



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU SIR WINSTON**



“

PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé sous l'impulsion de Laura Gonzalez, qui a su mêler esprit britannique et inspirations indiennes pour créer un lieu de vie totalement inédit : chaleureux, vibrant et dépayçant.

Un QG contemporain où l'on déguste une cuisine de pub subtilement revisitée, sur l'une des terrasses les plus secrètes et convoitées de Paris.

Le Sir Winston arbore désormais le luxe des demeures coloniales de Bombay ou Delhi, tout en conservant intacte son âme britannique.

”





LES ESPACES RÉCEPTIFS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

REZ-DE-CHAUSSÉE

ESPACE BAR + SALON INDIEN

90
REPAS ASSIS

110
COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

45
REPAS ASSIS

50
COCKTAIL

SALON INDIEN

25
REPAS ASSIS

30
COCKTAIL

NIVEAU -1

SALLE ÉTOILÉE (ESPACE LOUNGE)

40
COCKTAIL

DORIS BAR (-1 TOTAL)

60
COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT

130 personnes en repas assis / 170 personnes en cocktail



Menus Déjeuner

Du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 26,82 € HT - 30 € TTC

Entrée/Plat/Dessert – 32,27 € HT - 36 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Entrées

Croquette pomme de terre, cheddar, mozzarella
ou Houmous aux herbes

Plats

Naan poulet Chawarma
ou Fish and chips

Desserts

Salade de fruits
ou Coupe de glace 2 boules

Boissons incluses

Un verre de vin par personne :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

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 Etoile

Entrée/Plat/Dessert – 44,47 € HT – 50 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

Entrées

Croquette dalh pakoda
ou Artichaut, crème de chèvre frais et noix
ou Crispy chicken, sauce labneh

Plats

Boeuf biryani, riz, tzatziki
ou Chicken korma, riz basmati
ou Brocolini, massala, riz basmati au safran

Desserts

Cheesecake baklava
ou Panacotta à la rose
ou Banoffee pie

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

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 Churchill

Entrée/Plat/Dessert – 53,41 € HT - 60 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPE DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

Entrées

Crevettes Jalfrezi sautées
ou Epinard & fêta kadaïf
Ou Kefta d'agneau aux épices

Plats

Pavé de saumon d'Ecosse, riz basmati au safran, sauce malai
ou Filet de daurade, riz basmati, chou pak choï, sauce sataï
ou Poulet malai tandour, riz basmati au safran

Desserts

Panacotta à la rose
ou Café gourmand
Ou Mousse au chocolat

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

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 Winston

Entrée/Plat/Dessert – 70,76 € HT - 80 € TTC

Prix TTC service compris

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Entrées

Tartare de saumon, concombre, gingembre, sauce yuzu au soja
ou Caviar d'aubergine massala
ou Brocolini massala bhaji, mélasse de grenade, citron vert

Plats

Gambas tandoori, poivrons, gingembre, coriandre, chou pak choï
ou Curry d'agneau, riz basmati au safran
ou Filet de bœuf, pommes grenaille, jus au romarin

Desserts

Crème brûlée safranée
ou Mousse au chocolat, tuile à la fleur d'oranger
ou Pavlova fruits rouges

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

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.



Formule Afterwork

34,32 € HT – 40 € TTC par personne
Prix TTC service compris

Formule valable uniquement le lundi, mardi, et vendredi de 17h à 19h30.

Apéritif

Au choix:

2 cocktails au choix par personne : Moscow Mule, Aperol Spritz ou Mojito
Ou 2 bières : Tigre bock, Grimbergen blonde
Ou 1 cocktail et 1 bière

(au delà de 50 personnes, des bières bouteilles seront servis)

A partager (pour 3 personnes) :

Plateau Churchill : pomme de terre cheddar mozzarella / houmous aux herbes / caviar d'aubergine / crispy chicken / agneau kefta / naans

Croque Sir : Pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde

Boissons

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes (75cl) :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

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.



Cocktail

20 pièces – 62,05 € HT / 70 € TTC - Prix TTC service compris

Apéritif

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Pièces salées

Brochette de halloumi*

Houmous aux herbes*

Crevettes épicées roulées au kadaïf

Quinoa légumes croquants au pesto

Croque Sir

Stick de Mozzarella*

Mini-burger

Pita poulet tandoori

Verrine tomate, burrata*

Tartare saumon guacamole*

Naan zaatar*

Cheese naan*

Fish & chips

Moza & feta samossas*

Tartare de daurade, matcha, citron vert, pomme granny Smith

*Pièces végétariennes**

Pièces sucrées

Cheesecake cardamome

Salade de fruits exotiques

Crème brûlée safranée

Mousse au chocolat

Pavlova fruits rouges

Boissons

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 (75cl)

Café



Formule Brunch

(Disponible uniquement le dimanche en format buffet.)

31,82 € HT / 35 € TTC
Prix TTC service compris

JUS DE FRUITS OU DÉTOX AU CHOIX

Jus de fruits frais pressés -Orange ou Pamplemousse

Ou Amras- Purée de mangue / boisson d'avoine Oatly / eau de rose / sirop de verveine

Ou Green Détox - Concombre / pomme / épinards / citron / chou kale

Ou Beet Boost- Betterave / carotte / citron / gingembre

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café Espresso, Allongé, Double - Massaya bio /

Café Latte /Cappuccino / Chocolat chaud / Chaï Latte /Thés et infusions

BAKERY

Mini viennoiseries & Pain baguette - Beurre / confiture

PLATTERS AU CHOIX *Accompagnés d'œufs brouillés*

Churchill - Saucisse de dinde & veau / crispy potatoes / baked beans / champignons de Paris

Ou Bollywood - Saumon fumé / houmous aux herbes /cheese naan

Ou Veggie - Guacamole / mozza & feta samosas / halloumi grillé

DESSERT AU CHOIX

Sir Pancakes chocolat-noisettes

Pavlova fruits de saisons

Assiette de fruits de saison

Yaourt grec, muesli, miel

Cheesecake cardamome safran

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 animations culinaires

Les animations culinaires salées :

Dégustation de st jacques poêlées, sauce champagne accompagnée de chorizo et champignons

2 pièces par personne : 16 € TTC (14,55 € HT)

Découverte autour du saumon : Assortiment de saumon gravelax à l'aneth (betterave, cardamome et épices), tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison
3 pièces par personne : 15 € TTC (13,64 € HT)

Découpe de foie gras, chutney de saison
20 € TTC (18,18 € HT)

Magret de canard, à l'orange pomme grenaille persillée OU pomme purée
15 € TTC (13,64 € HT)

Mini-burger
15 € TTC (13,64 € HT)

Bar à huître
2 huîtres n°2 fine de claire, Beurre doux AOP, Echalote, Citron Jaune, Vinaigre de Xeres, Ciboulette, Pain de campagne Poujauran – 13€ ttc (10,83€ HT)

Risotto crème de truffe, champignon de Paris
12€ ttc (10,91€ HT)

Les animations culinaires sucrées :

Mousse au chocolat et ses toppings
10 € TTC (9,09 € HT)

Pavlova aux fruits
15 € TTC (13,64 € HT)



Autres informations

Nourriture :

Amuse-bouches, au choix du Chef (3 pièces par personne)
6 € TTC (5,45 € HT)

Gâteau d'anniversaire : un ou plusieurs gâteaux selon le nombre d'invités
Choix unique :

- Entremet chocolat
- Pavlova aux fruits
- Banoffee pie

8 € TTC (7,27 € HT) la part

Menu Enfant (moins de 12 ans) : Fish & chips ou Burger ou Suprême de volaille, frites ou riz ou épinards, un jus de fruits et un dessert
17,5 € TTC (15,91 € HT)

Boissons :

Forfait softs à discrétion
8 € TTC (7,27 € HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl
14 € TTC (11,67 € HT)

Bouteille de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 75cl
72 € TTC (60 € HT)

Cocktail au choix (Parmi une sélection) 14cl
13 € TTC (10,83 € HT)

Forfait Vins Prestiges 10€ TTC (8,33€ HT)

(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

BLANC : Petit Chablis AOP - La Chablisienne

ROUGE : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild

Champagne premium 18€ TTC (15€ HT)

Moët & Chandon « Brut Impérial » - 12cl

Droit de bouchon :

Par bouteille ouverte de 75 cl (vin ou Champagne) : 10 € TTC

Par bouteille ouverte d'alcool fort : 20 € TTC

BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON



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 d'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 accueillons depuis 5 ans des bénéficiaires et bénévoles d'associations le soir de Noël dans notre établissement.
- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 3 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployés auprès de nos collaborateurs.



VOTRE CONTACT

Maëlle MINIAOU
+33 (0)7 63 62 22 61

Melissa SMITH
+33 (0)7 87 03 83 54

commercial.paris@groupe-bertrand.com

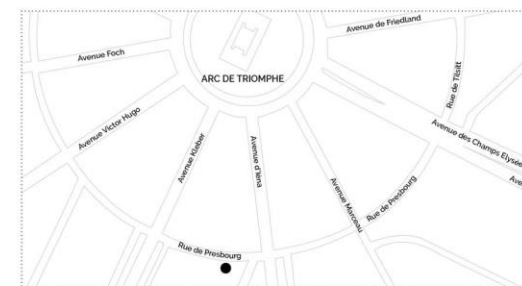
INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert de 8h00 à 02h00 du lundi au samedi et de 8h00 à 01h00 le dimanche

5 Rue de Presbourg, 75016 Paris

Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »

Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestauration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com