



VOTRE ÉVÉNEMENT  
AU QUAI OUEST



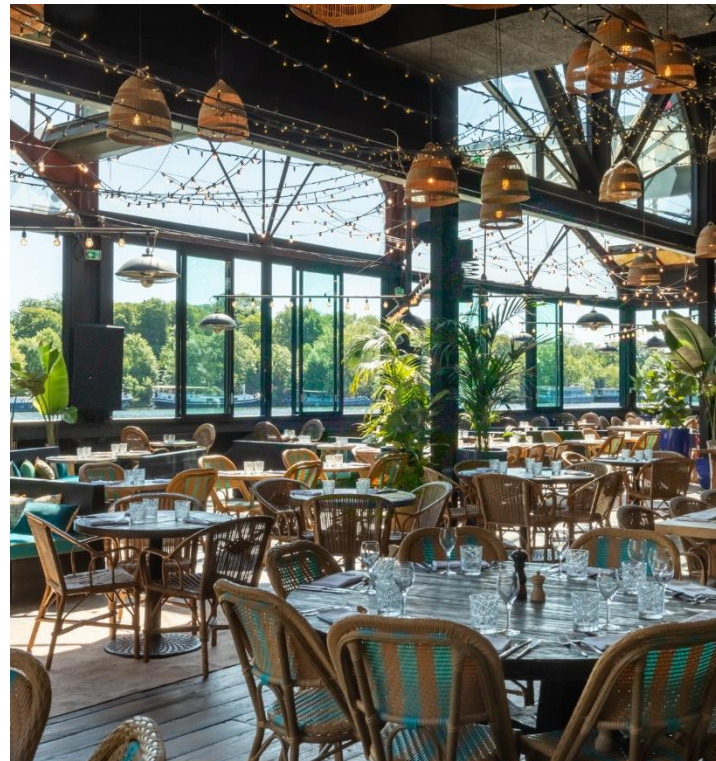
“

## PRÉSENTATION

Quand on évoque Quai Ouest, certains pensent à son toit immédiatement reconnaissable, d'autres à la Seine ou encore à Saint-Cloud... Cette adresse hors norme surprend par ses volumes rares, émerveille par son extraordinaire ouverture sur la Seine, et enchante par l'atmosphère easy-chic de ses grandes tables chaleureuses.

Privatisable entièrement ou en partie, Quai Ouest peut accueillir 400 personnes en cocktail.

”



## LES ESPACES RÉCEPTIFS

Avec une nouvelle décoration easy-chic le restaurant dispose d'une terrasse de 100m<sup>2</sup> avec vue panoramique sur la Seine. Quai Ouest est le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : séminaire, journée d'étude, réunion, soirée dansante, mariage, afterwork ...

### EN PRIVATISATION TOTALE

-

### LE PATIO

Avec un toit ouvrant, ce salon offre un espace privatif dans un cadre élégant pour apprécier un dîner, une réunion ou un cocktail au bord de l'eau.





## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION  
GRANDE SALLE  
600M2

250

REPAS ASSIS

-  
400

COCKTAIL

PRIVATISATION  
ESPACE PATIO  
TERRASSE 100M2

60

REPAS ASSIS

-  
70

COCKTAIL

PRIVATISATION  
ESPACE CORNER

32

REPAS ASSIS

-  
35

COCKTAIL

“

## LA CUISINE

Le Quai Ouest est de retour avec une nouvelle carte qui réinvente les classiques des belles brasseries.

Les produits sont frais et de saison, et les plats variés et de qualité.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements. Des offres sur-mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.

”





## MENU DEJEUNER

(valable au déjeuner du lundi au vendredi )

**35,15€ HT - 39€TTC**

Velouté tomates, straciatella, amandes

ou

Œuf mayonnaise, bacon crispy

-

Pavé de saumon, sauce labneh, pommes grenailles en persillade

ou

Ravioles ricotta citron vert

-

Tiramisu glacé au café

ou

Moelleux chocolat, crème anglaise

### Vins

**1 verre (13cl) par personne au choix**

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

### Eaux minérales (1L)

*Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES. TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



## MENU SURESNES

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

48,71€ HT - 55€ TTC

Apéritif Coupe de Prosecco (12cl) ou jus de fruits

Salade de pastèque, *concombre, feta*

ou

Avocat & crevettes, *guacamole, mimosa*

ou

Houmous au tahini, *pois chiches croquants, épices zaatar, pain pita*

-

Risotto de puntalettes, *crème citron-parmesan, légumes de saison*

ou

Filet de lieu noir, *purée de pommes de terre, beurre blanc à l'estragon*

ou

Echine de cochon confite, *pommes de terre grenailles en persillade, jus de veau*

-

Moelleux au chocolat, *crème anglaise*

ou

Salade de fruits de saison

ou

Panna cotta praliné

**Vins (75cl) – Deux couleurs au choix**

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes**

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

**Eaux minérales (1L)**

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes**

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



## MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et diner tous les jours)

**57,50€ HT - 65€ TTC**

**Apéritif coupe de champagne (12cl) ou jus de fruits**

Œuf poché, *velouté de tomates, noisettes torréfiées*

ou

Tartare de saumon, *pesto pistache*

ou

Salade de quinoa aux herbes fines, *grenades, noisettes, feta*

-

Suprême de volaille, *haricots verts en persillade, sauce piquillos*

ou

Filet de daurade, *purée à l'ail, sauce curry rouge*

ou

Pavé de cabillaud, *polenta crémeuse, sauce bravas*

-

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Crumble mirabelle-cannelle

ou

Crème brûlée au chocolat

**Vins (75cl) – Deux couleurs au choix**

***Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes***

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

**Eaux minérales (1L)**

***Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes***

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.**



## MENU SUR SEINE

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

**75,08€ HT - 85€ TTC**

**Apéritif coupe de champagne (12cl) ou jus de fruits**

Tartare de daurade, *mangue, grenade*

ou

Fraicheur crabe pomme cèleri, *gel de pomme sumac*

ou

Tomates burrata

-

Fondant d'agneau, *jus façon tajine, pavé polenta citronnée*

ou

Thon mi-cuit, *purée de pommes de terre, sauce poivre*

ou

Filet de bar façon basquaise, *quinoa rouge*

-

Pavlova aux fruits rouges

ou

Cheesecake matcha, *biscuit spéculoos, coulis abricot*

ou

Finger cacahuètes, *chocolat, caramel*

**Vins sélection Prestige (75cl) – Deux couleurs au choix**  
**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes**

Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges

Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Rosé : Côte de Provence AOP Minuty Prestige 2023 (AB)

**Eaux minérales (1L)**

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes**

Vittel ou San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



## COCKTAIL QUAI OUEST

69,09€ HT / 78€ TTC

700 grammes - Equivalent 20 pièces

### Pièces froides

Saumon grillé, sauce pesto

Houmous, gressin et pickles d'oignons rouges

Velouté de tomates

Salade de quinoa aux fines herbes, féta

Pic de melon et bresaola

Tartare de bar, sauce coriandre pimentée

Fraicheur de crabe pomme-cèleri

Emincé de bœuf façon yukhoe

Sucette chèvre-miel, éclats de pitaches

### Pièces chaudes

Cornet de fish & chips

Mini burger

Filet de bar, poêlée méridionale, sauce bravas

Magret de canard, jus de veau myrtilles, polenta crémeuse

Pennettes sauce citron-parmesan

### Pièces sucrées

Mini chou au chocolat crémeux

Salade de fruits exotiques

Tartelette framboise

Panna cotta aux fruits rouges

## Boissons incluses

### Apéritif

1 Coupe de champagne (12cl) ou jus de fruits

**Vins (75cl)– Deux couleurs au choix**

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes**

Rouge : Château Moulin de Vignolle 2021 (AB)

Blanc : Château de Gantonnet 2022

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

**Eaux minérales (1L)**

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes**

Vittel ou San Pellegrino



## EN OPTION...

**Supplément « Vin de Prestige » (75cl) :** 8,33€ HT/10,00€ TTC par pers

- Rouge : Haut-Médoc AOP les Granges
- Blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020
- Rosé : Vin rosé Côtes de Provence Minuty

**Coupe de Champagne en remplacement du kir:** 5,83€ HT/7,00€ TTC par pers

**Assortiments de 3 pièces apéritives :** 6,82€ HT/7,50€ TTC par pers

### Gâteau d'anniversaire :

- En remplacement du dessert adulte : 4,55€ HT/ 5,00€ TTC par pers
- En remplacement du dessert enfant : 7,27€ HT/8,00€ TTC par pers
- En supplément du dessert : 9,09€ HT/10,00€ TTC par pers

**Service voiturier :** 60 places  
voiture 8,33€ HT/10€ TTC par

**Menu Enfant (-12 ans)** 13,18€ HT/14,50€ TTC par pers

Fish & chips ou Aiguillettes de poulet, *mayonnaise au miel*  
*ou*

*Garniture au choix :* Frites maison ou légumes verts

-

Crème brûlée ou 2 boules de glace

-

Eau minérale ou soda 25cL



«Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool»



## LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

-

Aménagement d'espaces sur mesure

-

Matériel conférences / réunions  
(micro, vidéoprojecteur, pupitre)

-

Son, lumière, vidéo, DJ

-

Animations : animations musicales, animations  
culinaires,  
bar à cocktails, close up ...

Prix sur demande



## 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.



- 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 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 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.



- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 5 années d'ancienneté en moyenne.
  - 8,8% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs

Crédit Photographe – Simon Detraz



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

## VOTRE CONTACT

**CLOE JOSEPH**  
RESPONSABLE COMMERCIALE  
06 99 69 36 78  
[c.joseph@groupe-bertrand.com](mailto:c.joseph@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

1200 Quai Marcel Dassault 92210 Saint-Cloud  
M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (Ligne 10)  
T° Les Milons (T2)  
Voiturier (Parking 60 places)

Du lundi au dimanche de 9h à minuit



**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

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