



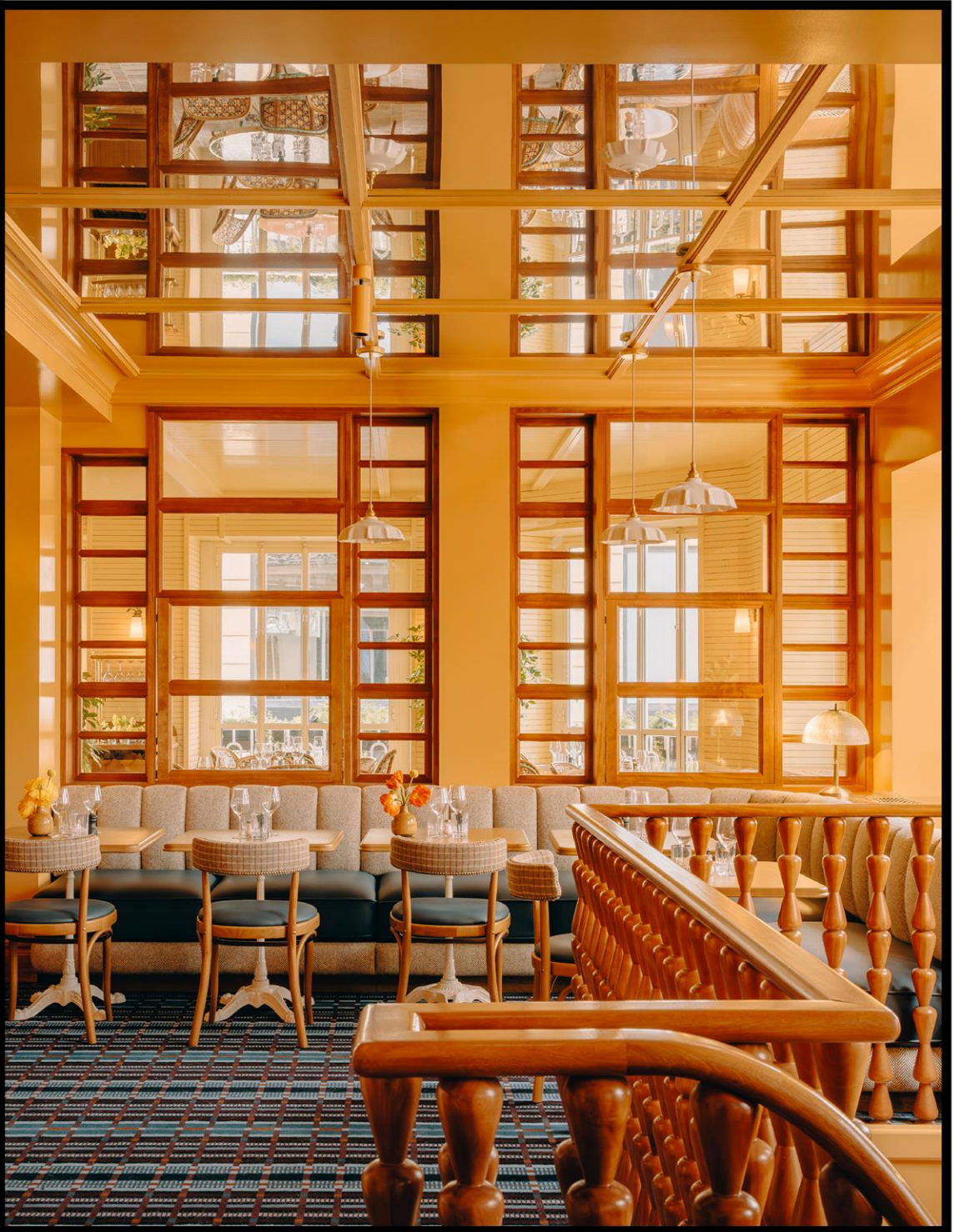
• VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN PUB PARISIEN •



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 (INCLUDES)

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

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 (INCLUDES)

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



MENU PUBLIC HOUSE

61,97 € HT - 70,00 € TTC

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

— ENTRÉE —

SCOTCH EGGS, sauce tartare

ou

TARTARE DE SAUMON, sauce mangue-passion

ou

CREVETTES CROUSTILLANTES, mayonnaise sriracha

— PLAT —

BŒUF BRAISÉE A LA GUINNESS, champignons, purée de pomme de terre

ou

PAVÉ 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.



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

COCKTAIL

20 PIÈCES

61,97 € HT - 70,00 € TTC / PERS.

SERVICE COMPRIS

Apéritif Coupe de champagne Jacquart 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 (INCLUDES)

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



AFTERWORK

26,51€ HT - 30,00 € TTC / PERS.

SERVICE COMPRIS

VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H A 20H

A PARTAGER

PLANCHES MIXTES (ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIE & DE FROMAGES)
pickles de légumes

BOISSONS

Vins : 1 bouteille (75cl) de vin pour 5
Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 (vin
biologique)
Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022
&
Un apéritif : Spritz Apérol ou Bière Carlsberg -33 cl
&
Boissons soft à discrétion

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 ALCOL 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

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

Information

21 Rue Daunou, 75002 Paris

www.publichouse.fr



BERTRAND
— HOSPITALITY —



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