

The image shows the interior of a restaurant named 'Brasserie des Champs'. The room is bright and airy, with large windows on the right side offering a view of green trees. The ceiling is white with several recessed circular lights. The floor is made of light-colored tiles with a diamond pattern. In the background, there is a bar area with a counter and shelves displaying various bottles. The foreground shows a wooden chair and a table covered with a red and white checkered tablecloth. A bottle of wine and a small basket are on the table. The overall atmosphere is clean and inviting.

**BRASSERIE
DES CHAMPS**
café populaire

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA BRASSERIE DES CHAMPS



“

PRESENTATION

Bienvenue dans le Paris des années 50 !

Situé sur les Champs Elysées, la plus belle avenue du monde, la Brasserie des Champs est un restaurant typiquement parisien au décor vintage rappelant le Paris des années 50 : téléphone en bakélite, nappes à carreaux, banquettes en cuir ... ici le temps semble s'être arrêté.

En rentrant dans ce bistrot rétro, on découvre un lieu charmant et populaire, empreint de convivialité. Vous pouvez réserver pour un groupe ou privatiser la Brasserie pour un déjeuner, un dîner, une soirée dansante ou encore une animation karaoké.

Le petit plus : Profitez de la plus grande terrasse des Champs Elysées lors des beaux jours !

”





ESPACES RECEPTIFS

NOMBRE DE PERSONNES

PRIVATISATION
TOTALE

200

REPAS ASSIS

200

COCKTAIL

PRIVATISATION
1^{ER} ÉTAGE

60

REPAS ASSIS

60

COCKTAIL

PRIVATISATION
2^{ÈME} ÉTAGE

100

REPAS ASSIS
(un salon de 40 et un
autre de 60 personnes)

100

COCKTAIL

“

LA CUISINE

Côté cuisine, le restaurant vous propose une cuisine française traditionnelle typique de bistro : soupe à l'oignon gratinée, terrine de campagne, œufs mayonnaise, profiterole au chocolat, crème brûlée...

Cette maison propose une cuisine familiale, simple et généreuse, basée sur des produits frais, de saison et de qualité. La carte signe un vrai retour aux sources où grands classiques de la cuisine française se mêlent aux plats de nos mamans.

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.

”



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU BRASSERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21,00€ TTC - 19,09€ HT – Service inclus

Entrée + Plat + Dessert : 26,00€ TTC - 23,64€ HT –Service inclus

ENTRÉES

Croustillant de poulet pané

ou Œufs mayonnaise

ou Croquette de Mozzarella

–

PLATS

Fish & Chips, sauce tartare

ou Cordon bleu de volaille, coquillettes à la crème de parmesan

ou Grande raviole du Dauphiné

–

DESSERTS

Crème brûlée vanille bourbon

ou Salade de fruits de saison

ou Assortiment de desserts

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Tout changement de plat sur place sera facturé en supplément.

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 GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert : 35,00€ TTC - 31,82€ HT – Service inclus

ENTRÉES

Ravioles du Dauphiné

ou Beignets de calamars

ou Tomates confites Datterino, huile d'olive, basilic

–

PLATS

Confit de canard, pommes grenailles

ou Penne aux crevettes

ou Suprême de volaille rôtie au thym, purée de pomme de terre

–

DESSERTS

Profiterole géante, glace à la vanille Bourbon, chocolat chaud

ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanille

ou Salade de fruits, sorbet citron vert

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Tout changement de plat sur place sera facturé en supplément.

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 CHAMPS-ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert : 45,00€ TTC - 40,91€ HT – Service inclus

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée

ou Raviole du Dauphiné

ou Tomates Datterino, burrata au pesto basilic

–

PLATS

Escalope de saumon sauce chablis, purée de pomme de terre

ou Steak du boucher, sauce au poivre

ou Filet d'aiglefin, légumes de saison , pesto maison

–

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanille

ou Profiterole géante, glace à la vanille Bourbon, chocolat chaud

ou Brioche façon pain perdu, compotée fruits rouge, glace à la vanille Bourbon

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Tout changement de plat sur place sera facturé en supplément.

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.



LE COCKTAIL DINATOIRE 17 PIECES

50€ TTC - 45,45€ HT – Service inclus

PIECES A PARTAGER (valeur 4 pièces) :

Planche de charcuterie : terrine de campagne, rillettes d'oie, saucisse sèche

Planche de fromages : camembert, emmental, fourme d'Ambert, saint nectaire

–

PIECES SALEES (valeur 8 pièces) :

Mini croque-Monsieur

Mini croque-Monsieur végétarien

Fish & Chips, sauce tartare

Mini burger de bœuf, oignons caramélisés, St Nectaire

Verrine de tartare de saumon, citron vert

Tartine avocat-saumon

Risotto aux gambas

Tomates Datterino, huile d'olive, pesto basilic

–

PIECES SUCREES (valeur 5 pièces) :

Mini salade de fruits de saison

Mini fondant au chocolat, crème anglaise

Gaufre au chocolat chaud maison

Crème Caramel

Panna Cotta fruits rouges

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Tout changement de plat sur place sera facturé en supplément.

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.



FORFAIT BOISSONS

FORFAIT 1 : 8€TTC - 6,97€ HT / personne - Service inclus

1 verre de vin par personne - Vin blanc : Muscadet, Les Barboires ou Vin rouge : Côtes du Rhône, Domaine des Verquière (13 CL)
1/3 Eau minérale plate ou gazeuse (1L)
Café ou Thé

FORFAIT 2 : 12€TTC - 10,38€ HT / pers - Service inclus

1/3 bouteille de vin par personne - Vin blanc : Muscadet, Les Barboires ou Vin rouge : Côtes du Rhône, Domaine des Verquière (25cl)
1/3 Eau minérale plate ou gazeuse (1L)
Café ou Thé

FORFAIT 3 : 15€TTC - 12,88€ HT - pers - Service inclus

1 Kir (12cl)
1/3 bouteille de vin par personne - Vin blanc Muscadet, Les Barboires ou Vin rouge : Côtes du Rhône, Domaine des Verquière (25cl)
1/3 Eau minérale plate ou gazeuse (1L)
Café ou Thé

FORFAIT SOFTS : 5€TTC - 4,55€ HT / pers - Service inclus

1 bouteille pour 5 de jus de fruits (ananas et pomme 25cl), sodas (coca cola, perrier 33cl)

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Tout changement de plat sur place sera facturé en supplément.

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.

BRASSERIE DES CHAMPS

café populaire



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*.
 - 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.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en 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.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 4 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
- 98% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 9 années d'ancienneté en moyenne.

Crédit Photographe – Simon Detraz



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

VOTRE CONTACT

Elvira SEBBAHA

06.22.69.57.95

commercial.brasserie@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

122, avenue des Champs-Élysées 75008 PARIS

Métro : Georges V (M1)

Lundi - Jeudi 11h30 - 23h00

Vendredi - Samedi 11h30 - 00h00

Dimanche 11h30 - 23h00



BERTRAND
— HOSPITALITY —

BISTRO DES CHAMPS SASU - 55 rue Deguingand 92300 Levallois Perret - Siret/Siren 952 553 568 00017 - N° TVA
FR73952553568- Code APE : 56.10A - 952 553 568 R.C.S. Nanterre - Capital social 934 337 €