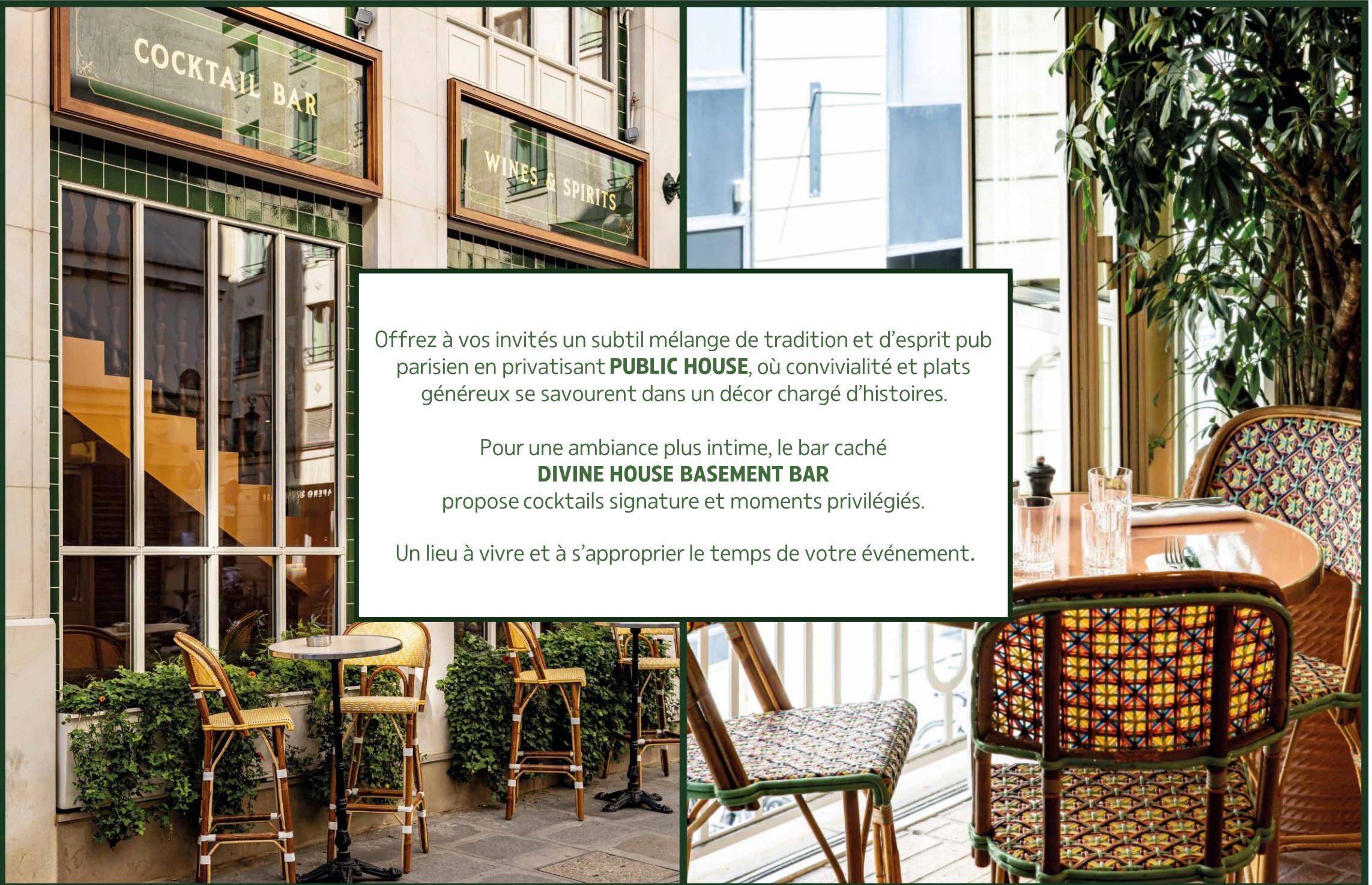




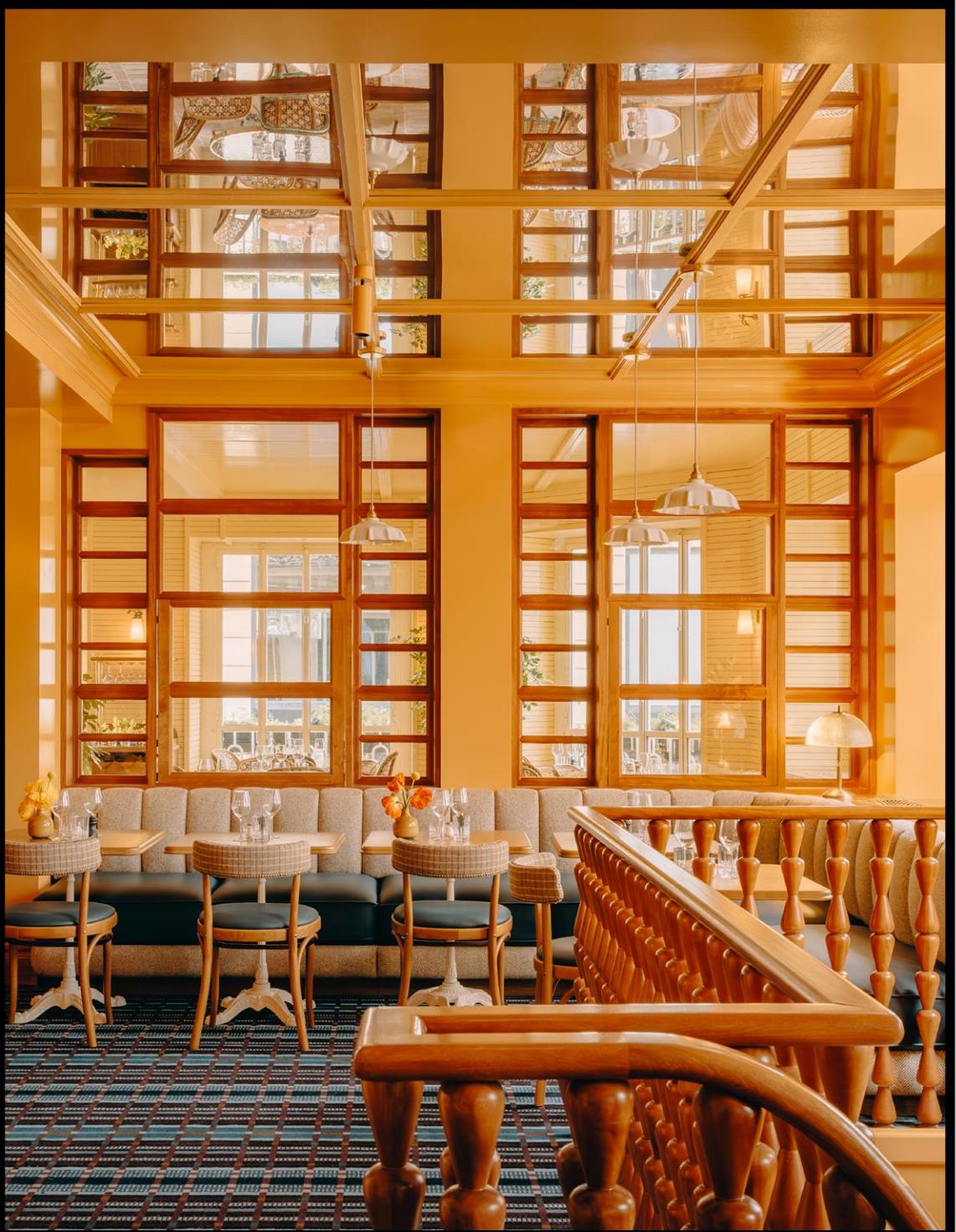
• VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN PUB PARISIEN •



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 —

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.



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



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 discrédition

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains plats du 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"

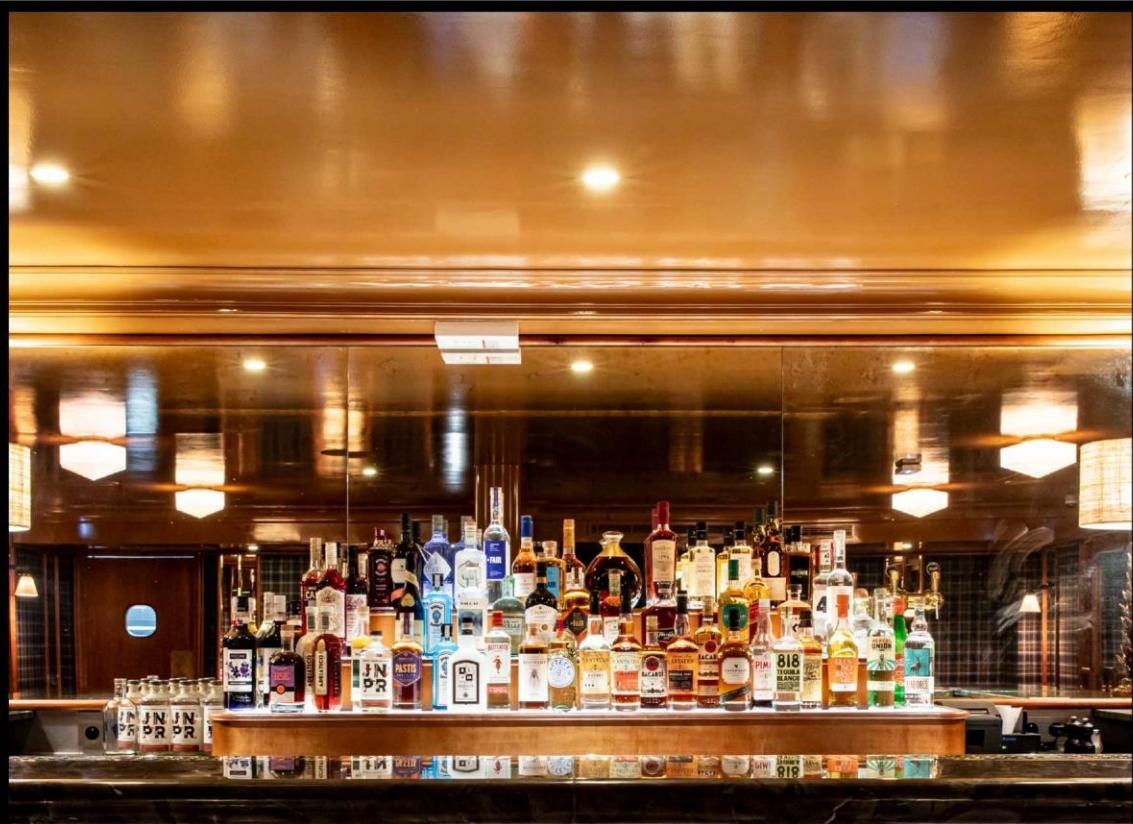
CHAVIN : 31,82€ HT - 35€ TTC





• 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

<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