



VOTRE ÉVÉNEMENT



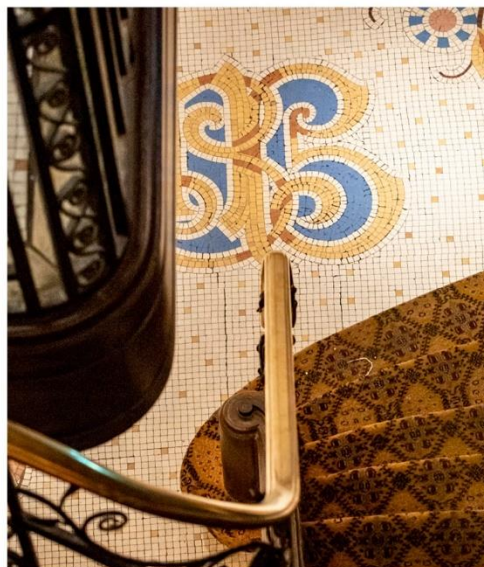
PRÉSENTATION



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
REPAS ASSIS
—

60
RÉUNION

100
COCKTAIL

PRIVATISATION SALON DES CONTINENTS

30
REPAS ASSIS
—

20
RÉUNION

SEMI-PRIVATISATION MARQUETERIE

45
REPAS ASSIS
—







MENU DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

45⁰⁰ TTC - 40⁴⁵ HT

service compris

ENTRÉES

Œufs 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, tûle 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

65⁰⁰ TTC - 57⁷³ HT

service compris

Kir au Crémant d'Alsace (13cl)

ENTRÉES

Flammekueche Bofinger

ou Burrata des Pouilles, tomates, poivrons, pesto de roquette et basilic

ou Velouté frais de concombre et menthe

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

75⁰⁰ TTC - 66⁸² 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

95⁰⁰ TTC - 84²⁴ 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, crèmeux 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...



MENU FRUITS DE MER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

125⁰⁰ TTC - 111¹⁴ 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

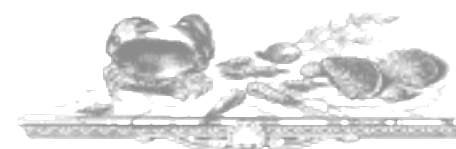
BOISSONS

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





COCKTAIL

À partir de 60 personnes

85⁰⁰ TTC - 75⁵³ 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)

14⁰⁰ TTC - 11⁶⁷ HT

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

19⁰⁰ TTC - 15⁸³ HT

Amuse-bouches du chef (3 pièces)

9⁰⁰ TTC - 8¹⁸ HT

Traditionnel Munster fermier AOP, cumin, pain grillé

8⁵⁰ TTC - 7⁷³ HT

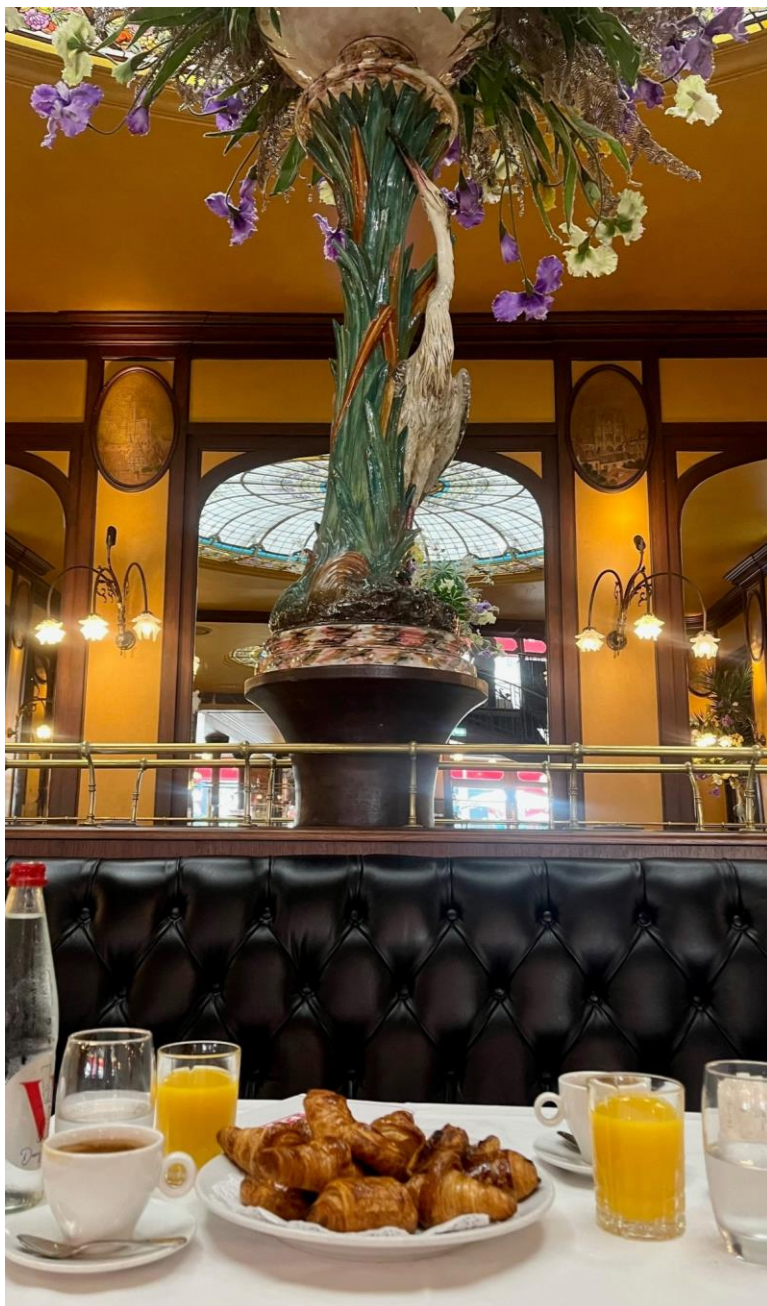
Gâteau d'anniversaire
sur demande en remplacement du dessert :

supplément de 5⁰⁰ TTC - 4⁵⁵ HT

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

11⁹⁰ TTC - 10⁸² HT





PETIT-DEJEUNER

À partir de 8h00 – Jusqu'à 11h00

25⁰⁰ TTC - 22⁵⁰ 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

1 bouteille d'eau Vittel pour 3 personnes (75cl)
3 mini-viennoiseries



GOÛTER

25⁰⁰ TTC - 22⁵⁰ 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

68⁰⁰ TTC - 61³⁶ 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

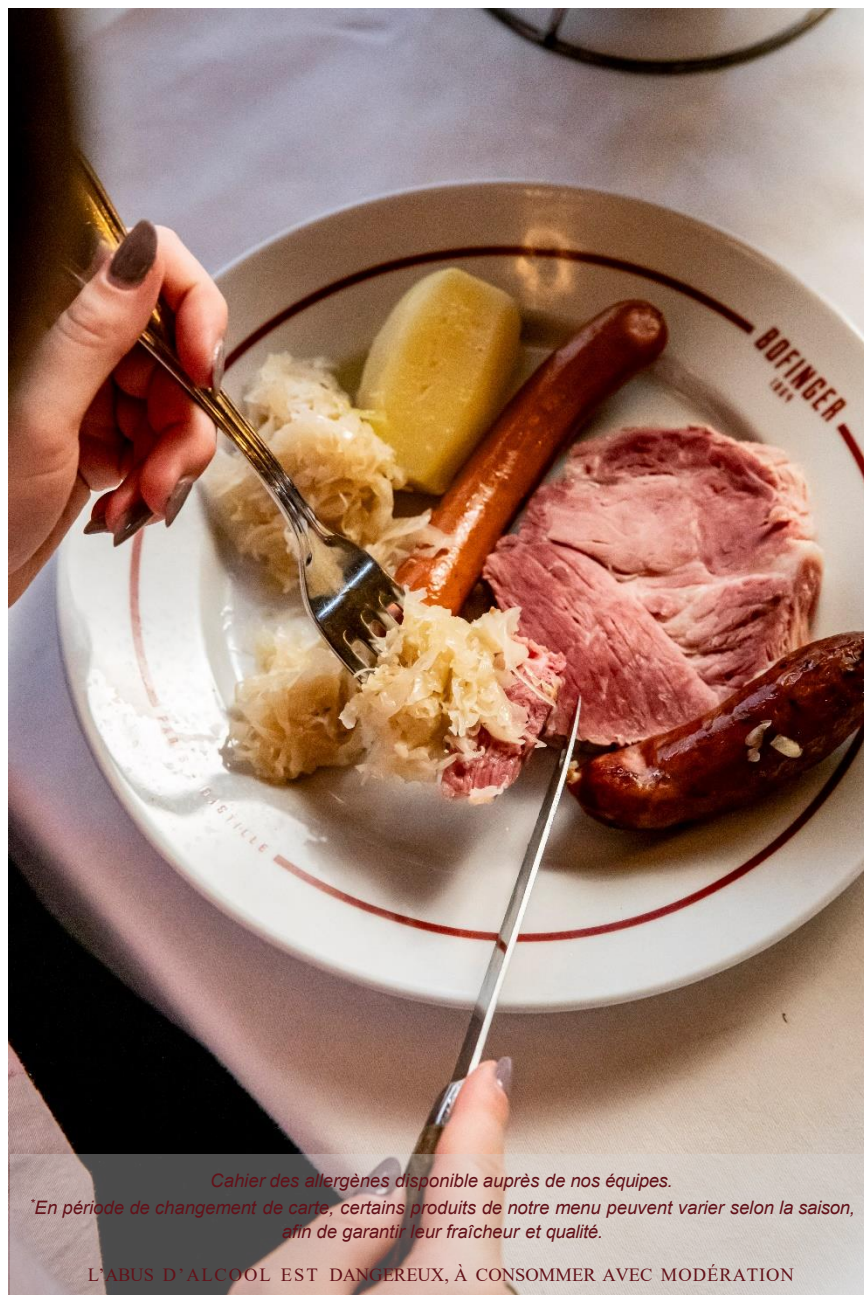
Verre de vin blanc Pinot Blanc l'Ami des Crustacés

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

88⁰⁰ TTC - 79⁵⁵ 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

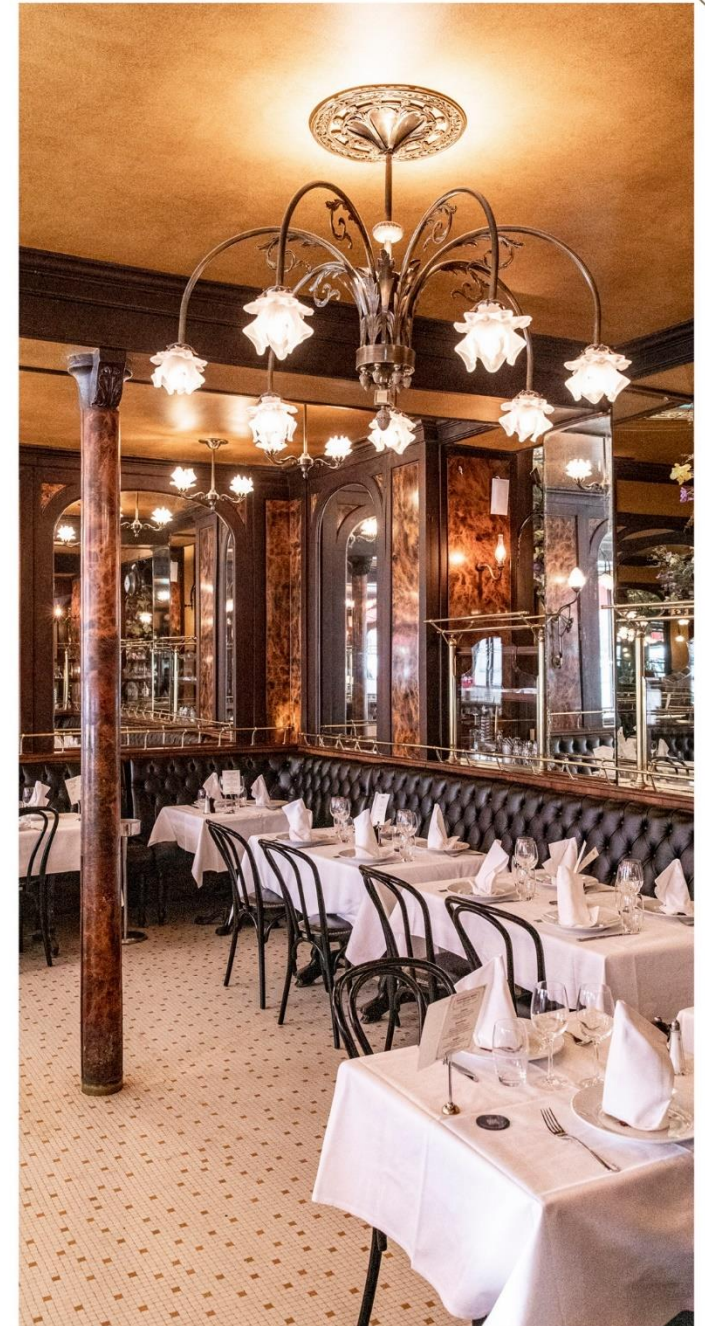
Verre de vin blanc Pinot Blanc l'Ami des Crustacés

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



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[°]Bastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité

www.brasseriebofinger.com



BERTRAND
— HOSPITALITY —

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