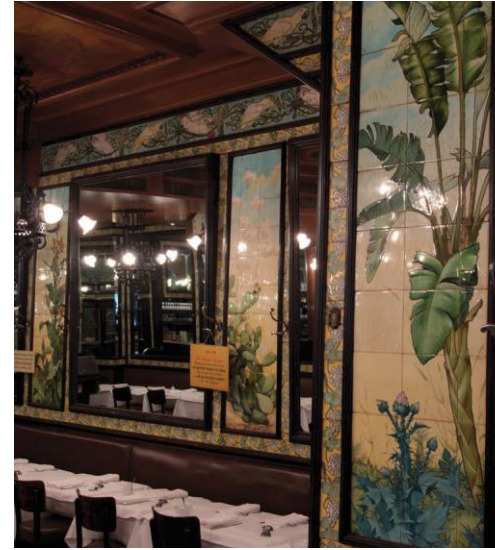


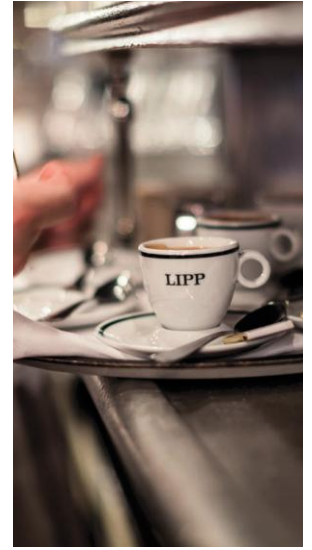
**VOTRE
ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE
LIPP**

-

GALERIE



Céramiques murales classées monument historique (Léon Fargue)



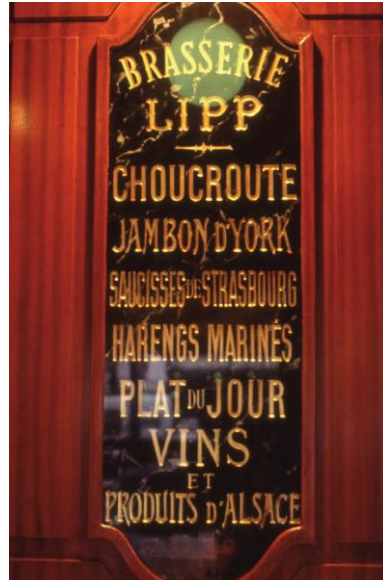
UNE INSTITUTION
PARISIENNE
DEPUIS PRÈS DE
120 ANS

-



La salle principale





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

Espaces

Superficie

Banquet

Lumière du jour

Privatisable

Climatisation

1^{er} étage

45 m²

42

oui

oui

oui



NOS OFFRES

MENU DEJEUNER

Entrée + Plat + Dessert + Boissons

60 € TTC – 53,94 € HT service compris

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés et spéciaux

ENTRÉES

Terrine de campagne

ou Œuf mayonnaise

ou Salade d'haricots verts, éclats de noisette et copeaux de parmesan

PLATS

Saucisse fraîche grillée, purée de pommes de terre, jus de viande

ou Brandade de morue, salade verte

ou Poulet fermier rôti, frites, jus réduit

DESSERTS

Mousse au chocolat

ou Crème caramel

ou Riz au lait

BOISSONS

1 verre de vin par personne (13 cl) :

Côtes-du-Rhône "Les Forots" - Jean-Luc Colombo (vin biologique) 2023, rouge

ou Riesling "Cuvée Particulière" - Gustave Lorentz 2022, blanc

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)

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.



NOS OFFRES

MENU BRASSERIE

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

75 € TTC – 65,98 € HT service compris

APÉRITIF

Kir maison (15cl)

ENTRÉES

Cocktail avocat crevettes

ou Salade de mâche et betterave

ou Poireaux vinaigrette

PLATS

Pavé de thon rôti, piperade de légumes de saison

ou Poulet fermier rôti, frites, jus réduit

ou Confit de canard, pommes grenailles

DESSERTS

Ananas du Costa Rica

ou Millefeuille brasserie à la vanille Bourbon

ou Parfait glacé café

BOISSONS

Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc

« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 3 (75 cl))

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)

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.



NOS OFFRES

MENU LIPP

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

95 € TTC – 83,41 € HT service compris

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut (13cl)

ENTRÉES

Salade d'artichaut poivrade, caviar d'aubergine, sauce vierge
ou Cocktail avocat crevettes
ou Tartare de thon à la niçoise

PLATS

Pavé de bœuf, frites, sauce au poivre
ou Filet de bar, risotto crémeux, beurre blanc safrané
ou Pavé de saumon rôti, fondue de poireaux, beurre blanc aux œufs de truite

DESSERTS

Baba au rhum
ou Tarte tatin, crème fouettée
ou Opéra

BOISSONS

Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc
« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 3 (75 cl))
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)
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.



NOS OFFRES

MENU SAINT GERMAIN

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

120 € TTC – 106,06€ HT service compris

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut (13 cl) & Amuse-bouche

ENTRÉES

Saumon fumé

ou Pâté en croûte de canard

ou Salade d'haricots verts et copeaux de foie gras

PLATS

Faux filet de bœuf Angus, purée de pomme de terre, sauce bordelaise

ou Filet de bar, risotto crémeux, sauce champagne

ou Quasi de veau, pommes grenailles, sauce morilles

DESSERTS

Profiteroles

ou Fraisier

ou Mont Blanc Angelina

BOISSONS

Vin Blanc – Pouilly Fumé Pascal Jolivet 2024 ou Vin Rouge - Mercurey "Vieilles Vignes« Faiveley 2023 (1 bouteille de vin pour 3 (75 cl))

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 2)

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.



AUTRES INFOS

SUPLÉMENTS APERITIF

Kir Maison 15cl – 11,00 € TTC (9,17€ HT)

KIR CHAMPAGNE à la liqueur de framboise 15cl – 15,00 € TTC (12,5€ HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 13cl – 15,00 € (12,5€ HT)

SUPLÉMENTS FROMAGES

HANSI affiné au Marc de Gewurztraminer – 10,00 € TTC (9,09€ HT)

LAGUIOLE OU BRIE DE MEAUX - 10,00 € TTC (9,09€ HT)

CROTTIN DE CHAVIGNOL - 10,00€ TTC (9,09€ HT)

ROQUEFORT - 10,00 € TTC (9,09€ HT)

NOS CONDITIONS

- Pour les réservations de plus de 15 personnes, un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert..
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.



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 haché, tartares et carpaccios de boeuf, 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.

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.
 - 95% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 10 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 3,5% 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.

VOTRE CONTACT

Edouard Hamon

06 12 41 95 86

e.hamon@groupe-bertrand.com

Théophile Quoix

01 53 91 21 32

t.quoix@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

151, Boulevard Saint-Germain, 75006
PARIS

01 45 48 72 93

M° Saint-Germain-des-Prés (Ligne 4),
M° Mabillon (Ligne 10)

Parkings à proximité

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h30 à 1h

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Pour votre santé, évitez de manger trop gras,
trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr



Crédit Photographe – Simon Detraz