



AUTEUIL ÉVÉNEMENTS



PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein cœur du 16^{ème} arrondissement de Paris, Auteuil Brasserie est un lieu unique qui s'étend sur plusieurs niveaux et offrant une diversité d'ambiances mêlant élégance contemporaine et charme authentique.

Entièrement repensée et rénoverée en mars 2025, Auteuil Brasserie vous invite à découvrir sa nouvelle décoration ainsi qu'une carte renouvelée, inspirée des saveurs méditerranéennes. Conçue autour du partage et de la gourmandise, notre cuisine met à l'honneur des produits frais qui raviront vos papilles.

Que ce soit en famille, entre amis, entre collègues ou avec des clients, Auteuil Brasserie est le lieu idéal pour se retrouver, se détendre et savourer un moment hors du temps.

Entièrement ou partiellement privatisable, notre établissement peut accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail, dans un cadre aussi convivial que raffiné.



LES ESPACES RÉCEPTIFS

PRIVATISATION TOTALE



Avec ses 600 m² et sa capacité de 330 places assises, la Brasserie Auteuil est le lieu idéal pour vos déjeuners, dîners, cocktails dînatoires et soirées dansantes.

1^{ER} ÉTAGE (ROOFTOP + CORNER + SALLE INTERIEURE)



Privatisez l'intégralité du 1^{er} étage et bénéficiez d'un espace vaste pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes en format cocktail

ROOFTOP



Le rooftop mêle fleurs et verdure, et offre un cadre idéal pour un cocktail dînatoire. Il peut accueillir jusqu'à 170 convives en places assises, et jusqu'à 250 personnes en format cocktail

SALLE INTERIEURE 1^{ER} ÉTAGE



Cet espace aux inspirations méditerranéennes offre un espace de 80 places assises, et est idéal pour des cocktails jusqu'à 90 personnes

SALLE PRINCIPALE REZ-DE-CHAUSSÉE



Accueillant jusqu'à 80 personnes en format cocktail, cet espace est idéal pour vos événements professionnels et familiaux

CORNER (EXTÉRIEUR)



Situé sur le rooftop, l'espace corner offre une ambiance conviviale et chaleureuse pour vos événements jusqu'à 50 personnes

MEZZANINE



Cet espace est parfaitement adapté pour accueillir jusqu'à 20 personnes lors d'un afterwork ou d'un cocktail dînatoire

CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION TOTALE

310

REPAS ASSIS

600

COCKTAILS

1^{ER} ÉTAGE (COMPLET)

250

REPAS ASSIS

350

COCKTAILS

ROOFTOP

170

REPAS ASSIS

250

COCKTAILS

SALLE INTERIEURE 1^{ER} ETAGE

80

REPAS ASSIS

90

COCKTAILS

SALLE PRINCIPALE RDC

45

REPAS ASSIS

80

COCKTAILS

CORNER

40

REPAS ASSIS

50

COCKTAILS

MEZZANINE

20

COCKTAILS





MENU DU MIDI

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
31,59€ HT – 35€ TTC service compris

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
34,32€ HT – 38€ TTC service compris

merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance

ENTRÉE

Houmous sésame tradition
ou Fried chicken, sauce BBQ fumée

PLAT

Kefta de bœuf, taboulé de blé à la menthe, houmous et tomates confites
ou Gnocchis, sauce tomate basilic & parmesan

DESSERT

Crème brûlée à la vanille
ou Salade de fruits de saison

BOISSONS

1 Verre de vin au choix (12cl)

Blanc : Pinot Grigio–delle Venezie Terre di Verona

Rouge : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 RIVIERA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
48,26 € HT – 54€ TTC service compris

merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance

APÉRITIF

Coupe de Prosecco 12cl

ENTRÉE

Fried chicken, sauce BBQ fumée
ou Houmous sésame tradition
ou Croquettes Ibériques, chorizo, parmesan, pesto, salsa bravas

PLAT

Brochette de volaille marinée aux épices tandoori, riz, herbes & oignons frits
ou Aubergines a la parmiggiana, pesto
ou Tartare de saumon d'Ecosse, citron confit, potatoes épicées

DESSERT

Burnt Cheesecake, coulis de framboise
ou Mousse au chocolat, granola mendiant
ou Crème brûlée vanille

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella -Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 AUTEUIL

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT
59,01€ HT – 66€ TTC service compris

merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance

APÉRITIF

Coupe de Prosecco 12 cl

ENTRÉE

Vitello Tonnato

ou Croustillant de gambas au piment d'Espelette, citron vert

ou Salade tomate & pastèque, croutons dorés

PLAT

Brochette de volaille marinée aux épices tandoori, riz, herbes & oignons frits

ou Saumon d'Ecosse rôti, beurre blanc, légumes grillés

Ou Gnocchis, crème de champignons à la truffe d'été

DESSERT

Tiramisu au café

ou Pavlova aux fruits rouges

ou Burnt Cheesecake, coulis de framboise

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 SIGNATURE

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT
67.42€ HT – 76€ TTC service compris

merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 12cl

ENTRÉE

Croustillant de parmigiana, sauce basilic & tomate
ou Crudo de thon, stracciatella fumée, huile verte
ou Burrata des pouilles 100g, épices dukkah , ketchup de dattes, huile d'olives

PLAT

Risotto d'orzo aux gambas, sauce tomate-basilic, citron vert
ou Thon mi-cuit et courgette jaune à la braise, sauce vierge
ou Fondant de veau , compotée d'échalotes, jus à la marjolaine, potatoes épicées

DESSERT

Assortiment de desserts d'Auteuil : mini tiramisu, mini salade de fruits, mini mousse chocolat

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio–delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

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 AFTERWORK

Du lundi au vendredi de 19 à 21h, sans privatisation d'espace

APÉRITIF + TAPAS

39,17€ HT – 45€ TTC service compris

à partir de 15 personnes

APÉRITIF

Cocktail au choix - Spritz ou Exotic (14 cl)

À PARTAGER

1 pour 4 personnes

Planche à partager :

Pain pita, houmous sésame tradition & straciatella fumée

Pizza formaggi

Pizza roulée

Pizza aux légumes

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc 75cl : Pinot Grigio-delle Venezie Terre di Verona

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé 75cl : Terre di Verona

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

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 COCKTAIL (eq. 550g)

sur privatisation d'espace uniquement

66,74 € HT – 75€ TTC service compris

CAVE SUPÉRIEURE +15€ TTC

APÉRITIF

FORFAIT CLASSIQUE

Coupe de champagne Jacquart
brut « Mosaïque » 12cl

CAVE SUPÉRIEURE

Coupe de champagne Moët et
Chandon « Brut Impérial » 12cl

À PARTAGER

Planche Auteuil (1 planche pour 4 personnes) :
pain pita, houmous sésame tradition, straciatella fumée

10 PIÈCES SALÉES

6 pièces salées froides

Caviar d'aubergine
Bocconcini et ketchup de dattes
Salade pastèque & tomate
Tartare de saumon
Salade César
Vittello Tonnato

3 pièces salées chaudes

Poulet frit
Croustillant de gambas
Boulette kefta

1 mini plat chaud
Pennette, sauce tomate & basilic

4 PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat, granola mendiant
Salade de fruits de saison
Crème brûlée vanille
Tiramisu café

BOISSONS

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

FORFAIT CLASSIQUE

VINS (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Blanc : Pinot Grigio-delle Venezie
Terre di Verona

Rouge : Valpolicella –Terre di Verona 2022

Rosé : Terre di Verona

CAVE SUPÉRIEURE

VINS (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Blanc : Petit Chablis «La Chablissienne»
Rouge : Haut-Médoc «Les Granges»

– Edmond de Rothschild

Rosé : Minuty



DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

*Uniquement le matin, dès 9h, du lundi au vendredi (hors jours fériés)
À partir de 30 personnes*

62.65€ HT – 70€ TTC service compris

ACCUEIL

café, viennoiseries, jus de fruits, eaux

RÉUNION

format cabaret ou théâtre avec ou sans écran et vidéo projecteur

PAUSE

café, viennoiseries, jus de fruits, eaux

MENU DU MIDI (ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS)

CAPACITÉS

50

FORMAT CABARET

70

FORMAT THÉÂTRE

**Des frais de 600€ HT seront appliqués pour l'écran
Un minimum de dépenses est requis pour le cocktail déjeunatoire
en remplacement du menu assis : supplément de 10 € TTC par personne**

***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 PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure (prix sur demande) :

- Logistique, accueil, sécurité, voiturier
- Location de mobilier (buffet, nappes ...)
- Matériel (micro, vidéoprojecteur)
- Son, lumière, vidéo
- Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)
- Photobooth





NOS ANIMATIONS

Animations salées

- Paella 10,91€ HT - 12€ TTC
- Risotto parmesan 9,09€ HT - 10€ TTC
- Découpe de pizza 9,09€ HT - 10€ TTC
- Plancha brochettes de légume, poulet, kefta ou poulpe 14,55€ HT - 16€ TTC
- Huîtres pain de campagne, beurre demi-sel, sauce vinaigre échalotes 14,55€ HT - 16€ TTC
- Découpe de jambon de Bayonne 12,50€ HT - 15€ TTC

Animations sucrées

- Fondue au chocolat avec ses brochettes de fruits 10,91€ HT - 12€ TTC
- Crêpes caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace 7,27€ HT - 8€ TTC
- Chariot de glace vanille, framboise, mandarine 10€ HT - 11€ TTC
- Granité fraise, citron, pêche 10€ HT - 11€ TTC

Animations boissons

- Sangria 10,42€ HT - 12,50€ TTC
- Bar à Spritz 12,50€ HT - 15€ TTC



NOS OPTIONS

Alcool & softs

- Forfait cave classique (1 bt de 75cl de vin pour 3 personnes) 13.33€ HT - 16€ TTC
- Forfait cave supérieur (1 bt de 75cl de vin pour 3 personnes) 16.67€ HT - 20€ TTC
- Bouteille de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 75cl 64.17€ HT - 77€ TTC
- Bouteille de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 75cl 73.33€ HT - 88€ TTC
- Coupe de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 12cl 11.67€ HT - 14€ TTC
- Coupe de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 12cl 13.33€ HT - 16€ TTC
- Cocktail Spritz ou Exotique 14cl 10.42€ HT - 12.50€ TTC
- Verre d'alcool fort 4cl + soft 8.33€ HT - 10€ TTC
- Fut de bière (équivalent à 60 pintes de 50cl) 450€ HT - 500€ TTC
- Pression Poretti 30cl 5.83€ HT - 7€ TTC
- Forfait softs à discrétion *coca cola & jus de fruits* 7.27€ HT - 8€ TTC
- Forfait boissons chaudes à discrétion 5.45€ HT - 6€ TTC

Amuses-bouche

- Amuses-bouche (3 par personne) 10.91€ HT - 12€ TTC

Autres forfaits

- Forfait soirée dansante (avec DJ) 1500€ HT - 1800€ TTC
- Forfait sonorisation + micro 833.33€ HT - 1000€ TTC
- Forfait matériel conférence 1000€ HT - 1200€ TTC
- Formule festive *inclus une consommation – vendredi & samedi soir uniquement* ... 10€ HT - 12€ TTC/pers



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.
- 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.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 90 points sur 100 en 2024.
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.



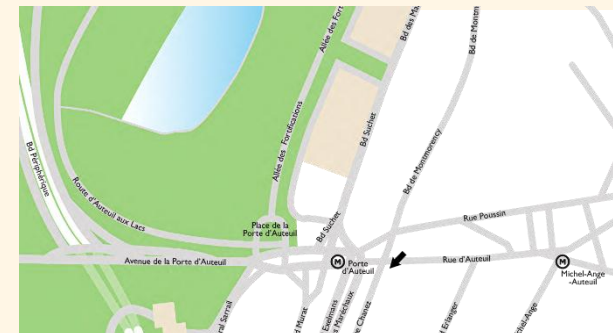
VOS CONTACTS

Olivier COULIBALY
RESPONSABLE COMMERCIAL
07 89 53 67 40
o.coulibaly@groupe-bertrand.com

Emilie HERVY
COMMERCIALE
07 63 62 18 80
e.hervy@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris
M° Porte d'Auteuil (ligne 10) / M° Michel-
Ange Auteuil (ligne 9)
Parking à proximité (ouvert 24h/24)
Ouvert tous les jours de 9h à 2h



INFORMATIONS SOCIÉTÉ

78 rue d'Auteuil
SARL unipersonnelle, au capital social de 7 622,45€ et
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 390 126 654 R.C.S. Paris

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Auteuil brasserie est l'un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com
© Yann Deret

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