

The image shows the interior of a restaurant with a modern, coastal theme. The ceiling is high with a glass skylight and green metal beams. Large, woven, dome-shaped pendant lights in orange and green hang from the ceiling. The floor is made of light-colored wood. The walls are decorated with colorful murals of sea life, including fish and coral. The seating consists of round wooden tables and wicker chairs. A central bar area is visible in the background.

POLPO

BRASSERIE SEAFOOD

Votre événement au bord de l'eau



POLPO

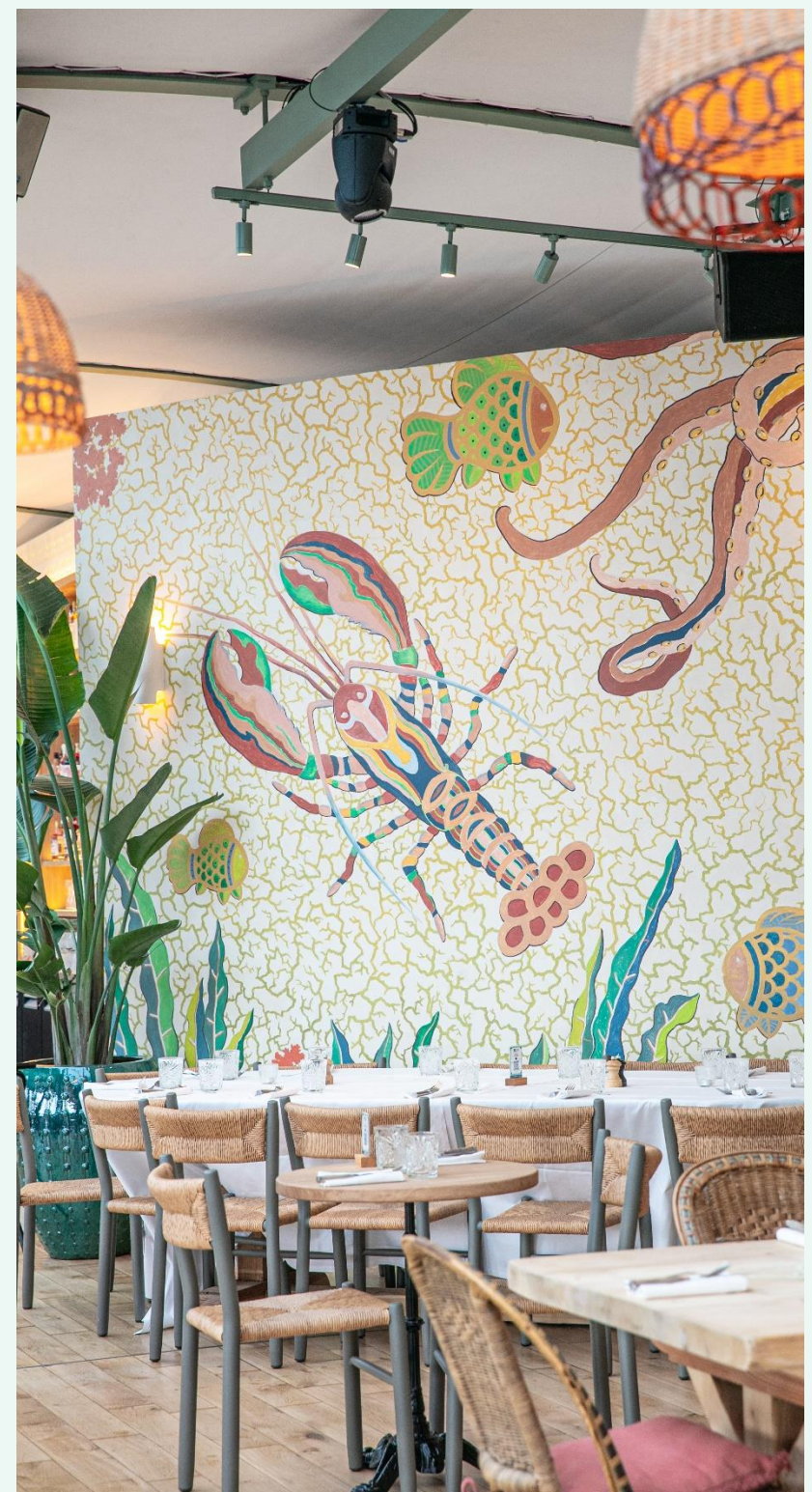
BRASSERIE SEAFOOD

PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m², le Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 350 personnes en repas assis.





LES DIFFERENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

BÂBORD

Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 100m², cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.



TRIBORD

Un espace cosy de 40m² offrant une ouverture sur une terrasse privative, idéal pour se rassembler en petit comité.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT
(600m²)

350

REPAS ASSIS

500

COCKTAIL

250

CONFÉRENCE

À BÂBORD
(100m²)

100

REPAS ASSIS

90

COCKTAIL

À TRIBORD
(40m²)

40

REPAS ASSIS

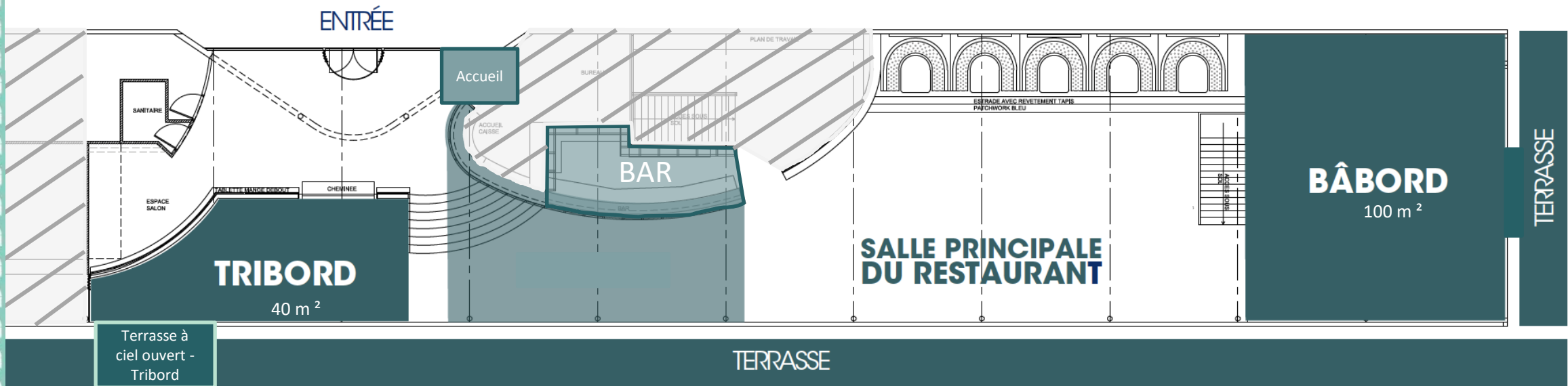
40

COCKTAIL

Espaces privatisables sur demande.



PLAN (600 m²)





MENU DEJEUNER

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

38,00€ TTC (34,24€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Houmous champignons

Betterave rôtie & stracciatella fumée, Noisettes

Suprême de volaille, pommes grenailles, sauce poivre

Gratin de penne à la truffe et parmesan

Cheesecake myrtille

Fondant chocolat amandes

Cave : 1 verre par personne (12cl)

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 en rouge

Eau : 1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier **(75 cl)**

Café, thé ou infusion

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 PLAISANCE

55€ TTC (48,94€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Kir ou jus de fruits (12cl)

Velouté de patate douce citronnelle lait de coco

Tartare de thon aux légumes, sauce ponzu

Houmous citron vert et pain pita

Confit de canard, grenailles sarladaises, jus veau

Filet de daurade, écrasé de pomme de terre à l'huile olive, sauce citron

Risotto butternut, champignons et noisettes, crème ail

Tarte citron meringuée

Tiramisu café aux éclats de cookie

Salade de fruits exotiques

Cave -1 bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021

1 bouteille d'eau (75 cl) pour 3 personnes – Vittel et Perrier

Café, thé ou infusion

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 POLPO

65,00€ TTC (57,73€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Coupe de Champagne (**12 cl**) ou jus de fruits

Avocado de crevettes croustillantes coco et tortillas

Tartare de saumon aux agrumes, mangue verte

Brocolini et butternut rôti, amandes, huile d'olive, zaatar labneh

Paleron de veau confit, pommes grenailles et jus de veau truffé

Cabillaud croustillant aux herbes, purée de céleri et sauce coquillage

Thon mi-cuit aux sésames, beurre blanc aux épices, purée

Baba chantilly passion

Chou praliné nocciolata

Tarte chocolat banane cacahuètes

Cave -1 bouteille de vin (**75 cl**) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021

1 bouteille d'eau (**75 cl**) pour 3 personnes – Vittel et Perrier
Café, thé ou infusion

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 SIGNATURE

(valable uniquement d'Octobre à mi-Mars)

90,00€ TTC (79,85€ HT)

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Coupe de Champagne **(12 cl)** ou Cocktail sans alcool **(14cl)**

Foie gras chutney poires

Assiette seafood

Ceviche de daurade aux agrumes et passion, sumac

Pavé de veau aux cèpes, pommes grenailles tapées aux oignons

Filet de bar sauce saté, mousseline de carottes violettes et brocolini

Risotto de saint jacques, beurre blanc, gingembre

Brioche roll perdue, caramel beurre salé

Assiette gourmande

Tarte chocolat banane cacahuètes

Cave -1 bouteille de vin **(75 cl)** pour 3 personnes

Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

1 bouteille d'eau **(75 cl)** pour 3 personnes – Vittel et Perrier

Café, thé ou infusion

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.



EN OPTION

Offre végétarienne (*valable pour tous les menus*):

Entrée: Salade haricots verts, amandes grillées & butternut OU Tartare de bettrave, pommes vertes aux agrumes

Plat: Wok végétal OU Trilogie de légumes rôtis (patate douce, panais, brocoli), sauce vierge

Dessert : Coupe fruits rouge, sorbet, meringue caramélisée ou Salade fruits

Assortiment de **3 amuses-bouches** du moment : 7,50€ TTC (6,82€ HT) par personne

(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouches du cocktail page 13)

Assiette de fromages : 9,00€ TTC (8,18€ HT) par personne

Menu Enfant (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC (12,73€ HT)
Steak haché ou Fish & chips
Boule de glace

Entremets 10 parts de la pâtisserie Angelina : 120€ TTC
Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

Augmenter la gamme de vin du menu : 5,00€ TTC (4,17€ HT) par personne
Blanc: Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020 (75cl)
Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020 (75cl)

Coupe de champagne (12cl) en remplacement du Kir dans le Menu
Plaisance : 6,00€ TTC (5,00€ HT)

Droit de bouchon champagne du lundi au samedi : 15,00€ TTC (12,50€ HT)
par bouteille ouverte (75cl), pour les groupes de plus de 60 personnes



COCKTAIL 20 pièces par personne

65,00€ TTC (59,09€ HT) – Service compris

Les Amuses-Bouches

Gambas panko sauce Kari
Croquette de crabe, mayonnaise, harissa
Velouté de patate douce citronnelle lait de coco
Tartare de thon aux légumes, sauce ponzu
Croquette de mozzarella spicy, mayo BBQ
Labneh, brocolini, amandes
Houmous citron vert et pita

Les Pièces Lunch

Wrap césar
Gyoza végétarien sauce teriyaki
Croquaccia aux saumons
Ceviche daurade aux agrumes

Les Incontournables

Fish & Chips maison
Saint jacques beurre blanc gingembre
Mac and cheese truffe et parmesan

Le Sucré

Moelleux aux marrons
Panacotta myrtille
Fondant chocolat amandes
Pavlova mangue passion coco
Salade de fruits exotiques
Tartelette Bueno

-

Vittel et Perrier (75cl), café, thé ou infusion

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 BOISSONS

Forfait Cave n° 1 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023 (75cl)

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 (75cl)

Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol 2022 (75cl)

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

Forfait Cave n° 2 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020 (75cl)

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild
2020 (75cl)

Rosé : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige 2022 (75cl)

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

Vin sans alcool:

Blanc: Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin (75cl)

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

Rosé : Vin de France sans alcool - rosé "Zéro" Chavin (75cl)

Prix à la bouteille : 31,82 € HT / 35€ TTC

Bouteille de champagne :

Jacquart Brut Mosaïque (75cl) : 60€ HT / 72€ TTC

MOET & CHANDON « Brut Impérial » (75cl) : 71,67€ HT / 86€ TTC

EPC « Blanc de Blancs » (75cl) : 73,33€ HT / 88€ TTC

Cocktail (14cl à 17,5cl): 9,58€ HT / 11,50€ TTC

Mocktail (15cl à 18cl): 7,27€ HT / 8€ TTC

Bière blonde pression (50cl) : 6,58€ HT / 7,90€ TTC

Bière 1664 en bouteille (33cl) : 4,83€ HT / 5,80€ TTC

Punch ou sangria (au litre) : 33,33€ HT / 40,00€ TTC





LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

ANIMATIONS SALÉES

Les Mini-Risottos *(2 saveurs à choisir)*

- Truffes et parmesan
- Basilic et stracciatella
- Façon Paëlla *(oignons, poivrons, chorizos, épices)*
 - Crustacés *(uniquement en hiver)*

2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Découverte autour du Saumon

- Saumon fumé nature
 - Saumon mariné à l'aneth
 - Saumon mariné aux agrumes
- & Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons
3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fines de claire
 - Huîtres Saint-Vaast La Tatihou
 - Huîtres creuses de Bretagne
- & Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné
3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**





LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Lobster Roll

Homard et ses épices, mayonnaise épicée

1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

Ceviche de Daurade

Daurade marinée, patate douce confite

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

ANIMATIONS SUCRÉES

Crêpes

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Gaufres

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

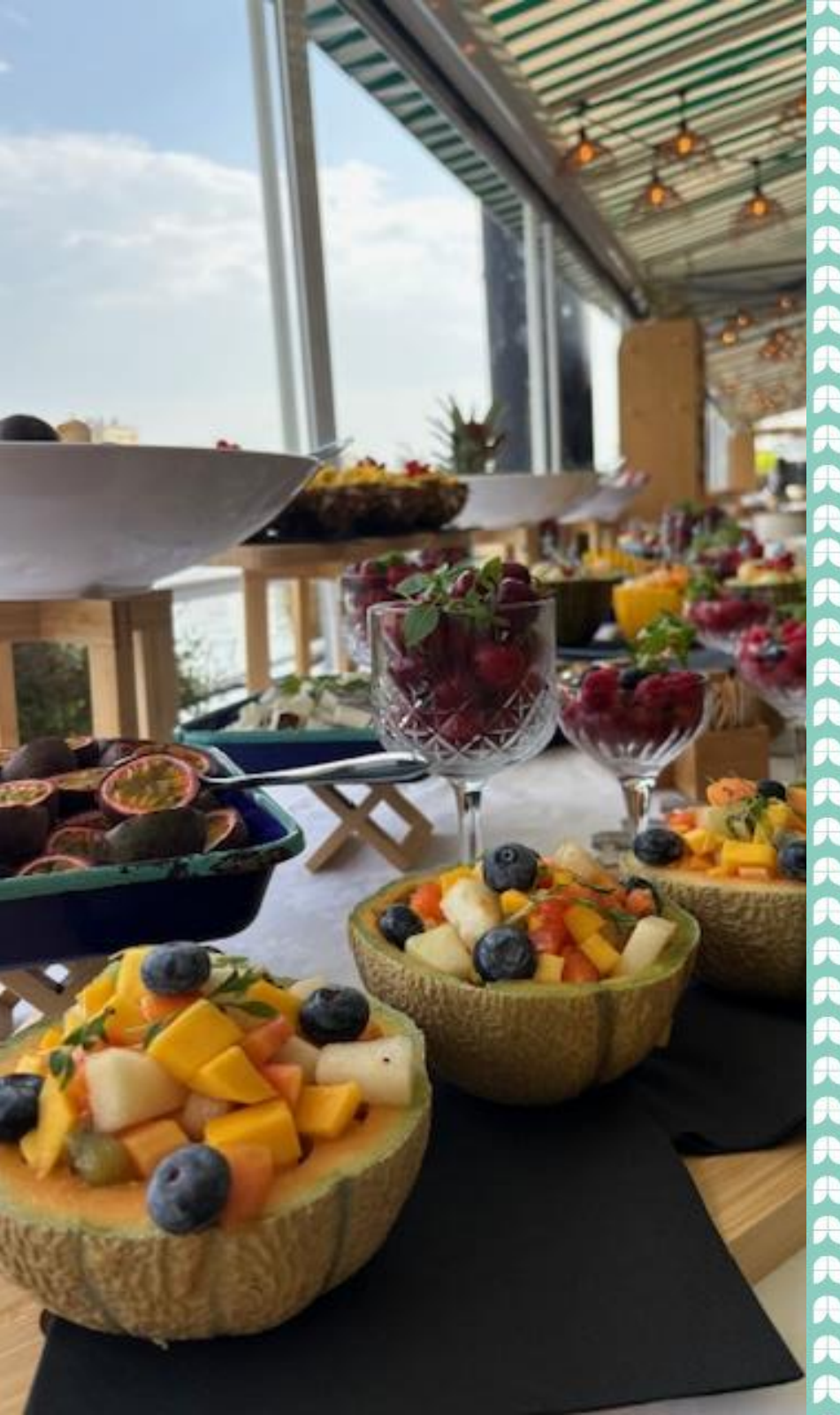
Brioche perdues

Crème anglaise, caramel beurre salé, pâte à tartiner

1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Candy Bar : 6€ TTC (5,45€ HT)





LES ANIMATIONS par saison

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

PRINTEMPS / ÉTÉ

- **Burrata & Stracciatella**

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

- **Bar à salades**

1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**

ÉTÉ

- **Plancha**

Choisir 2 produits parmi :

Gambas

Moule

Bœuf

Poulet

2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

- **Bar à fruits**

1 pièce par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

AUTOMNE

Retour de forêt

Poêlée de champignons et velouté de châtaignes

(Présence de porc, possible sans)

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

HIVER

- **Seafood Bar : 16,50€ TTC (15€ 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.
- 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 soutenons financièrement l'ONG Ethic Ocean pour promouvoir une pêche plus durable.
 - 99% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 4 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- Une partie de nos collaborateurs ont été formés aux enjeux climatiques via l'atelier La Balance Carbone.
 - Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 88 points sur 100 en 2024. Ce résultat est le fruit de nos engagements en matière de diversité, de parité et d'égalité et des actions menées pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération.



VOS CONTACTS

GLOUX Juliette
j.gloux@groupe-bertrand.com

RENAUDAT Jade
j.renaudat@groupe-bertrand.com

ou
polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 41 34 32 86 / 07 62 91 61 07

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
 M3 Pont de Levallois
 Service voiturier
 Parking à proximité

Ouvert tous les jours,
 pour le déjeuner et le dîner



BERTRAND
 — HOSPITALITY —

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia
 Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

Cédit photographe @RomainRicard