



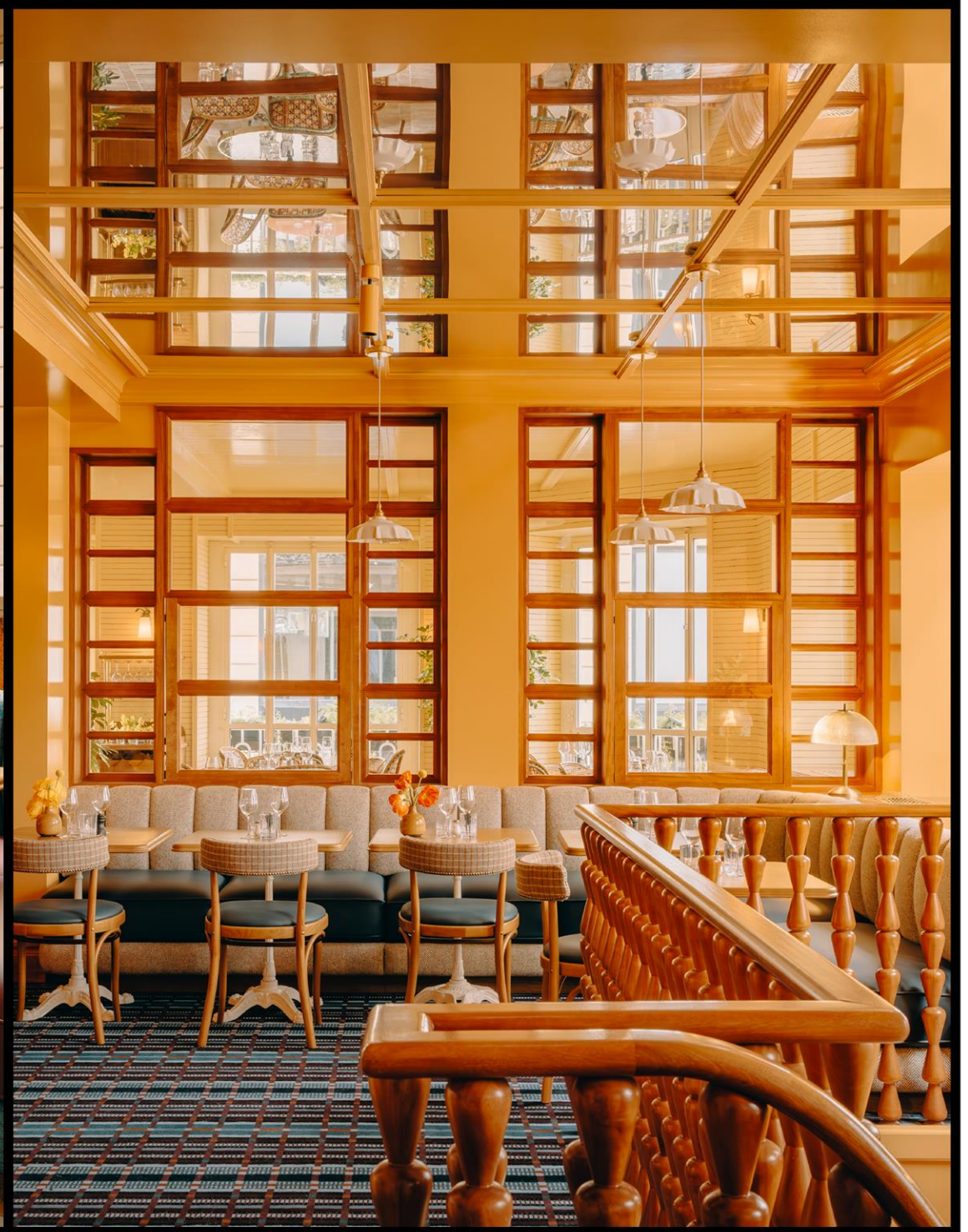
• VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN PUB PARISIEN •



Offrez à vos invités un subtil mélange de tradition et d'esprit pub parisien en privatisant **PUBLIC HOUSE**, où convivialité et plats généreux se savourent dans un décor chargé d'histoires.

Pour une ambiance plus intime, le bar caché **DIVINE HOUSE BASEMENT BAR** propose cocktails signatures et moments privilégiés.

Un lieu à vivre et à s'appropriier le temps de votre événement.



CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nombre de personnes

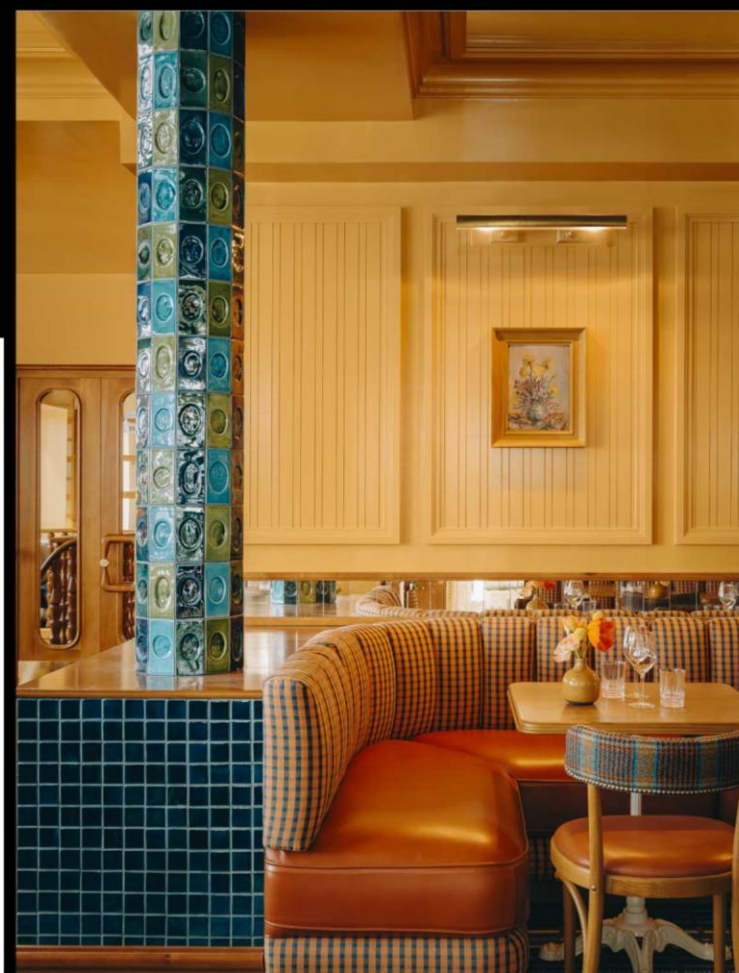
160
REPAS ASSIS

350
COCKTAILS

*Accès possible à la
Divine House pour une
soirée dansante jusqu'à
4h du matin, sous
réserve d'un supplément*

70
RÉUNION
CONFÉRENCE

*Entrée privative
et restauration possible*





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 DÉJEUNER

VALABLE UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Entrée | Plat ou Plat | Dessert
31,52 € HT - 35,00 € TTC

Entrée | Plat | Dessert
37,88 € HT - 42,00 € TTC

— ENTRÉE —

SUMMER TOMATO SOUP, chèvre frais
ŒUFS MAYONNAISE, pommes paille

— PLAT —

SAUCISSE, purée de pommes de terre | sauce Guinness
SALADE CÉSAR, volaille française | romaine | œuf mollet plein air | bacon croustillant |
parmesan | sauce César (*possible sans bacon*)

— DESSERT —

CRÈME CAMEL
SALADE DE FRUITS DE SAISON

BOISSONS (INCLUDES)

Un verre de vin (13cl)

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

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 POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MENU OPÉRA

53,03 € HT - 60,00 € TTC

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

— ENTRÉE —

CROQUETTES DE CHEDDAR, mayonnaise barbecue

SUMMER TOMATO SOUP, chèvre frais

GUACAMOLE, œuf mollet, nachos

— PLAT —

CHICKEN TANDOORI, saté | riz parfumé

THON MI-CUIT, purée de pommes de terre | vierge d'aubergines frites
SUMMER VEGGIE SALAD, mozzarella di bufala | orzo | aubergines frites | tomates cerises | pesto | courgettes

— DESSERT —

CHEESECAKE, coulis de fruits rouges

TARTE FINE AUX POMMES, crème d'amande

STICKY TOFFE PUDDING, sauce caramel au Whisky
| noix de pécan | crème fraîche d'Isigny AOP

BOISSONS (INCLUDES)

1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

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.

MENU PUBLIC HOUSE

61,97 € HT - 70,00 € TTC

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

— ENTRÉE —

TARTARE DE THON, pickles de concombre
STRACCIATELLA & TOMATES DATTERINO, basilic
CREVETTES CRISPY, mayonnaise sriracha

— PLAT —

FONDANT DE VEAU, poêlée de légumes verts | jus de cuisson
FILET DE DAURADE, pommes grenaille | sauce vierge d'aubergine frite
CHICKEN PIE, volaille française | sauce saté | courgettes | salade verte

— DESSERT —

CHOCO LOVER, fondant et mousse au chocolat | crème glacée chocolat | crumble cacao
PAVLOVA FRUITS ROUGES, crème vanille | coulis de framboise | crème de fouettée
TRIFLE CHOCOLAT BLANC, pistache | framboise

BOISSONS (INCLUDES)

1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

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 POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COCKTAIL

20 PIÈCES

61,97 € HT - 70,00 € TTC / PERS.

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

— SALÉ FROID —

STRACCIATELLA & TOMATES DATTERINO, basilic
TARTARE DE THON, pickles de concombre
SUMMER TOMATO SOUP, chèvre frais
SUMMER VEGGIE SALAD

— SALÉ CHAUD —

CROQUETTE DE CHEDDAR, mayonnaise sriracha
CORN DOG de bœuf, ketchup, yellow mustard
CREVETTE CRISPY, mayonnaise sriracha
CHICKEN WINGS, sauce barbecue
FISH & CHIPS, sauce tartare
MINI BURGER PUBLIC HOUSE

— SUCRÉ —

CRÉMEUX CHOCO, pécan caramélisé, coulis de fruits rouges
SALADE DE FRUITS ROUGES, sirop d'hibiscus
CRÈME CARAMEL
CHOU PRALINÉ

BOISSONS (INCLUDES)

1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

Café ou thé



AFTERWORK

26,51€ HT - 30,00 € TTC / PERS.

SERVICE COMPRIS

VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H A 20H

À PARTAGER

PLANCHES MIXTES (ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIES & DE FROMAGES),
pickles de légumes

BOISSONS

Un apéritif

Apérol Spritz ou Bière Carlsberg - 30 cl

&

1 bouteille (75cl) de vin pour 5

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin bio) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

&

Boissons soft à discrétion

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 POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



OPTIONS

APÉRITIF 3 AMUSE-BOUCHE 8,09€ HT - 8,90€ TTC

GAMME DE VIN SUPÉRIEUR (EN REMPLACEMENT DU VIN DU MENU)

(1 BT DE 75CL POUR 3) : 8,33€ HT - 10€ TTC

ROUGE : HAUT-MÉDOC AOP - "LES GRANGES"

DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD 2020

BLANC : PETIT-CHABLIS AOP - LA CHABLISIENNE 2020

CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAÏQUE (75CL) : 58,33€ HT - 70€ TTC

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON « BRUT IMPÉRIAL » (75CL) :

73,33€ HT - 88,00€ TTC

DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE 75CL : 16,67€ HT - 20€ TTC

BIÈRE BLONDE PRESSION 50CL : 7,92€ HT - 9,50€ TTC

GUINNESS 50CL : 9,58€ HT - 11,50€ TTC

COCKTAIL (2 CHOIX À DÉTERMINER EN AMONT) : 10,42€ HT - 12,50€ TTC

MOCKTAIL (2 CHOIX À DÉTERMINER EN AMONT) : 7,27€ HT - 8€ TTC

VINS SANS ALCOOL (75CL)

BLANC : VDF - SAUVIGNON "ZÉRO" CHAVIN : 31,82€ HT - 35€ TTC

ROSÉ : VDF - ROSÉ "ZÉRO" CHAVIN : 31,82€ HT - 35€ TTC

ROUGE : VDF - CABERNET SAUVIGNON MERLOT "ZÉRO" CHAVIN :

31,82€ HT - 35€ TTC

ENTREMETS 10 PARTS ANGELINA (commande au plus tard 5 jours avant)

Mont-Blanc (meringue, crème de marron) : 90,91€ HT - 100€ TTC

Trocadéro (chocolat, noisette) : 90,91€ HT - 100€ TTC

Opéra (café) : 90,91€ HT - 100€ TTC

Mille-feuille vanille : 90,91€ HT - 100€ TTC

Pièce montée macarons ou croquembouche, tarif sur demande

Pour toute commande, des frais de livraison de 15€ TTC sont appliqués



• LE DIVINE HOUSE, NOTRE BAR CACHÉ •

CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nombre de personnes

55

REPAS ASSIS

95

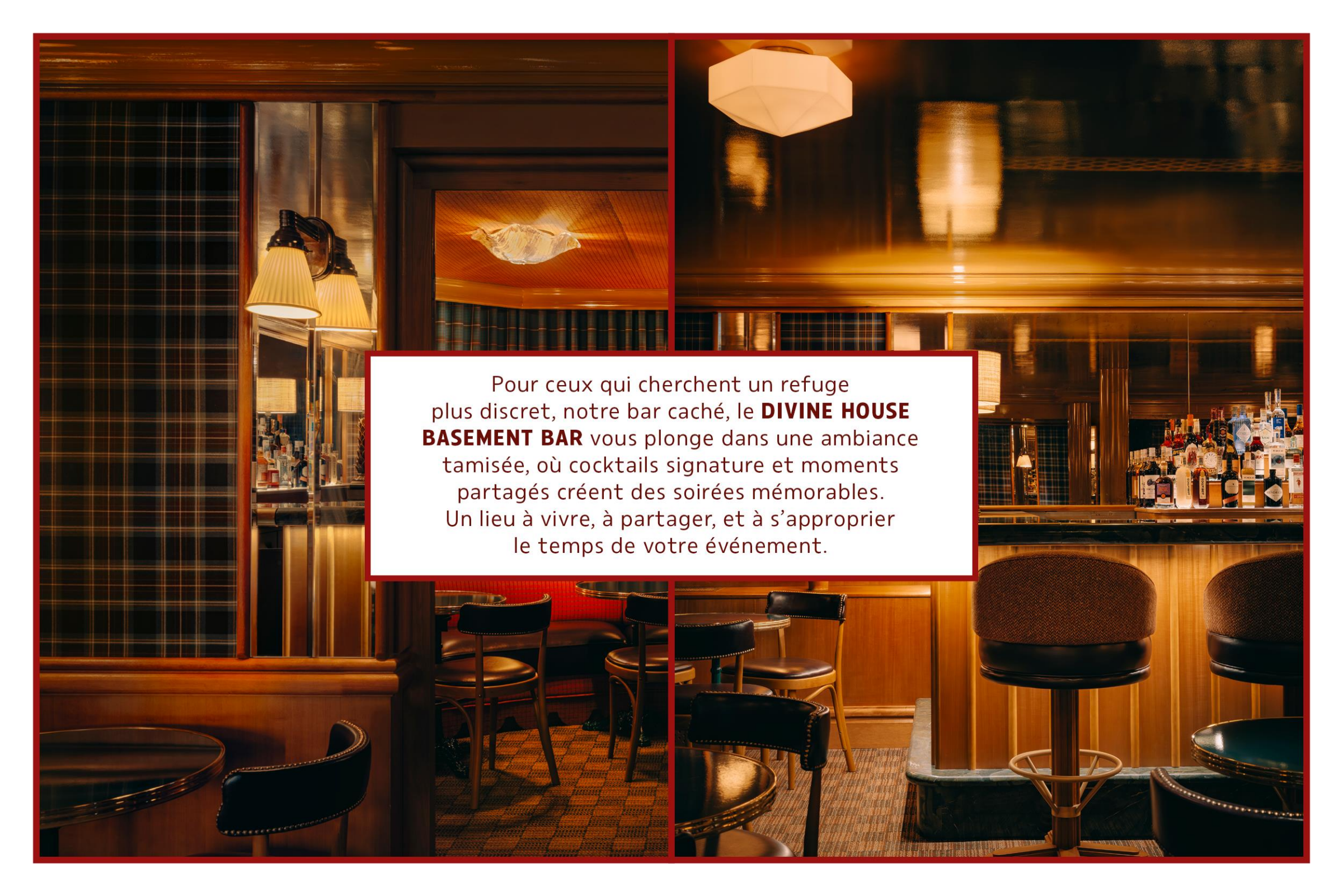
COCKTAILS

70

RÉUNION
CONFÉRENCE

Soirée dansante
jusqu'à 4h du matin
possible sous réserve
d'un supplément





Pour ceux qui cherchent un refuge plus discret, notre bar caché, le **DIVINE HOUSE BASEMENT BAR** vous plonge dans une ambiance tamisée, où cocktails signature et moments partagés créent des soirées mémorables. Un lieu à vivre, à partager, et à s'appropriier le temps de votre événement.





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 bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
 - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - 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.
- 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

- 98% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 3 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 3% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 94 points sur 100 en 2025.

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.
- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.

