



POLPO
BRASSERIE SEAFOOD

Votre événement au bord de l'eau



POLPO

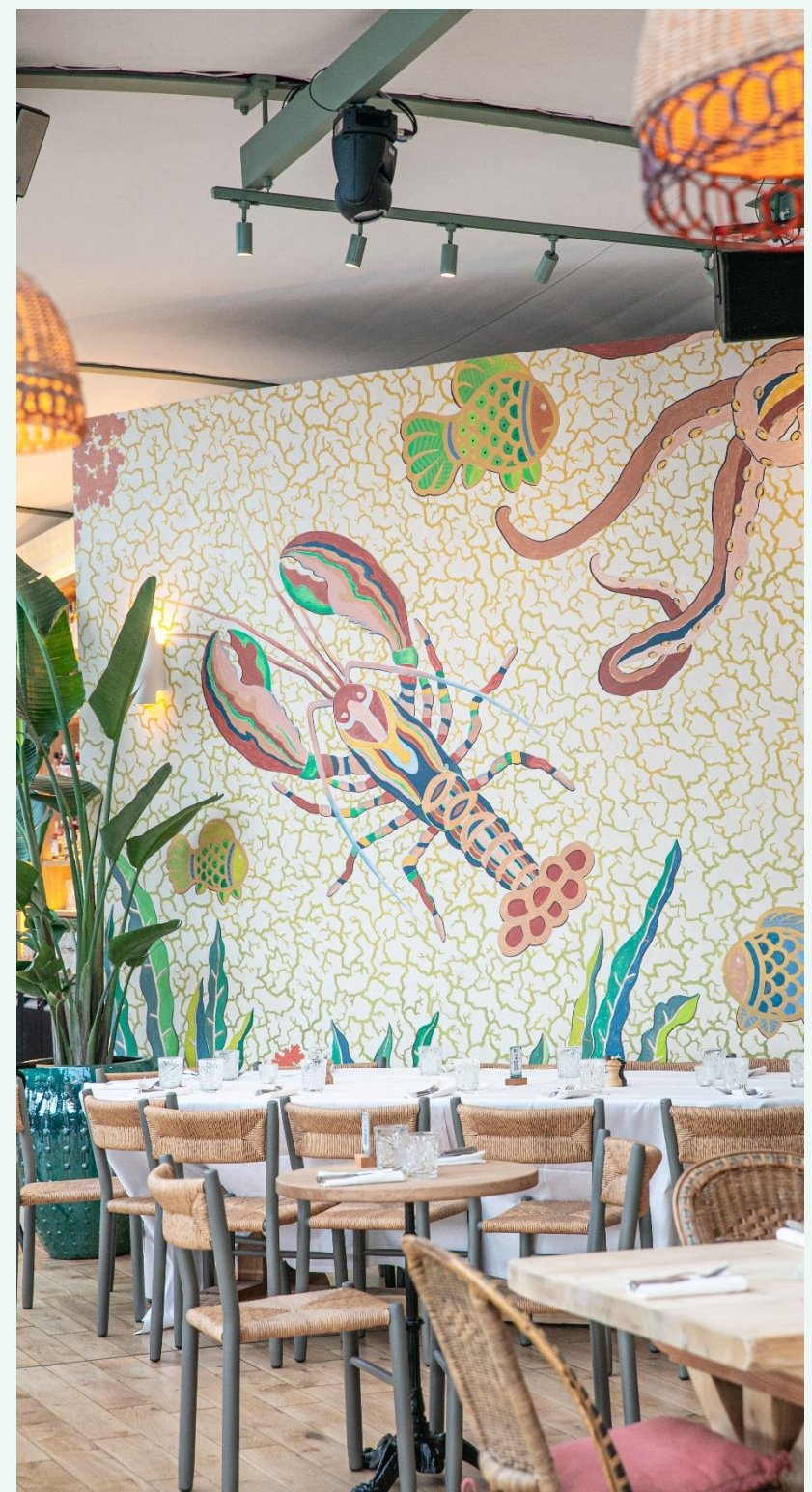
BRASSERIE SEAFOOD

PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m², le Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 350 personnes en repas assis.





LES DIFFERENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

BÂBORD

Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 100m², cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.



TRIBORD

Un espace cosy de 40m² offrant une ouverture sur une terrasse privative, idéal pour se rassembler en petit comité.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT
(600m²)

350

REPAS ASSIS

500

COCKTAIL

250

CONFÉRENCE

À BÂBORD
(100m²)

100

REPAS ASSIS

90

COCKTAIL

À TRIBORD
(40m²)

40

REPAS ASSIS

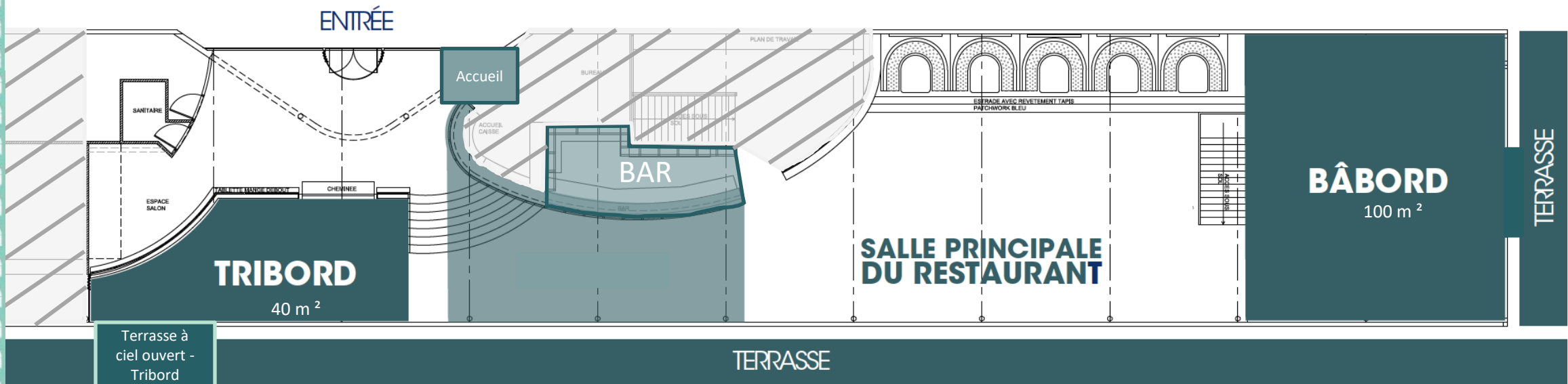
40

COCKTAIL

Espaces privatisables sur demande.



PLAN (600 m²)



~ LA SEINE ~



MENU DEJEUNER

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

38,00€ TTC (34,24€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Bruschetta tomates mozza pesto

Houmous sésame citron vert grenade

Suprême de volaille, purée de pommes de terre, sauce vierge

Veggie Bowl

Ile flottante caramel pop corn

Salade de fruits de saison

Cave : 1 verre par personne (12cl)

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle

Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Lou Peyrassol

Eau :1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier (**75 cl**)

Café, thé ou infusion

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 PLAISANCE

55€ TTC (49,02€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Kir ou jus de fruits (12cl)

Crudo de thon aux légumes

Mozzarella bufala, tomates roties gingembre pesto

Tartare de concombre, pastèque, féta

Boeuf en cuisson douce snacké, jus corsé aux herbes, pommes grenailles

Filet de daurade, confit de légumes, sauce coquillages

Saumon rôti aux sésames noires, labneh et houmous

Cheesecake abricot

Pavlova fraîcheur été

Tiramisu aux éclats de cookies

Cave -1 bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle

Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Lou Peyrassol

1 bouteille d'eau (75 cl) pour 3 personnes – Vittel et Perrier
Café, thé ou infusion

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 POLPO

65,00€ TTC (57,58€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner
1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Coupe de Champagne (**12 cl**) ou jus de fruits

Crabe aux herbes, pomme, fenouil, avocat, foccacia

Crème féta courgette pistache menthe

Tartare de saumon, concombre, ginger

Quasi de veau, caramel agrumes, pommes tapées et oignons

Filet de bar, crème basilic, riz aux épices douces

Thon mi-cuit, purée de pommes de terre, sauce vierge et cacahuètes

Croissant roll tropézienne

Tarte Chococo

Lemon Curd, sablé et meringue

Cave -1 bouteille de vin (**75 cl**) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle

Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Lou Peyrassol

1 bouteille d'eau (**75 cl**) pour 3 personnes – Vittel et Perrier

Café, thé ou infusion

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.

EN OPTION

Offre végétarienne (*valable pour tous les menus*):

Entrée: Bruschetta de légumes grillés pesto OU Tartare de tomates, pastèque et grenade

Plat: Wok végétal OU Veggie bowl

Dessert : Coupe fruits rouge OU Salade fruits

Assortiment de **3 amuses-bouches** du moment : 7,50€ TTC (6,82€ HT) par personne

(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouches du cocktail page 11)

Assiette de fromages : 9,00€ TTC (8,18€ HT) par personne

Menu Enfant (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC (12,73€ HT)

Steak haché ou Fish & chips

Boule de glace

Entremets 10 parts de la pâtisserie Angelina : 120€ TTC

Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

Augmenter la gamme de vin du menu : 5,00€ TTC (4,17€ HT) par personne

Blanc: Petit Chablis AOP - La Chablisienne (75cl)

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (75cl)

Sur demande anticipée : Rosé : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige (75cl)

Coupe de champagne (12cl) en remplacement du Kir dans le Menu

Plaisance : 6,00€ TTC (5,00€ HT)

Droit de bouchon champagne du lundi au samedi : 15,00€ TTC (12,50€ HT)

par bouteille ouverte (75cl), pour les groupes de plus de 60 personnes





COCKTAIL 20 pièces par personne 65,00€ TTC (59,09€ HT) – Service compris

Les Amuses-Bouches

Crudo de saumon gingembre, grenade
Croquette de crabe, mayonnaise, harissa
Croquette de mozzarella spicy, mayo BBQ
Gambas panko sauce Kari
Guacamole et tortillas
Houmous courgettes basilic
Tataki de thon, wakamé et sésames noires

Les Pièces Lunch

Wrap césar
Gyoza végétarien sauce teriyaki
Polpo roll
Tenders tandoori

Les Incontournables

Cornet de fish and chips sauce tartare
Croquaccia veggie
Daurade rotie, sauce vierge et pesto

Le Sucré

Lemon curd, sablé
Panacotta abricot
Fondant chocolat amandes
Tartare ananas, citron vert, gingembre
Tartelette framboise
Tiramisu amareti café

Vittel et Perrier (75cl), café, thé ou infusion

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 BOISSONS

Forfait Cave n° 1 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet (75cl)

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle (75cl)

Rosé : IGP Méditerranée – Lou Peyrassol (75cl)

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

Forfait Cave n° 2 : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)

Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne(75cl)

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild
(75cl)

Rosé : Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige (75cl)

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

Vin sans alcool:

Blanc: Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin (75cl)

Rouge : Vin de France sans alcool - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin

Rosé : Vin de France sans alcool - rosé "Zéro" Chavin (75cl)

Prix à la bouteille : 31,82 € HT / 35€ TTC

Bouteille de champagne :

Jacquart Brut Mosaïque (75cl) : 60€ HT / 72€ TTC

MOET & CHANDON « Brut Impérial »(75cl) : 71,67€ HT / 86€ TTC

EPC « Blanc de Blancs » (75cl) : 73,33€ HT / 88€ TTC

Cocktail (14cl à 17,5cl): 9,58€ HT / 11,50€ TTC

Mocktail (15cl à 18cl): 7,27€ HT / 8€ TTC

Bière blonde pression (50cl) : 6,58€ HT / 7,90€ TTC

Bière 1664 en bouteille (33cl) : 4,83€ HT / 5,80€ TTC

Punch ou sangria (au litre) : 33,33€ HT / 40,00€ TTC





LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

ANIMATIONS SALÉES

Les Mini-Risottos *(2 saveurs à choisir)*

- Truffes et parmesan
 - Basilic et stracciatella
 - Façon Paëlla *(oignons, poivrons, chorizos, épices)*
 - Crustacés *(uniquement en hiver)*
- 2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Découverte autour du Saumon

- Saumon fumé nature
 - Saumon mariné à l'aneth
 - Saumon mariné aux agrumes
- & Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons
3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fines de claire
 - Huîtres Saint-Vaast La Tatihou
 - Huîtres creuses de Bretagne
- & Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné
3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**



LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Lobster Roll

Homard et ses épices, mayonnaise épicée
1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

Hot Dog

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,90€ HT)**

Ceviche de Daurade

Daurade marinée, patate douce confite
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

ANIMATIONS SUCRÉES

Crêpes

Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Gaufres

Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Brioche perdues

Crème anglaise, caramel beurre salé, pâte à tartiner
1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Candy Bar : 6€ TTC (5,45€ HT)





LES ANIMATIONS par saison

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

PRINTEMPS / ÉTÉ

- **Burrata & Stracciatella**

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : **12€ TTC (10,90€ HT)**

- **Bar à salades**

1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**

ÉTÉ

- **Plancha**

Choisir 2 produits parmi :

Gambas

Moule

Bœuf

Poulet

2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

- **Bar à fruits**

1 pièce par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

AUTOMNE

Retour de forêt

Poêlée de champignons et velouté de châtaignes

(Présence de porc, possible sans)

1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

HIVER

- **Seafood Bar : 16,50€ TTC (15€ HT)**

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.
- 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 soutenons financièrement l'ONG Ethic Ocean pour promouvoir une pêche plus durable.
 - 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 5 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 1,3% 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 déployés auprès de nos collaborateurs.



VOS CONTACTS

GLOUX Juliette
j.gloux@groupe-bertrand.com

RENAUDAT Jade
j.renaudat@groupe-bertrand.com

ou
polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 41 34 32 86 / 07 62 91 61 07

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
M3 Pont de Levallois
Service voiturier
Parking à proximité

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner



BERTRAND
— HOSPITALITY —

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

Cédit photographe @RomainRicard