



VOTRE ÉVÉNEMENT



## PRÉSENTATION



*Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.*

*Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu :*

*Le Kougloff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.*



# CAPACITÉS D'ACCUEIL

nombre de personnes

## PRIVATISATION SALON HANSI

90	100
REPAS ASSIS	
–	COCKTAIL
60	
RÉUNION	

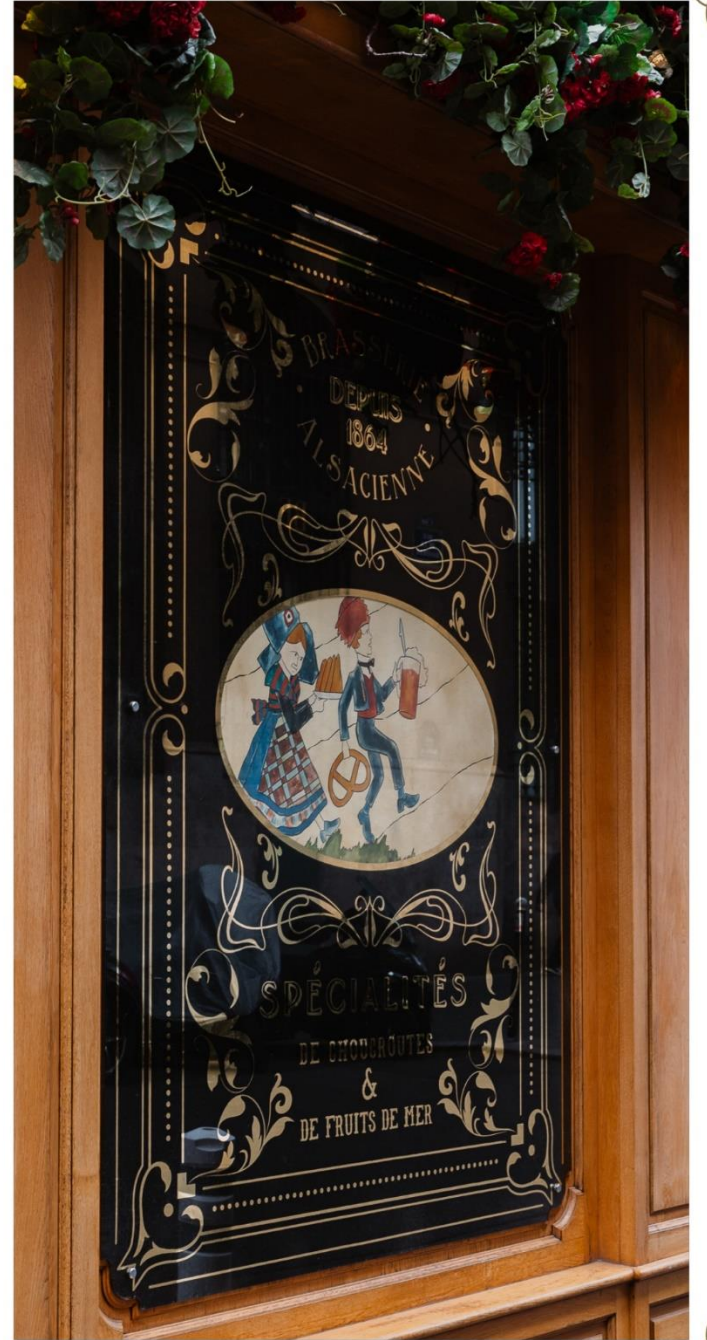
## PRIVATISATION SALON DES CONTINENTS

30
REPAS ASSIS
–
20
RÉUNION

## SEMI-PRIVATISATION MARQUETERIE

45
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

## MENU DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

45<sup>00</sup> TTC - 40<sup>45</sup> HT

service compris

### ENTRÉES

Ceufs mayonnaise, rémoulade de céleri au raifort  
*ou* Velouté frais de courgettes, basilic

### PLATS

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse blanche, saucisse fumée au cumin, poitrine fumée  
*ou* Fish & Chips, sauce tartare, frites

### DESSERTS

Riz au lait, caramel beurre salé, tuile aux amandes  
*ou* Velouté de fraise, citron vert, crème de mascarpone

### BOISSONS

Un verre de vin blanc Pinot Blanc l'Ami des Crustacés (13cl)  
*ou* vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (13cl)  
Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)  
Café ou thé

*En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...*



*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

## MENU HANSI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

65<sup>00</sup> TTC - 57<sup>73</sup> HT

service compris

Kir au Crémant d'Alsace (13cl)

### ENTRÉES

Flammekueche Bofinger

- ou* Burrata des Pouilles, tomates, poivrons, pesto de roquette et basilic
- ou* Terrine de volaille et légumes au foie de canard, mesclun, vinaigrette à l'estragon

### PLATS

- Choucroute Strasbourgeoise : saucisse blanche, saucisse de Strasbourg, poitrine fumée, échine, pommes à l'anglaise
- ou* Pavé de saumon, légumes de saison, beurre raifort
  - ou* Suprême de volaille française, sauce Riesling, purée de pommes de terre au beurre

### DESSERTS

Trilogie de dessert Bofinger

- ou* Entremets au chocolat, crème anglaise
- ou* Île flottante, noix de pécan, caramel beurre salé

### BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz (75cl)

*ou* vin rouge Pinot Noir «Cuvée Particulière» Gustave Lorentz (75cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)

Café ou thé

*En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...*



*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

## MENU BOFINGER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

75<sup>00</sup> TTC - 66<sup>82</sup> HT

service compris

Coupe de Crémant d'Alsace Gustave Lorentz (13cl)

### ENTRÉES

Crevettes cocktail, avocat, romaine, œufs de truite

*ou* Salade d'artichauts, roquette, bibelaskaes

(fromage blanc à l'alsacienne à la ciboulette)

*ou* Carpaccio de bar, vierge de légumes, vinaigrette au citron

### PLATS

Choucroute Bofinger : jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine fumée, échine, pommes à l'anglaise

*ou* Magret de canard français rôti, pommes grenaille, artichauts, petits pois

*ou* Blanc de cabillaud, légumes de saison, beurre raifort

### DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, fruits rouges frais, crème mascarpone au citron vert

*ou* Profiteroles au chocolat chaud, crème glacée à la vanille Procopio

*ou* Assortiment de desserts Bofinger

### 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 2 personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)

Café ou thé

*En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...*



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

## MENU PRESTIGE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

95<sup>00</sup> TTC - 84<sup>24</sup> HT

service compris

Coupe de champagne Jacquart « Signature » (13cl) & Bretzel

### ENTRÉES

6 Huîtres Fines de Claire n°3

- ou* Ravioles de langoustines, bouillon aux herbes et beurre noisette  
*ou* Foie gras de canard français mi-cuit, gelée de Pinot Noir, pain grillé

### PLATS

- Choucroute de la mer : *haddock, saumon d'Ecosse, bar, gambas, pommes à l'anglaise, beurre blanc au raifort*  
*ou* Filet de bar, caviar d'aubergines, sauce vierge  
*ou* Pavé de veau et son jus, purée de pommes de terre au beurre

### DESSERTS

- Forêt-noire Bofinger  
*ou* Baba au rhum, crème fouettée à la vanille Bourbon  
*ou* Sablé Linzer aux framboises, crémeux citron, coulis de fruits rouges

### BOISSONS

- Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :  
Vin blanc Chablis AOP - La Chablisienne (75cl)  
*ou* vin rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges »  
Domaines Edmond de Rothschild (75cl)  
Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)  
Café ou thé

*En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...*



*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

## MENU FRUITS DE MER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

125<sup>00</sup> TTC - 111<sup>14</sup> HT

service compris

Coupe de champagne Jacquart « Signature » (13cl)

### ENTRÉE

Amuse-bouches du Chef (3 pièces par personne)

### PLAT

Plateau de fruits de mer :

*3 Fines de claire n°3, 3 Creuses de Bretagne, demi-homard, langoustines, crevettes grises, crevettes roses, bulots, amandes*

### DESSERT

Trilogie de desserts Bofinger

### BOISSONS

Une bouteille de vin blanc pour trois personnes :

Muscadet Sèvre-et-Maine « Clos du Ferré » - Domaine David

Une bouteille d'eau pour deux personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)

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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## COCKTAIL

À partir de 60 personnes

85<sup>00</sup> TTC - 75<sup>53</sup> HT

Service compris

### Pièces froides

Toast de Saumon gravlax

Toast de foie gras

Pâté en croûte

Bretzel

3 Huitres creuses n°3

### Pièces chaudes

Raviole de langoustine

Flammekueche Alsacienne et végétarienne

Choucroute alsacienne

Filet de bar, légumes de saison

### Desserts

Mini choux chantilly caramel beurre salé  
Mini crème brûlée

Mini entremets chocolat  
Mini choux pralinés  
Velouté de fruits de saison

### Boissons

1 coupe de Champagne Jacquart « Signature » (13cl)

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz (75cl)

*ou* vin rouge Pinot Noir «Cuvée Particulière»

Gustave Lorentz (75cl)

Une bouteille d'eau pour 3 personnes

(Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)

Softs : Coca-cola ou jus d'orange



*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 OPTIONS

Coupe de champagne Jacquart « Signature » (13cl)

14<sup>00</sup> TTC - 11<sup>67</sup> HT

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

19<sup>00</sup> TTC - 15<sup>83</sup> HT

Amuse-bouches du chef (3 pièces)

9<sup>00</sup> TTC - 8<sup>18</sup> HT

Traditionnel Munster fermier AOP, cumin, pain grillé

8<sup>50</sup> TTC - 7<sup>73</sup> HT

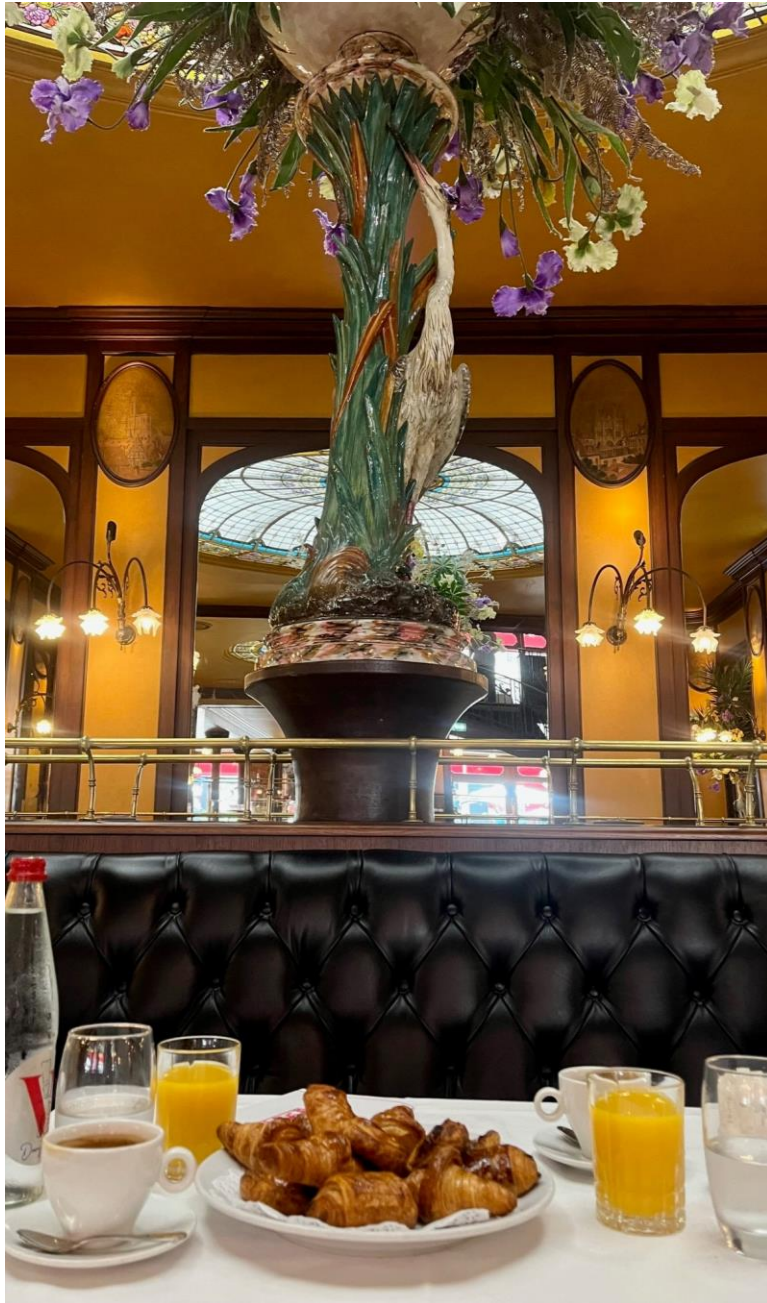
Gâteau d'anniversaire  
sur demande en remplacement du dessert :

supplément de 5<sup>00</sup> TTC - 4<sup>55</sup> HT

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

11<sup>90</sup> TTC - 10<sup>82</sup> HT





## PETIT-DEJEUNER

À partir de 8h00 – Jusqu'à 11h00

25<sup>00</sup> TTC - 22<sup>50</sup> HT

service compris

Mise à disposition d'un salon privatif

Wifi

Forfait technique en supplément à la demande :

Ecran, vidéoprojecteur, micro...

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries



## GOÛTER

25<sup>00</sup> TTC - 22<sup>50</sup> HT  
service compris

### Boissons chaudes

Café expresso  
*ou* Thé/ infusion



### Boissons fraîches

Une bouteille d'eau pour 2 personnes  
Vittel et/ou San Pellegrino (75cl)



### Pièces sucrées

Mini crème brûlée  
Mini entremets au chocolat  
Mini velouté de fruits de saison



*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

## DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

68<sup>00</sup> TTC - 61<sup>36</sup> HT

service compris

### Petit Déjeuner

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

### Pause matin

Boissons chaudes

Jus de fruits

## ENTRÉES

Flammekueche Bofinger

*ou* Terrine de volaille et légumes au foie de canard, mesclun, vinaigrette à l'estragon

*ou* Velouté frais de courgettes, basilic

## PLATS

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse blanche, saucisse fumée au cumin, poitrine fumée

*ou* Suprême de volaille française, sauce Riesling, purée de pommes de terre au beurre

*ou* Pavé de saumon, légumes de saison, beurre raifort

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*ou* Velouté de fraise, citron vert, crème de mascarpone

*ou* Trilogie de desserts Bofinger

## BOISSONS

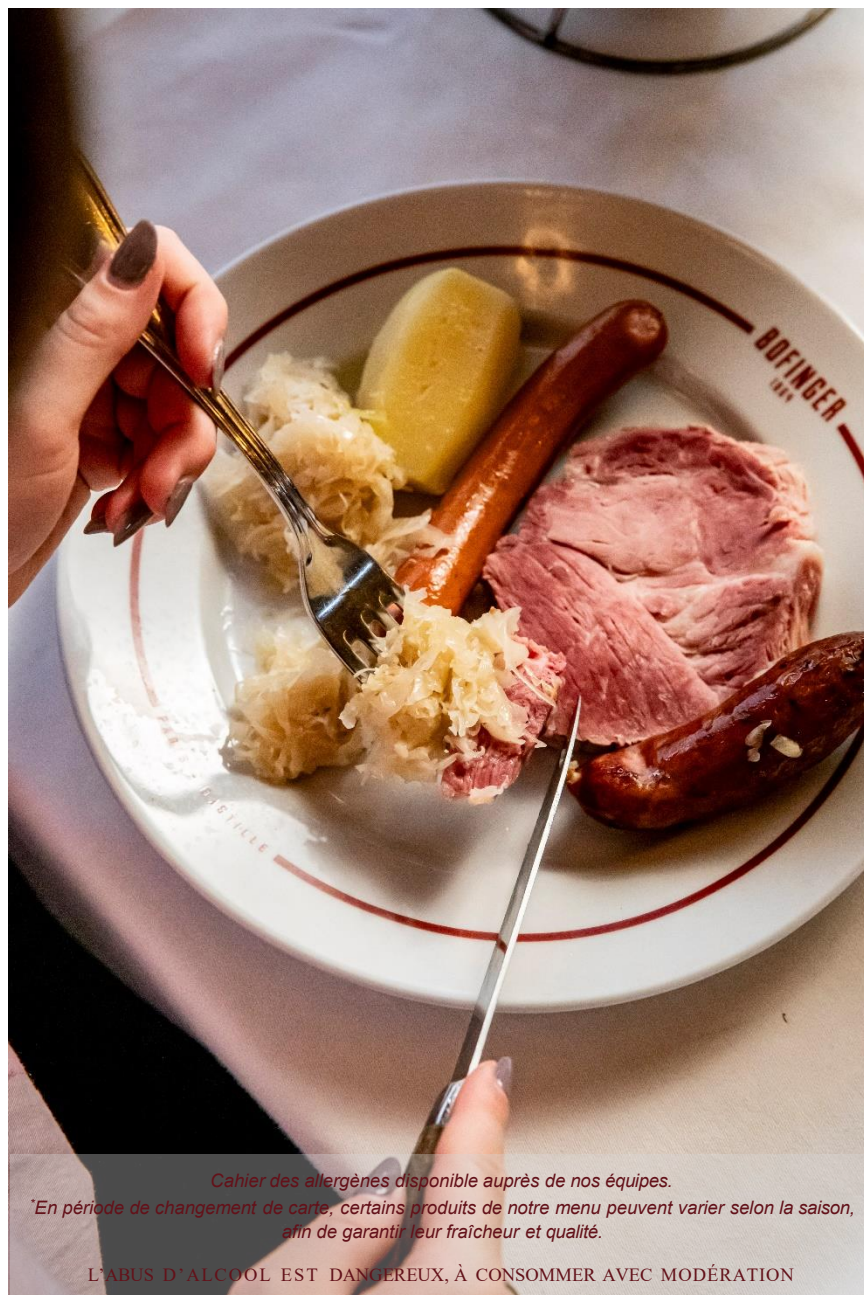
Verre de vin blanc Pinot Blanc l'Ami des Crustacés

*ou* verre de vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (13cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou San Pellegrino)

(75cl) Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**



*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

## JOURNÉE D'ÉTUDE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

88<sup>00</sup> TTC - 79<sup>55</sup> HT

service compris

### Petit Déjeuner

Boissons chaudes  
 Jus de fruits  
 3 mini-viennoiseries

### Pause matin

Boissons chaudes  
 Jus de fruits

### Pause après-midi

Boissons chaudes  
 Jus de fruits

## ENTRÉES

Flammekueche Bofinger

*ou* Terrine de volaille et légumes au foie de canard, mesclun, vinaigrette à l'estragon

*ou* Velouté frais de courgettes, basilic

## PLATS

Choucroute garnie traditionnelle : saucisse de Strasbourg, saucisse blanche, saucisse fumée au cumin, poitrine fumée

*ou* Suprême de volaille française, sauce Riesling, purée de pommes de terre au beurre

*ou* Pavé de saumon, légumes de saison, beurre raifort

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*ou* Velouté de fraise, citron vert, crème de mascarpone

*ou* Trilogie de desserts Bofinger

## BOISSONS

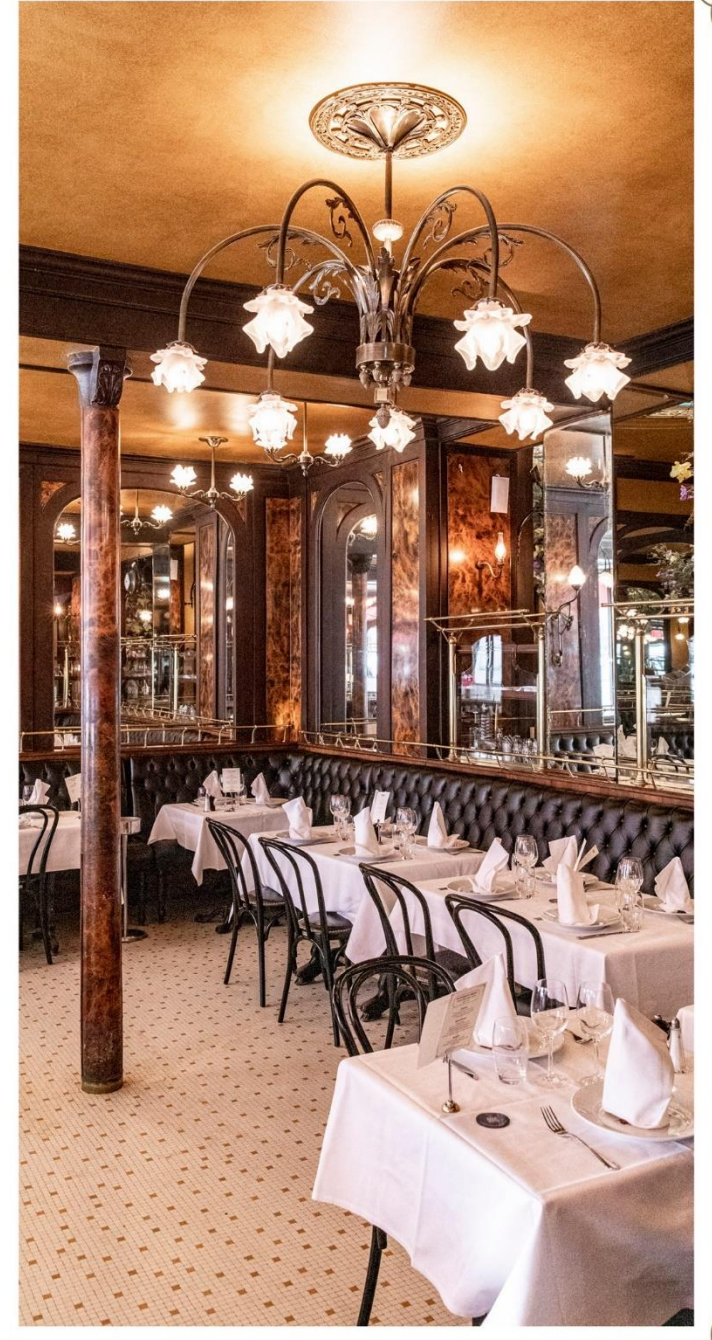
Verre de vin blanc Pinot Blanc l'Ami des Crustacés

*ou* verre de vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (13cl)

Une bouteille d'eau pour 2 personnes (Vittel et/ou San Pellegrino)

(75cl) Café ou thé

**En option : Coupe de champagne, amuse-bouches, fromage...**



# 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.
- Notre lait est français et certifié Max Havelaar pour garantir une juste rémunération des éleveurs
  - 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.
  - 97% de nos collaborateurs sont en CDI.
  - Ils ont 9 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
  - 6,9% 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.





## Contact

**LEA BERNES-LALUBY**

Commerciale Bofinger

07 88 69 49 41

[bofinger.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:bofinger.commercial@groupe-bertrand.com)



## Informations pratiques

5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris

Ouvert 7 J/ 7 de 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 00 h 23 h (le dimanche)

M<sup>o</sup>Bastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité

[www.brasseriebofinger.com](http://www.brasseriebofinger.com)



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Bofinger est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality - ©Simon Detraz / Romain Ricard / Puxan