



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON
CHURCHILL

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU SIR WINSTON



PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé sous l'impulsion de Laura Gonzalez, qui a su mêler esprit britannique et inspirations indiennes pour créer un lieu de vie totalement inédit : chaleureux, vibrant et dépaysant.

Un QG contemporain où l'on déguste une cuisine de pub subtilement revisée, sur l'une des terrasses les plus secrètes et convoitées de Paris.

Le Sir Winston arbore désormais le luxe des demeures coloniales de Bombay ou Delhi, tout en conservant intacte son âme britannique.





Menus Déjeuner

Du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 26,92 € HT - 30 € TTC
Entrée/Plat/Dessert – 32,27 € HT - 36 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Entrées

Cheese naan
ou Houmous de betterave, feta, chips de betterave

Plats

Chicken tikka masala, épinards, riz basmati au safran
ou Fish and chips

Desserts

Mousse au chocolat, tuile à la fleur d'oranger
ou Banoffee pie

Boissons incluses

Un verre de vin par personne :

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station
Rouge : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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 Etoile

Entrée/Plat/Dessert - 44,06 € HT - 50 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

Entrées

Fish cake au saumon, *mascarpone citron vert, sésame*
ou Houmous de betterave, *feta, chips de betterave*
ou cheesy dal pakoda, sauce menthe-mangue

Plats

Chicken Tikka massala, Épinards, *riz basmati au safran*
ou Fish and chips
ou Naan aux crevettes, *riz Byrani, sauce labne*

Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Salade de fruits exotiques
ou Banoffee pie

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection - Mars Wine Station

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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 Churchill

Entrée/Plat/Dessert – 53,41 € HT - 60 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

Entrées

Mozza & Feta samosas, épices zaatar, chutney de menthe
ou Croquette de crabe, chutney citron épicé
Ou Champignon Portobello stracciatella

Plats

Saumon kadaïf, sauce citron, épinards, sumac, feta, sésame
ou Filet de daurade, sauce crustacé-gingembre, pommes de terre
ou Curry d'agneau, riz basmati au safran

Desserts

Salade de fruits exotiques
ou Cheesecake safran-cardamome
Ou Pavlova aux fruits de saison

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station
Rouge : Poulpe Connection Mars Wine Station

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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 Winston

Entrée/Plat/Dessert – 70,61 € HT - 80 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner **1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives**

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Entrées

Fish cake au saumon, *mascarpone citron vert, sésame*
ou Houmous de betterave, *feta, chips de betterave*
ou Cheesy Dal Pakoda (*Beignet indien aux légumes*)

Plats

Filet de daurade, *sauce crustacé-gingembre, pommes de terre, asperges vertes, olives*
ou Fish & chips
ou Naan, crevette, riz Byriani, sauce labne

Desserts

Salade de fruits exotiques
ou Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Banoffe Pie

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection - Mars Wine Station

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

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.



Formule Afterwork

34,32 € HT – 40 € TTC par personne

Formule valable uniquement le lundi, mardi, et vendredi de 17h à 19h30.

Apéritif

2 cocktails au choix par personne : Moscow Mule, Aperol Spritz ou Mojito

A partager (pour 3 personnes) :

- **Plateau Churchill** : Calamars croustillants / massala cheddar croquettes / mozza & feta samosas / houmous aux herbes / crispy chicken / croquettes butternut / naans
- **Croque Sir** : Pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde

Boissons

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes (75cl) :

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection - Mars Wine Station

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 – 62,05 € HT / 70 € TTC

Apéritif

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Pièces salées

- Brochette de halloumi*
- Houmous aux betteraves*
- Crevettes épicées roulées au kadaïf / croquette de butternut blette
- Pakora de légumes
- Croque Sir
- Mini pita falafel*
- Mini-burger
- Naan poulet tandoori
- Potimarron rôti, crumble de feta*
- Mozza & feta samossas*
- Roulé de saumon, fromage frais, aneth
- Naan zaatar*
- Cheese naan*
- Fish & chips
- Tartare de daurade, matcha, citron vert, pomme granny Smith
- Pièces végétariennes*

Pièces sucrées

- Cheesecake cardamome safran
- Salade de fruits exotiques
- Banoffee pie
- Mousse au chocolat
- Crumble aux pommes caramélisées

Boissons

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

- Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station
- Rouge : Poulpe Connection - Mars Wine Station
- Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 (75cl)
- Café



Formule Brunch

(Disponible uniquement le dimanche en format buffet.)

31,82 € HT / 35 € TTC

JUS DE FRUITS OU DÉTOX AU CHOIX

Jus de fruits frais pressés -Orange ou Pamplemousse

Amras- Purée de mangue / boisson d'avoine Oatly / eau de rose / sirop de verveine

Green Détox - Concombre / pomme / épinards / citron / chou kale

Beet Boost- Betterave / carotte / citron / gingembre

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café Espresso, Allongé, Double - Massaya bio / Café Latte /Cappuccino / Chocolat chaud / Chaï Latte /Thés et infusions

BAKERY

Mini viennoiseries & Pain baguette - Beurre / confiture

PLATTERS AU CHOIX *Accompagnés d'oeufs brouillés*

Churchill - Saucisse de dinde & veau / crispy potatoes / baked beans / champignons de Paris

Bollywood - Saumon fumé / houmous aux herbes /cheese naan

Veggie - Guacamole / mozza & feta samosas / halloumi grillé

DESSERT AU CHOIX

Sir Pancakes chocolat-noisettes

Pavlova fruits de saisons

Assiette de fruits de saison

Yaourt grec, muesli, miel

Cheesecake cardamome safran

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 CULINAIRES

Les animations culinaires salées :

Dégustation de st jacques poêlées, sauce champagne accompagnée de chorizo et champignons

2 pièces par personne : 16 € TTC (14,55 € HT)

Découverte autour du saumon : Assortiment de saumon gravlax à l'aneth (betterave, cardamome et épices), tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison
3 pièces par personne : 15 € TTC (13,64 € HT)

Découpe de foie gras, chutney de saison

20 € TTC (18,18 € HT)

Magret de canard, à l'orange pomme grenaille persillée OU pomme purée
15 € TTC (13,64 € HT)

Mini-burger

15 € TTC (13,64 € HT)

Bar à huître

2 huîtres n°2 fine de claire, Beurre doux AOP, Echalote, Citron Jaune, Vinaigre de Xeres, Ciboulette, Pain de campagne Poujauran – 13€ ttc (10,83€ HT)

Risotto crème de truffe, champignon de Paris

12€ ttc (10,91€ HT)

Les animations culinaires sucrées :

Mousse au chocolat et ses toppings

10 € TTC (9,09 € HT)

Pavlova aux fruits

15 € TTC (13,64 € HT)

Crumbles aux pommes, pain perdu, caramel beurre salé

10€ ttc (9,09€ ht)



AUTRES INFORMATIONS

Nourriture :

Amuse-bouches, au choix du Chef (3 pièces par personne)
6 € TTC (5,45 € HT)

Gâteau d'anniversaire : un ou plusieurs gâteaux selon le nombre d'invités

Choix unique :

- Entremet chocolat
- Pavlova aux fruits
- Banoffee pie

8 € TTC (7,27 € HT) la part

Menu Enfant (moins de 12 ans) : Fish & chips ou Burger ou Suprême de volaille, frites ou riz ou épinards, un jus de fruits et un dessert
17,5 € TTC (15,91 € HT)

Boissons :

Forfait softs à discrédition
8 € TTC (7,27 € HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl
14 € TTC (11,67 € HT)

Bouteille de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 75cl
72 € TTC (60 € HT)

Cocktail au choix (Parmi une sélection) 14cl
13 € TTC (10,83 € HT)

FORFAITS VINS PRESTIGE 10€ TTC (8,33€ HT)

(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

BLANC : Petit Chablis AOP - La Chablisiennne

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

Champagne premium 18€ TTC (15€ HT)

Moët & Chandon « Brut Impérial » - 12cl

Droit de bouchon :

Par bouteille ouverte de 75 cl (vin ou Champagne) : 10 € TTC

Par bouteille ouverte d'alcool fort : 20 € TTC



LES ESPACES RÉCEPTIFS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

REZ-DE-CHAUSSÉE

ESPACE BAR + SALON INDIEN

90
REPAS ASSIS

110
COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

45
REPAS ASSIS

50
COCKTAIL

SALON INDIEN

25
REPAS ASSIS

30
COCKTAIL

NIVEAU -1

SALLE ETOILÉE(ESPACE LOUNGE)

40
COCKTAIL

DORIS BAR (-1 TOTAL)

60
COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT
130 personnes en repas assis / 170 personnes en cocktail



VOTRE CONTACT

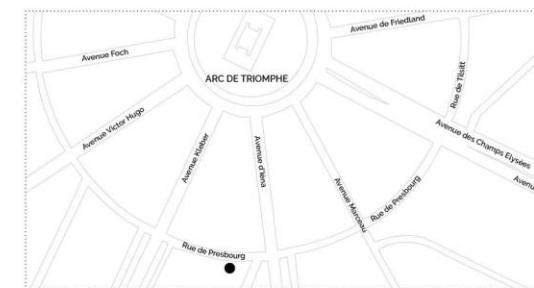
Maëlle MINIAOU
+33 (0)7 63 62 22 61

Melissa SMITH
+33 (0)7 87 03 83 54

commercial.paris@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert de 8h00 à 02h00 du lundi au samedi et de 8h00 à 01h00 le dimanche
5 Rue de Presbourg, 75016 Paris
Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »
Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com