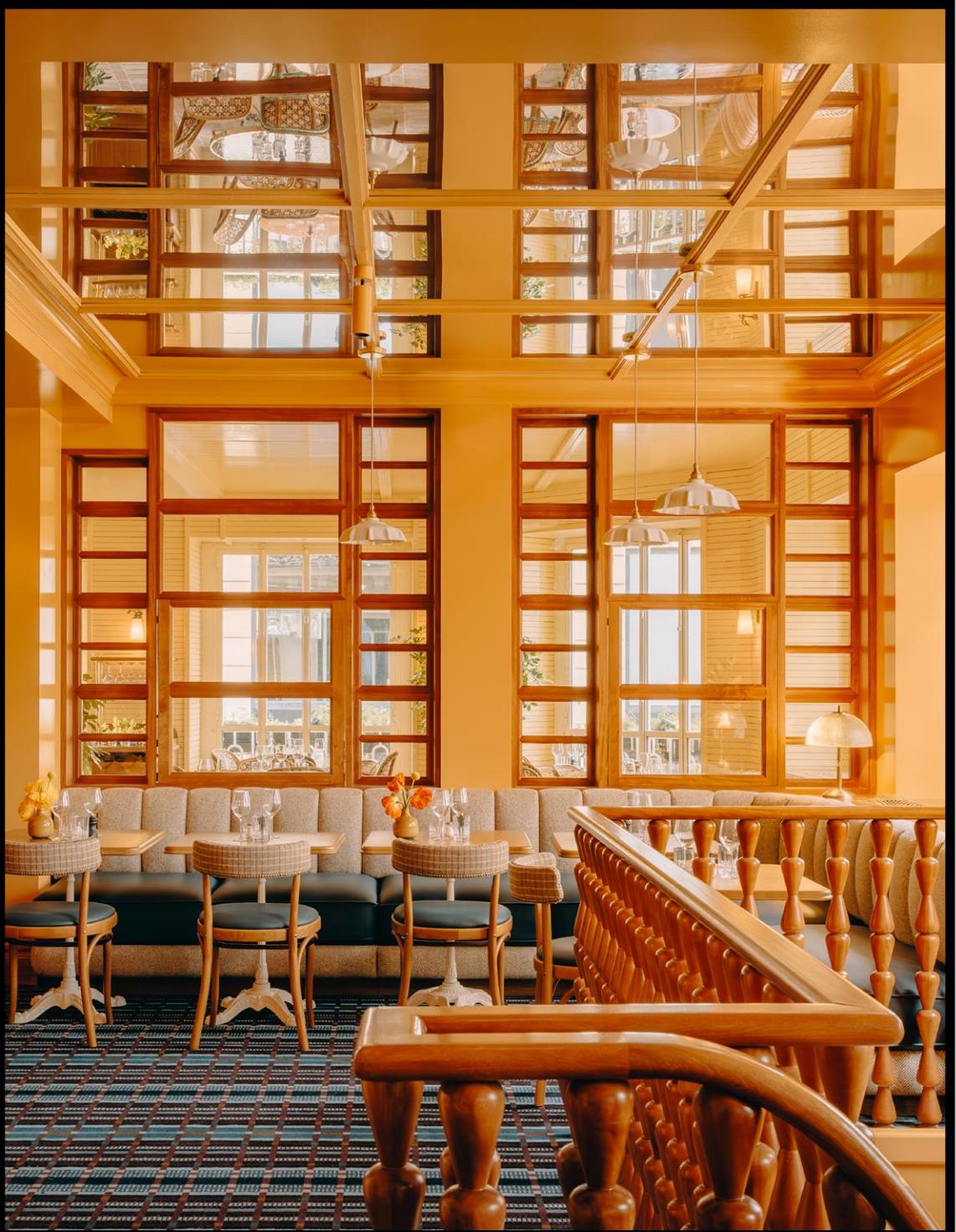
• VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN PUB PARISIEN •



Offrez à vos invités un subtil mélange de tradition et d'esprit pub parisien en privatisant **PUBLIC HOUSE**, où convivialité et plats généreux se savourent dans un décor chargé d'histoires.

Pour une ambiance plus intime, le bar caché  
**DIVINE HOUSE BASEMENT BAR**  
propose cocktails signature et moments privilégiés.

Un lieu à vivre et à s'approprier le temps de votre événement.





# CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nombre de personnes

**160**  
REPAS ASSIS

**350**  
COCKTAILS

*Accès possible  
à la Divine House  
pour une soirée dansante*

**50**  
RÉUNION  
CONFÉRENCE

*Entrée privative  
et restauration possible*





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 DÉJEUNER

VALABLE UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

**Entrée | Plat ou Plat | Dessert**  
31,44 € HT - 35,00 € TTC

**Entrée | Plat | Dessert**  
37,80 € HT - 42,00 € TTC

## — ENTRÉE —

ONION RINGS, mayonnaise barbecue  
ou  
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, crème mascarpone

## — PLAT —

SAUCISSE, purée de pommes de terre  
ou  
VEGGIE BOWL, Butternut rôti, feta, edamame, grenade, quinoa, graines de courge et tournesol, vinaigrette miel-moutarde

## — DESSERT —

CRÈME BRÛLÉE, vanille Bourbon  
ou  
SALADE DE FRUITS DE SAISON

## BOISSONS (INCLUSES)

Un verre de vin (13cl)  
Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life  
Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

Eaux minérales : 1 bouteille pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)  
Café ou thé

# MENU OPÉRA

**53,41 € HT - 60,00 € TTC**

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent Caillé (vin biologique) - 12cl

## — ENTRÉE —

FISH CAKE SAUMON, mascarpone citron vert, sésame  
ou

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, crème mascarpone  
ou

CROQUETTES DE CHEDDAR, mayonnaise barbecue

## — PLAT —

BUTTER CHICKEN, riz parfumé  
ou

FILET D'EGLEFIN, purée de patate douce, beurre blanc  
ou

SUPREME DE VOLAILLE, purée de pomme de terre, jus de volaille

## — DESSERT —

TARTE BOURDALOUE, poire  
ou

BURNT CHEESECAKE, coulis mangue-passion  
ou

BRIOCHE PAIN PERDU, sticky toffee

## BOISSONS (INCLUSES)

1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

Eaux minérales : 1 bouteille pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

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





# MENU PUBLIC HOUSE

**61,97 € HT - 70,00 € TTC**

SERVICE COMPRIS

**APÉRITIF** Coupe de champagne Jacquot Mosaïque Brut 12cl

## — ENTRÉE —

SCOTCH EGGS, sauce tartare

ou

TARTARE DE SAUMON, sauce mangue-passion

ou

CREVETTES CROUSTILLANTES, mayonnaise sriracha

## — PLAT —

JOUE DE BŒUF BRAISÉE A LA GUINNESS, champignons, purée de pomme de terre  
ou

PAVE DE SAUMON GRILLÉ, pommes grenailles, sauce vierge  
ou

CHICKEN PIE, volaille française, épices massala, curcuma, champignons

## — DESSERT —

COOKIE PISTACHE, glace vanille Bourbon  
ou

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, crème fouettée  
ou

CRÈME BRÛLÉE, chocolat noir

**1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :**

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

Eaux minérales : 1 bouteille pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

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.*



# COCKTAIL

## 20 PIÈCES

**61,97 € HT - 70,00 € TTC / PERS.**

SERVICE COMPRIS

Apéritif Coupe de champagne Jacquot Mosaïque Brut 12cl

### — SALÉ CHAUD —

TARTARE DE SAUMON, mangue passion

VEGGIE BOWL

SALADE CESAR

CUBE DE FOIE GRAS, spéculoos, réduction balsamique

### — SALÉ FROID —

CROQUETTE CHEDDAR, mayonnaise barbecue

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, crème mascarpone

CROUSTILLANT DE CREVETTE, sriracha

FISH & CHIPS

BURGER BŒUF

CORN DOG, yellow mustard, ketchup

### — SUCRÉ —

COOKIE PISTACHE

CRÈME BRULÉE CHOCOLAT NOIR

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES

SALADE DE FRUITS DE SAISONS

### BOISSONS (INCLUSES)

Un verre de vin (13cl)

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

Eaux minérales : 1 bouteille pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

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



# LES OPTIONS

APÉRITIF 3 AMUSE-BOUCHE 8,09€ HT - 8,90€ TTC

GAMME DE VIN SUPÉRIEUR (EN REMPLACEMENT DU VIN DU MENU)

(1 BT DE 75CL POUR 3) : 8,33€ HT - 10€ TTC

ROUGE : HAUT-MÉDOC AOP - "LES GRANGES"

DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD 2020 (75CL)

BLANC : PETIT-CHABLIS AOP - LA CHABLISIENNE 2020 (75CL)

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAÏQUE 75CL :

58,33€ HT - 70€ TTC

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

« BRUT IMPÉRIAL » 75CL : 73,33€ HT - 88,00€ TTC

COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

« BRUT IMPÉRIAL » 12CL : 13,33€ HT - 16€ TTC

BIÈRE BLONDE PRESSION 50CL : 8,75€ HT - 10,50€ TTC

GUINNESS 50CL : 9,58€ HT - 11,50€ TTC

COCKTAIL (2 CHOIX À DÉTERMINER EN AMONT) :

110,42€ HT - 12,50€ TTC

MOCKTAIL (2 CHOIX À DÉTERMINER EN AMONT) : 7,27€ HT - 8€ TTC

DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE 75CL À PARTIR DE 20 PERSONNES :

16,67€ HT - 20€ TTC

BOUTEILLES DE VIN SANS ALCOOL 75CL

BLANC : VIN DE FRANCE - SAUVIGNON "ZÉRO" CHAVIN :

31,82€ HT - 35€ TTC

ROSÉ : VIN DE FRANCE - ROSÉ "ZÉRO" CHAVIN : 31,82€ HT - 35€ TTC

ROUGE : VIN DE FRANCE - CABERNET SAUVIGNON MERLOT "ZÉRO"

CHAVIN : 31,82€ HT - 35€ TTC

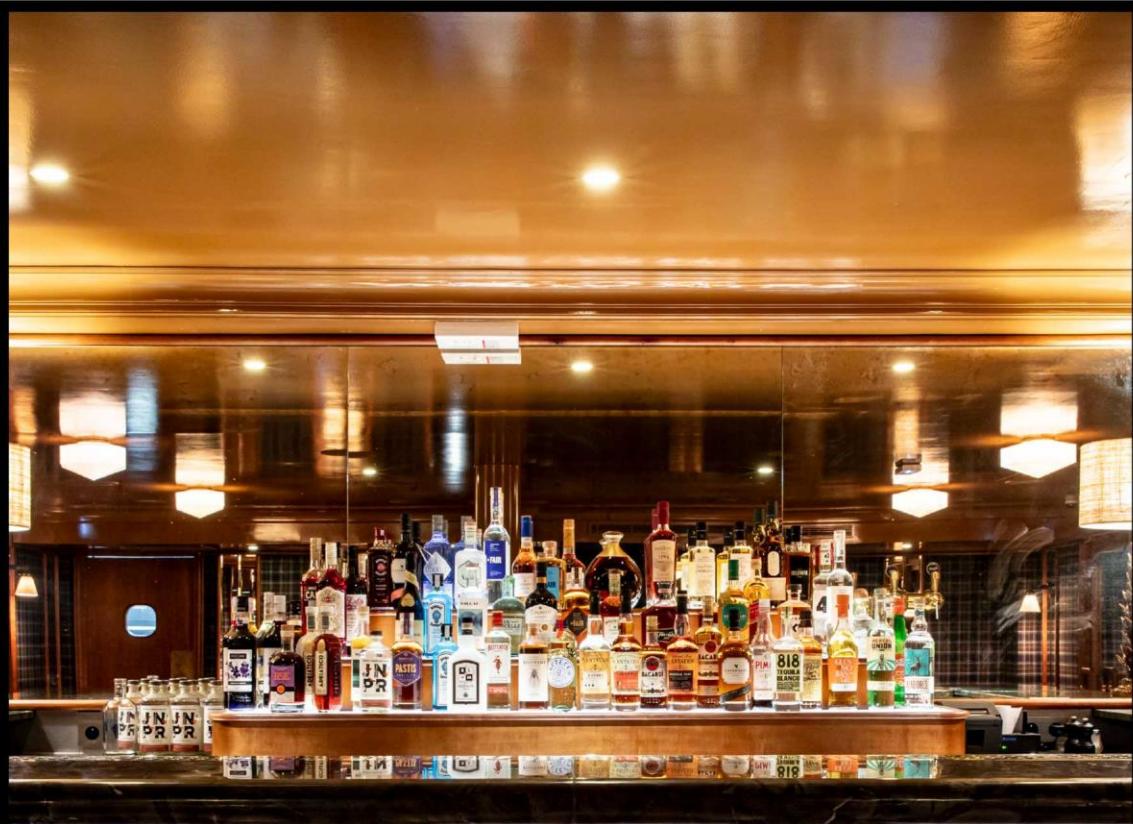




• LE DIVINE HOUSE, NOTRE BAR CACHÉ •



Pour ceux qui cherchent un refuge plus discret, notre bar caché, le **DIVINE HOUSE BASEMENT BAR** vous plonge dans une ambiance tamisée, où cocktails signature et moments partagés créent des soirées mémorables. Un lieu à vivre, à partager, et à s'approprier le temps de votre événement.



# CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nombre de personnes

**55**

REPAS ASSIS

**90**

COCKTAILS

**50**

RÉUNION  
CONFÉRENCE





## Contact

Priscilla Biville

01 77 35 36 86 – 07 64 42 91 16

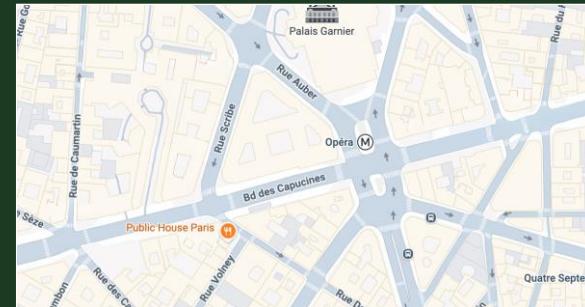
[publichouse.com@groupe-bertrand.com](mailto:publichouse.com@groupe-bertrand.com)

<https://evenement.groupe-bertrand.com/lieux/public-house/>

## Information

21 Rue Daunou, 75002 Paris

[www.publichouse.fr](http://www.publichouse.fr)



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —



Public House est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality - © Simon Detraz