



**VAUDEVILLE**  
1916

**VOTRE ÉVÉNEMENT**



## - PRÉSENTATION -



Depuis 1918, à deux pas de l'Opéra, la Brasserie parisienne Vaudeville située face à la Bourse est un lieu incontournable et reconnue pour la qualité de ses produits et de son savoir-faire.

Cette brasserie parisienne au charme intemporel vous accueille dans un cadre haussmannien et un décor lumineux typiquement Art Déco : le superbe mobilier et le marbre sur les murs donnent à ce restaurant un style authentique et traditionnel.

Le chef décline ses recettes au gré des saisons, et vous propose des plats variés et de qualité. On aime s'y retrouver pour déguster une cuisine traditionnelle française ou un plateau de fruits de mer.

La brasserie Vaudeville s'adapte à toutes vos envies, c'est le lieu idéal pour vos repas privés ou professionnels : petit déjeuner, déjeuner, dîner, en passant par l'heure de l'apéritif avec ses cocktails et ses spécialités à partager.

Grâce à son offre variée, et à ses nombreuses formules, ce restaurant convient parfaitement pour les repas de groupes professionnels, les repas de familles, ou entre amis en format afterwork autour du bar.



## CAPACITÉS D'ACCUEIL

SALLE

108

REPAS ASSIS

—

ESPACE BAR

30

AFTERWORK

—

SALLE ET ESPACE BAR

126

REPAS ASSIS

—

TERRASSE INTÉRIEURE

16

REPAS ASSIS

—







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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## OFFRE DÉJEUNER

Valable uniquement la semaine

### - MENU BOURSE -

**45,00€ TTC – 40,45€ HT**

Service compris

#### Entrées

Velouté frais de tomates rôties au basilic, crémeux de chèvre  
ou Œufs mayonnaise du Vaudeville  
ou Terrine de canard

#### Plats

Suprême de volaille et son jus, pommes grenaille  
ou Coquillettes du Vaudeville, jambon cuit de la Maison Dubernet, parmesan,  
crème de champignons à la truffe d'été  
ou Escalope de saumon, ratatouille

#### Desserts

Velouté de fraises, sorbet citron vert  
ou Île flottante, caramel beurre salé, amandes grillées  
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

#### Boissons

Un verre de vin blanc Riesling « Cuvée Particulière » Gustave Lorentz (13cl)  
ou vin rouge Côtes-du-Rhône Domaine de Verquière (vin biologique) (13cl)  
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)  
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :

1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.



*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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## OFFRE DÉJEUNER & DINER

*Valable uniquement la semaine*

# - GRANDS BOULEVARDS - MENU

**60,00€ TTC – 53,33€ HT**

*Service compris*

Kir au vin blanc d'Alsace (13cl)

### Entrées

Salade de haricots verts frais, sauce balsamique, tomates confites, parmesan  
ou Gros escargots de Bourgogne Label Rouge (par 6)  
ou Burrata, tomates cocktail rôties, pistou

### Plats

Cocotte de cabillaud à la tomate, riz basmati  
ou Echine de cochon confite, purée de pommes de terre au beurre  
ou Confit de canard, pommes grenaille

### Desserts

Île flottante, caramel beurre salé, amandes grillées  
ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise  
ou Velouté de mangue, sorbet fruit de la passion

### Boissons

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :  
Vin blanc Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux (75cl)  
ou vin rouge Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life (75cl)  
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)  
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :

**1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.**



*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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## OFFRE DÉJEUNER & DINER

*Valable la semaine et le week-end*

### - MENU 4 SEPTEMBRE -

**75,00€ TTC – 66,97€ HT**

*Service compris*

Coupe de crémant (13cl)

#### Entrées

Pâté-croûte de canard français, champignons, pistaches  
ou Burrata, tomates cocktail rôties, pistou  
ou Tartare de bar, citron vert

#### Plats

Filet de bar rôti, sauce Chablis, risotto verde de puntalettes  
ou Magret de canard français rôti et son jus, pommes grenaille  
ou Poulpe, sauce vierge, purée de pommes de terre au beurre

#### Desserts

Baba au rhum, crème fouettée  
ou Trocadéro de la Maison Angelina (création au chocolat au lait et à la noisette)  
ou Profiteroles au chocolat chaud

#### Boissons

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :  
Vin blanc Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux (75cl)  
ou vin rouge Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life (75cl)  
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)  
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :

**1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.**





*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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

## - FORMULE AFTERWORK -

**PRIX PAR PERSONNE**

**30,00€ TTC – 26,21€ HT**

*Service compris*

### **PLANCHE DE VAUDEVILLE À PARTAGER**

*(équivalent 1 pour 3 personnes)*

Croustillant de Gambas  
Planche mixte de charcuterie et fromage  
Croquette de morue

### **2 VERRES PAR PERSONNE**

Grimbergen blonde (25cl)  
Vin blanc Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux  
ou vin rouge Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life  
Softs à discrétion

**OFFRE VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H30 À 20H00  
POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES,  
PRIVATISATION DE L'ESPACE BAR À PARTIR DE 15 PERSONNES**



## - SUPPLÉMENTS -



Coupe de champagne Jacquart « Signature » (13cl)

13,00€ TTC – 10,83€ HT

Coupe de champagne Jacquart « Signature » rosé (13cl)

14,50€ TTC – 12,08€ HT

Coupe de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial » (13cl)

16,00€ TTC – 13,33€ HT

Amuses bouches, 3 par personne

9,00€ TTC – 8,18€ HT

Plateaux de fruits de mer, crustacés & Bar à Huîtres sur devis

*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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# - 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 hachés, 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.



## 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.

### GESTION DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE

- Nous suivons et réduisons nos consommations d'eau et d'énergie.



## L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 5 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
  - 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
  - Ils ont 7 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 5 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
  - 4,8% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.
  - Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs



DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES ET DURABLES, CERTIFIÉS PAR LE LABEL RSE BEEVENT, NIVEAU INSPIRANT.

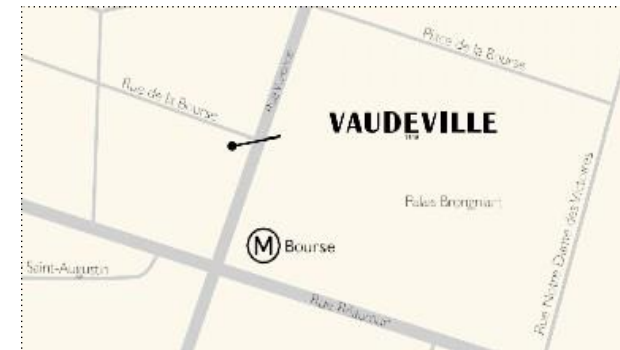


## 📞 CONTACT 📞

**Léa BERNES-LALUBY**  
Commerciale  
+33 (0)7 88 69 49 41  
l.bernes-laluby@groupe-bertrand.com

## 📍 INFORMATIONS PRATIQUES 📍

29 rue Vivienne 75002 Paris  
M°Bourse (ligne 3) / M°Grands Boulevards (lignes 8 et 9)  
Parking payant à proximité  
Ouvert tous les jours de 8h à 00h  
(23h les dimanches et lundis)  
[www.vaudevilleparis.com](http://www.vaudevilleparis.com)



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Vaudeville est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality - ©Simon Detraz / Yann Deret / Hembler / Lou

LE VAUDEVILLE SARL | Siret/Siren 501.663.348.00032 | N° TVA FR39501663348 - Code APE : 56.10A | RCS NANTERRE  
501.663.348 | Capital social 14 240 690,00