

**AUTEUIL  
ÉVÉNEMENTS**



## PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, Auteuil Brasserie est un lieu unique qui s'étend sur plusieurs niveaux et offrant une diversité d'ambiances mêlant élégance contemporaine et charme authentique.

Entièrement repensée et rénovée en mars 2025, Auteuil Brasserie vous invite à découvrir sa nouvelle décoration ainsi qu'une carte renouvelée, inspirée des saveurs méditerranéennes. Conçue autour du partage et de la gourmandise, notre cuisine met à l'honneur des produits frais qui raviront vos papilles.

Que ce soit en famille, entres amis, entre collègues ou avec des clients, Auteuil Brasserie est le lieu idéal pour se retrouver, se détendre et savourer un moment hors du temps.

Entièrement ou partiellement privatisable, notre établissement peut accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail, dans un cadre aussi convivial que raffiné.



# LES ESPACES RÉCEPTIFS

## PRIVATISATION TOTALE



Avec ses 600 m<sup>2</sup> et sa capacité de 330 places assises, la Brasserie Auteuil est le lieu idéal pour vos déjeuners, dîners, cocktails dînatoires et soirées dansantes.

## 1<sup>ER</sup> ÉTAGE (ROOFTOP + CORNER + SALLE INTERIEURE)



Privatisez l'intégralité du 1<sup>er</sup> étage et bénéficiez d'un espace vaste pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes en format cocktail

## ROOFTOP



Le rooftop mêle fleurs et verdure, et offre un cadre idéal pour un cocktail dînatoire. Il peut accueillir jusqu'à 170 convives en places assises, et jusqu'à 250 personnes en format cocktail

## SALLE INTERIEURE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE



Cet espace aux inspirations méditerranéennes offre un espace de 80 places assises, et est idéal pour des cocktails jusqu'à 90 personnes

## SALLE PRINCIPALE REZ-DE-CHAUSSÉE



Accueillant jusqu'à 80 personnes en format cocktail, cet espace est idéal pour vos événements professionnels et familiaux

## CORNER (EXTÉRIEUR)



Situé sur le rooftop, l'espace corner offre une ambiance conviviale et chaleureuse pour vos événements jusqu'à 50 personnes

## MEZZANINE



Cet espace est parfaitement adapté pour accueillir jusqu'à 20 personnes lors d'un afterwork ou d'un cocktail dînatoire

# CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

## PRIVATISATION TOTALE

**310**

REPAS ASSIS

**600**

COCKTAILS

## 1<sup>ER</sup> ÉTAGE (COMPLET)

**250**

REPAS ASSIS

**350**

COCKTAILS

## ROOFTOP

**170**

REPAS ASSIS

**250**

COCKTAILS

## SALLE INTERIEURE 1<sup>ER</sup> ETAGE

**80**

REPAS ASSIS

**90**

COCKTAILS

## SALLE PRINCIPALE RDC

**45**

REPAS ASSIS

**80**

COCKTAILS

## CORNER

**40**

REPAS ASSIS

**50**

COCKTAILS

## MEZZANINE

**20**

COCKTAILS





## MENU DU MIDI

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT**  
31,59€ HT – 35€ TTC service compris

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
34,32€ HT – 38€ TTC service compris

*merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance*

### ENTRÉE

Houmous sésame tradition  
ou Fried chicken, sauce BBQ fumée

### PLAT

Kefta de bœuf, taboulé de blé à la menthe, houmous et tomates confites  
ou Gnocchis, sauce tomate basilic & parmesan

### DESSERT

Crème brûlée à la vanille  
ou Salade de fruits de saison

### BOISSONS

#### 1 Verre de vin au choix (12cl)

Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

***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 RIVIERA

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**48,26 € HT – 54€ TTC service compris**

*merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance*

### APÉRITIF

Coupe de prosecco 12cl

### ENTRÉE

Fried chicken, sauce BBQ fumée  
*ou* Houmous sésame tradition  
*ou* Croquettes Ibériques, chorizo, parmesan, pesto, salsa bravas

### PLAT

Brochette de volaille marinée aux épices tandoori, riz, herbes & oignons frits  
*ou* Aubergines a la parmiggiana, pesto  
*ou* Tartare de saumon d'Ecosse, citron confit, potatoes épicées

### DESSERT

Burnt Cheesecake, coulis de framboise  
*ou* Mousse au chocolat, granola mendiant  
*ou* Crème brûlée vanille

### BOISSONS

#### VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio–delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

***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 AUTEUIL

**APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**59,01€ HT – 66€ TTC service compris**

*merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance*

### APÉRITIF

Coupe de Prosecco 12 cl

### ENTRÉE

Vitello Tonnato

*ou* Croustillant de gambas au piment d'Espelette, citron vert  
*ou* Salade tomate & pastèque, croutons dorés

### PLAT

Brochette de volaille marinée aux épices tandoori, riz, herbes & oignons frits  
*ou* Saumon d'Ecosse rôti, beurre blanc, légumes grillés  
*Ou* Gnocchis, crème de champignons à la truffe d'été

### DESSERT

Tiramisu au café

*ou* Pavlova aux fruits rouges  
*ou* Burnt Cheesecake, coulis de framboise

### BOISSONS

#### VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

***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

**APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**67.42€ HT – 76€ TTC service compris**

*merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance*

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 12cl

### ENTRÉE

Croustillant de parmigiana, sauce basilic & tomate  
*ou* Crudo de thon, stracciatella fumée, huile verte  
*ou* Burrata des pouilles 100g, épices dukkah , ketchup de dattes, huile d'olives

### PLAT

Risotto d'orzo aux gambas, safran et huile de crustacés  
*ou* Thon mi-cuit et courgette jaune à la braise, sauce vierge  
*ou* Fondant de veau , compotée d'échalotes, jus à la marjolaine, potatoes épicées

### DESSERT

Assortiment de desserts d'Auteuil : crème brûlée vanille,  
meringue fruits rouges, mini tiramisu, mini salade de fruits, mini mousse chocolat

### BOISSONS

#### VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

***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 AFTERWORK**

*Du lundi au vendredi de 19 à 21h, sans privatisation d'espace*

**APÉRITIF + TAPAS**  
**39,17€ HT – 45€ TTC service compris**

*à partir de 15 personnes*

### **APÉRITIF**

Cocktail au choix - Spritz ou Exotic (14 cl)

### **À PARTAGER**

**1 pour 4 personnes**

Planche à partager :

Pain pita, houmous sésame tradition & straciatella fumée

Pizza formaggi

Pizza roulée

Pizza aux légumes

### **BOISSONS**

#### **VINS (1 bouteille pour 3 personnes)**

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

***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 COCKTAIL (eq. 550g)

sur privatisation d'espace uniquement

66,74 € HT – 75€ TTC service compris

CAVE SUPÉRIEURE +15€ TTC

## APÉRITIF

### FORFAIT CLASSIQUE

Coupe de champagne Jacquart  
brut « Mosaïque » 12cl

### CAVE SUPÉRIEURE

Coupe de champagne Moët et  
Chandon « Brut Impérial » 12cl

## À PARTAGER

Planche Auteuil (1 planche pour 4 personnes) :  
pain pita, houmous sésame tradition, straciatella fumée

## 10 PIÈCES SALÉES

### 6 pièces salées froides

Caviar d'aubergine  
Bocconcini et ketchup de dattes  
Salade pastèque & tomate  
Tartare de saumon  
Salade César  
Vittello Tonnato

### 3 pièces salées chaudes

Poulet frit  
Croustillant de gambas  
Boulette kefta

### 1 mini plat chaud

Pennette, sauce tomate & basilic

## 4 PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat, granola mendiant  
Salade de fruits de saison  
Crème brûlée vanille  
Tiramisu café

## BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

### FORFAIT CLASSIQUE

VINS (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

**Blanc** : Pinot Grigio-delle Venezie  
Terre di Verona

**Rouge** : Valpolicella -Terre di Verona 2022

**Rosé** : Terre di Verona

### CAVE SUPÉRIEURE

VINS (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

**Blanc** : Petit Chablis «La Chablissienne»  
**Rouge** : Haut-Médoc «Les Granges»

- Edmond de Rothschild

**Rosé** : Minuty



# DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

Uniquement le matin, dès 9h, du lundi au vendredi (hors jours fériés)  
À partir de 30 personnes

**62.65€ HT – 70€ TTC service compris**

## ACCUEIL

café, viennoiseries, jus de fruits, eaux

## RÉUNION

format cabaret ou théâtre avec ou sans écran et vidéo projecteur

## PAUSE

café, viennoiseries, jus de fruits, eaux

**MENU DU MIDI (ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS)**

## CAPACITÉS

**50**

FORMAT CABARET

**70**

FORMAT THÉÂTRE

**Des frais de 600€ HT seront appliqués pour l'écran  
Un minimum de dépenses est requis pour le cocktail déjeunatoire  
en remplacement du menu assis : supplément de 10 € TTC par personne**

***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 PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure (prix sur demande) :

- Logistique, accueil, sécurité, voiturier
- Location de mobilier (buffet, nappes ...)
- Matériel (micro, vidéoprojecteur)
- Son, lumière, vidéo
- Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)
- Photobooth





# NOS ANIMATIONS

## Animations salées

- Paella ..... 10,91€ HT - 12€ TTC
- Risotto parmesan ..... 9,09€ HT - 10€ TTC
- Découpe de pizza ..... 9,09€ HT - 10€ TTC
- Plancha brochettes de légume, poulet, kefta ou poulpe ..... 14,55€ HT - 16€ TTC
- Huîtres pain de campagne, beurre demi-sel, sauce vinaigre échalotes ..... 14,55€ HT - 16€ TTC
- Découpe de jambon de Bayonne ..... 12,50€ HT - 15€ TTC

## Animations sucrées

- Fondue au chocolat avec ses brochettes de fruits ..... 10,91€ HT - 12€ TTC
- Crêpes caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace ..... 7,27€ HT - 8€ TTC
- Chariot de glace vanille, framboise, mandarine ..... 10€ HT - 11€ TTC
- Granité fraise, citron, pêche ..... 10€ HT - 11€ TTC

## Animations boissons

- Sangria ..... 10,42€ HT - 12,50€ TTC
- Bar à Spritz ..... 12,50€ HT - 15€ TTC



# NOS OPTIONS

## Alcool & softs

- Forfait cave classique (1 bt de 75cl de vin pour 3 personnes) ..... 13.33€ HT - 16€ TTC
- Forfait cave supérieur (1 bt de 75cl de vin pour 3 personnes) ..... 26.67€ HT - 32€ TTC
- Bouteille de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 75cl ..... 64.17€ HT - 77€ TTC
- Bouteille de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 75cl ..... 73.33€ HT - 88€ TTC
- Coupe de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 12cl ..... 11.67€ HT - 14€ TTC
- Coupe de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 12cl ..... 13.33€ HT - 16€ TTC
  
- Cocktail Spritz ou Exotique 14cl ..... 10.42€ HT - 12.50€ TTC
- Verre d'alcool fort 4cl + soft ..... 8.33€ HT - 10€ TTC
  
- Fut de bière (équivalent à 60 pintes de 50cl) ..... 450€ HT - 500€ TTC
- Pression Porette 30cl ..... 5.83€ HT - 7€ TTC
  
- Forfait softs à discrétion *coca cola & jus de fruits* ..... 7.27€ HT - 8€ TTC
- Forfait boissons chaudes à discrétion ..... 5.45€ HT - 6€ TTC

## Amuses-bouche

- Amuses-bouche (3 par personne) ..... 10.91€ HT - 12€ TTC

## Autres forfaits

- Forfait soirée dansante (avec DJ) ..... 1500€ HT - 1800€ TTC
- Forfait sonorisation + micro ..... 833.33€ HT - 1000€ TTC
- Forfait matériel conférence ..... 1000€ HT - 1200€ TTC
- Formule festive *inclus une consommation - vendredi & samedi soir uniquement* ... 10€ HT - 12€ TTC/pers

# 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

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 90 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.



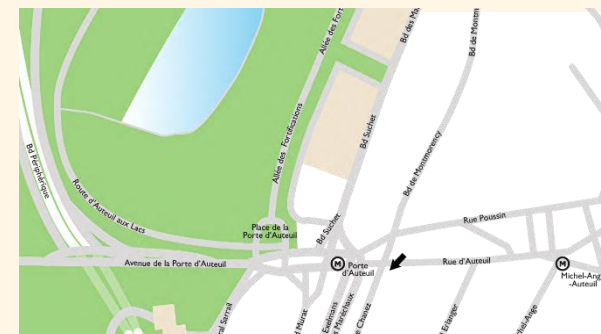
## VOS CONTACTS

**Olivier COULIBALY**  
RESPONSABLE COMMERCIAL  
07 89 53 67 40  
o.coulibaly@groupe-bertrand.com

**Emilie HERVY**  
COMMERCIALE  
07 63 62 18 80  
e.hervy@groupe-bertrand.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris  
M° Porte d'Auteuil (ligne 10) / M° Michel-  
Ange Auteuil (ligne 9)  
Parking à proximité (ouvert 24h/24)  
Ouvert tous les jours de 9h à 2h



## INFORMATIONS SOCIÉTÉ

**78 rue d'Auteuil**  
SARL unipersonnelle, au capital social de 7 622,45€ et  
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret  
SIREN 390 126 654 R.C.S. Paris

**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Auteuil brasserie est l'un des restaurants du Groupe Bertrand.  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)  
© Yann Deret

*Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé*  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)