



• VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN PUB PARISIEN •

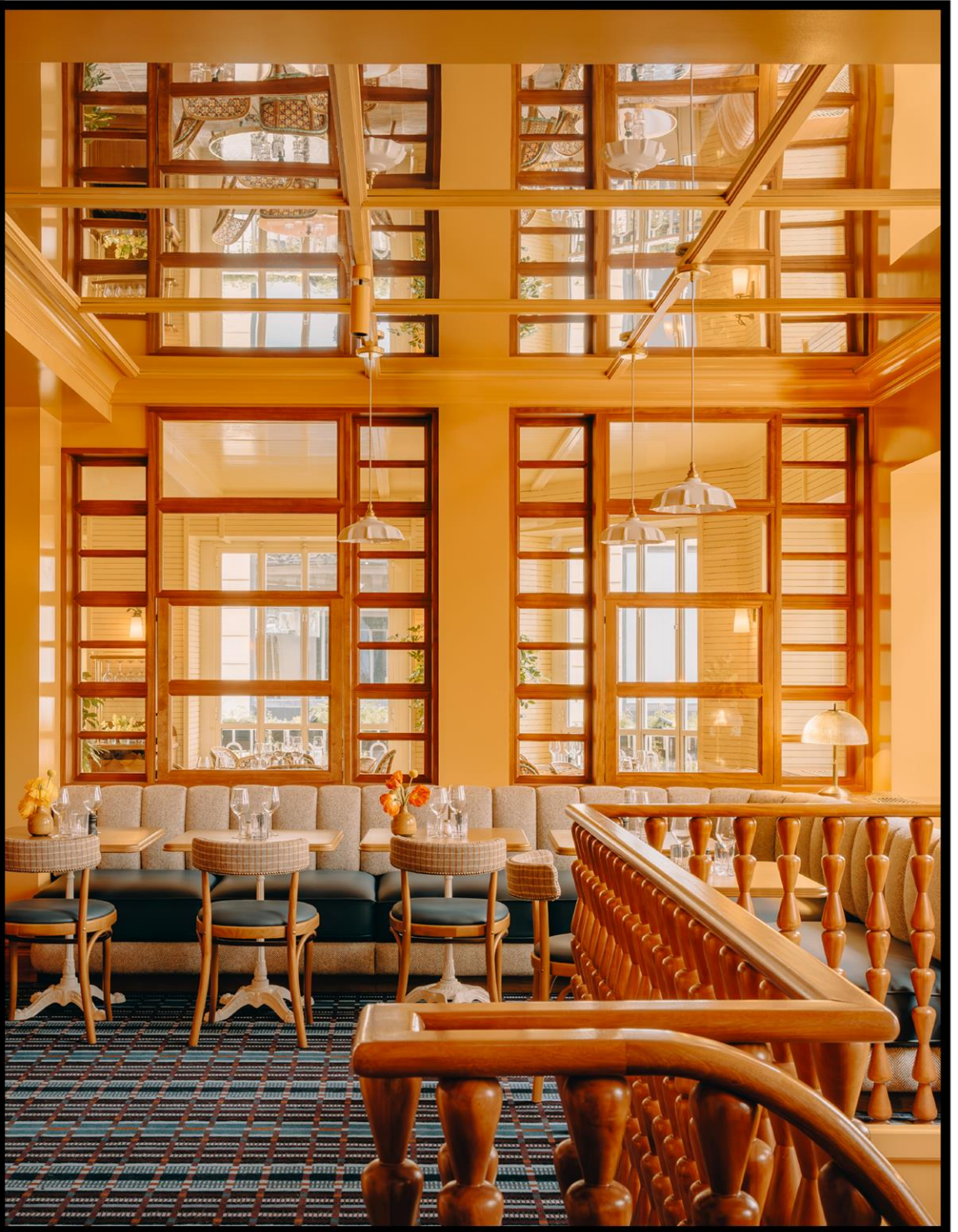


Offrez à vos invités un subtil mélange de tradition et d'esprit pub parisien en privatisant **PUBLIC HOUSE**, où convivialité et plats généreux se savourent dans un décor chargé d'histoires.

Pour une ambiance plus intime, le bar caché
DIVINE HOUSE BASEMENT BAR
propose cocktails signatures et moments privilégiés.

Un lieu à vivre et à s'approprier le temps de votre événement.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nombre de personnes

160

REPAS ASSIS

350

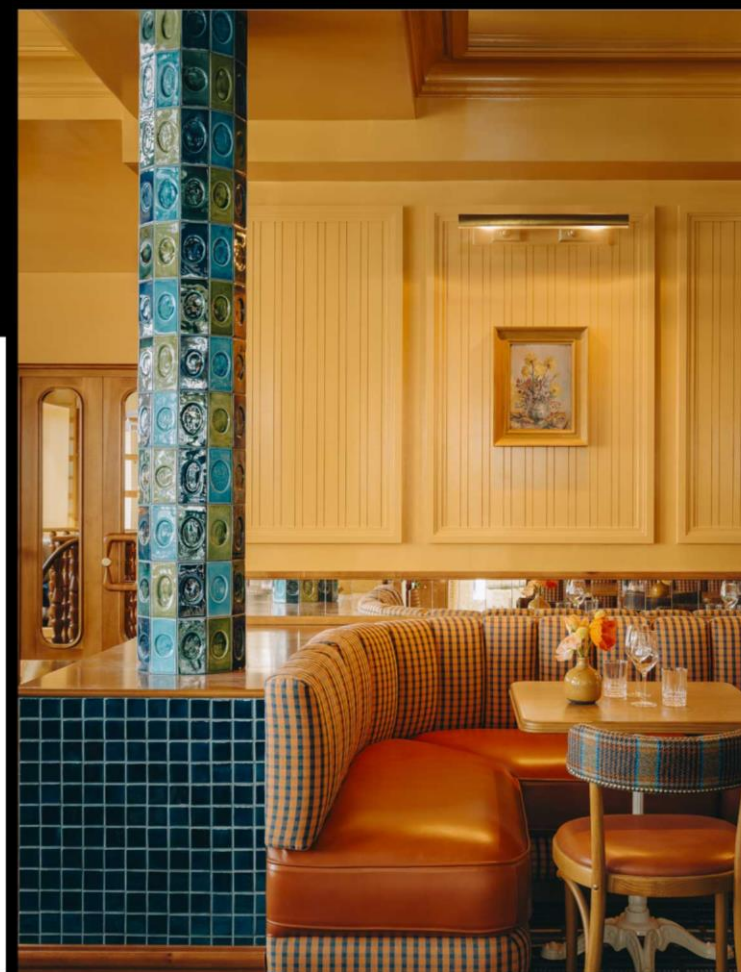
COCKTAILS

*Accès possible à la
Divine House pour une
soirée dansante jusqu'à
4h du matin, sous
réserve d'un supplément*

70

RÉUNION
CONFÉRENCE

*Entrée privative
et restauration possible*





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 DÉJEUNER

VALABLE UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Entrée | Plat ou Plat | Dessert

31,52 € HT - 35,00 € TTC

Entrée | Plat | Dessert

37,88 € HT - 42,00 € TTC

— ENTRÉE —

CROQUETTES DE CHEDDAR, mayonnaise barbecue
VELOUTÉ DE BUTTERNUT

— PLAT —

SAUCISSE MAISON BAZOCHON, purée de pommes de terre, sauce Guinness
BRIOCHE PERDUE, fricassée de champignons, œuf mollet

— DESSERT —

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT NOIR
SALADE DE FRUITS DE SAISON

BOISSONS (INCLUDES)

Un verre de vin (13cl)

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier (1L)

Café ou thé



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 POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MENU OPÉRA

53,03 € HT - 60,00 € TTC

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF Coupe de X Bulles Vincent Caillé 12cl

— ENTRÉE —

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, poêlée de champignons, sauce persil

TARTARE DE SAUMON, coulis mangue passion

GUACAMOLE, ÉCREVISSES, sauce sriracha

— PLAT —

SUPRÊME DE VOLAILLE, purée de pommes de terre, jus de volaille

FILET D'ÉGLEFIN, poêlée de légumes de saisons, beurre blanc

CHEESY RIGATONI, beaufort, morbier, parmesan

— DESSERT —

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

CHEESECAKE, coulis mangue passion

FONDANT CHOCOLAT, glace vanille, caramel beurre salé

BOISSONS (INCLUDES)

1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

Café ou thé



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 PUBLIC HOUSE

61,97 € HT - 70,00 € TTC

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

— ENTRÉE —

SOUPE À L'OIGNON, emmental, cheddar

SCOTCH EGGS, sauce tartare

CEVICHE DE DAURADE, coulis mangue passion, grenade

— PLAT —

PAVÉ DE SAUMON, pommes grenaille, épinards, sauce poivre penja

BŒUF BRAISÉ À LA GUINNESS, purée de pommes de terre

SUPRÊME DE VOLAILLE, fricassée de champignons, jus de volaille

— DESSERT —

BRIOCHE PERDUE, compoté de myrtilles, verveine

TARTE FINE AUX POMMES, crème d'amande, chantilly

HOT COOKIE, glace cacahuète, pépites de chocolat, noisettes caramélisées

BOISSONS (INCLUDES)

1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

Café ou thé



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 POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COCKTAIL

20 PIÈCES

61,97 € HT - 70,00 € TTC / PERS.

SERVICE COMPRIS

APÉRITIF Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl

SALÉ

CUBE DE FOIE GRAS, spéculoos, réduction balsamique
TARTARE DE SAUMON, vierge piquillos
CEVICHE DE DAURADE, mangue passion

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
CROQUETTE DE CHEDDAR, mayonnaise barbecue
MINI BURGER PUBLIC HOUSE
NACHOS, CHEDDAR COULANT, guacamole
CREVETTE CRISPY, mayonnaise sriracha
FISH & CHIPS, sauce tartare
CAMEMBERT PANÉ
CHICKEN TENDERS, sauce curry tandoori

SUCRÉ

CRÈME BRULÉE VANILLE
COOKIE, pépites de chocolat
STICKY TOFFEE PUDDING
SALADE DE FRUITS DE SAISON

BOISSONS (INCLUDES)

1 Bouteille (75cl) de vin pour 3 personnes :

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

1 bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel (1L) ou Perrier(1L)

Café ou thé



AFTERWORK

26,51€ HT - 30,00 € TTC / PERS.

SERVICE COMPRIS

VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H A 20H

À PARTAGER

PLANCHES MIXTES (ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIES & DE FROMAGES),
pickles de légumes

BOISSONS

Un apéritif

Apérol Spritz ou Bière Carlsberg - 30 cl

&

1 bouteille (75cl) de vin pour 5

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin bio) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux

&

Boissons soft à discrétion

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 POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



OPTIONS

APÉRITIF 3 AMUSE-BOUCHE 8,09€ HT - 8,90€ TTC

GAMME DE VIN SUPÉRIEUR (EN REMPLACEMENT DU VIN DU MENU)

(1 BT DE 75CL POUR 3) : 8,33€ HT - 10€ TTC

ROUGE : HAUT-MÉDOC AOP - "LES GRANGES"

DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD 2020

BLANC : PETIT-CHABLIS AOP - LA CHABLISIENNE 2020

CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAÏQUE (75CL) : 58,33€ HT - 70€ TTC

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL» (75CL) :

73,33€ HT - 88,00€ TTC

DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE 75CL : 16,67€ HT - 20€ TTC

BIÈRE BLONDE PRESSION 50CL : 7,92€ HT - 9,50€ TTC

GUINNESS 50CL : 9,58€ HT - 11,50€ TTC

COCKTAIL (2 CHOIX À DÉTERMINER EN AMONT) : 10,42€ HT - 12,50€ TTC

MOCKTAIL (2 CHOIX À DÉTERMINER EN AMONT) : 7,27€ HT - 8€ TTC

VINS SANS ALCOOL (75CL)

BLANC : VDF - SAUVIGNON "ZÉRO" CHAVIN : 31,82€ HT - 35€ TTC

ROSÉ : VDF - ROSÉ "ZÉRO" CHAVIN : 31,82€ HT - 35€ TTC

ROUGE : VDF - CABERNET SAUVIGNON MERLOT "ZÉRO" CHAVIN :

31,82€ HT - 35€ TTC

ENTREMETS 10 PARTS ANGELINA (commande au plus tard 5 jours avant)

Mont-Blanc (meringue, crème de marron) : 90,91€ HT - 100€ TTC

Trocadéro (chocolat, noisette) : 90,91€ HT - 100€ TTC

Opéra (café) : 90,91€ HT - 100€ TTC

Mille-feuille vanille : 90,91€ HT - 100€ TTC

Pièce montée macarons ou croquembouche, tarif sur demande

Pour toute commande, des frais de livraison de 15€ TTC sont appliqués



• LE DIVINE HOUSE, NOTRE BAR CACHÉ •

CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nombre de personnes

55

REPAS ASSIS

95

COCKTAILS

70

RÉUNION
CONFÉRENCE

Soirée dansante
jusqu'à 4h du matin
possible sous réserve
d'un supplément





Pour ceux qui cherchent un refuge plus discret, notre bar caché, le **DIVINE HOUSE BASEMENT BAR** vous plonge dans une ambiance tamisée, où cocktails signature et moments partagés créent des soirées mémorables. Un lieu à vivre, à partager, et à s'appropriier le temps de votre événement.





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.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- 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.
- 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

- 98% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 3 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 3% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.

- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 94 points sur 100 en 2025.

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.

- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.



Contact

Priscilla BIVILLE

01 77 35 36 86 - 07 64 42 91 16

publichouse.events@groupe-bertrand.com

<https://evenement.groupe-bertrand.com/lieux/public-house/>

Information

21 Rue Daunou, 75002 Paris

www.publichouse.fr



BERTRAND
— HOSPITALITY —



Public House est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality - © Simon Detraz