



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 (112m²) JARDIN D'HIVER (48m²) SALON INDIEN (31m²)

80

REPAS ASSIS

100

COCKTAIL

42

REPAS ASSIS

45

COCKTAIL

22

REPAS ASSIS

25

COCKTAIL



NIVEAU -1

SALLE ÉTOILÉE (35m²)
(ESPACE LOUNGE)

30

COCKTAIL

DORIS BAR (70m²)
(- 1 TOTAL)

60

COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT (230m²)

120 personnes en repas assis / 180 personnes en cocktail



*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 DEJEUNER

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

CHEDDAR CROQUETTE, sauce hari
DAHL DE LENTILLES CORAIL, lait de coco /
citronnelle / crumble de feta

Plats

NAAN CHICKEN CURRY
GAMBAS BIRYANI, riz basmati au safran / épices biryani /
amandes / sauce labneh

Desserts

SALADE DE FRUITS FRAIS
CREME BRULEE A LA VANILLE

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

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

Entrées

PANEER TIKKA MASSALA, Fromage indien rôti /
épices massala / champignons portobello
MOZZA & FETA SAMOSAS, Zaatar
HOUMOUS SUMAC, paprika doux / cumin

Plats

NAAN BOEUF CHAWARMA
CHICKEN KORMA, riz basmati au safran
CURRY DE LEGUMES

Desserts

CREME BRULEE A LA VANILLE
MOELLEUX AU CHOCOLAT COULANT, Crème glacée vanille /
crème anglaise / crumble chocolat
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 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

CRISPY CHICKEN, sauce labneh / jalapenos

CREVETTES EN KADAIF, mayonnaise curry

SPICED LAMB NAAN, Naan / agneau aux épices / oignons rouges / sauce tahini

Plats

FILET DE DAURADE ROTI MASSALA, Feuille de bananier /
gingembre / purée de butternut

PAVE DE SAUMON D'ECOSSE, feta / épinards / sumac / sésame / sauce citron
POULET MALAI TANDOORI

Desserts

BANOFFEE PIE

STICKY TOFFEE PUDDING

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES, Coulis mangue-passion

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 10cl

Entrées

TARTARE DE DAURADE, Citron kalamansi / curry madras / marjolaine / radis
SPICED LAMB NAAN, Naan / agneau aux épices / oignons rouges / sauce tahini
CROQUETTES DE CRABE, Sauce menthe-mangue / épices massala

Plats

CURRY D'AGNEAU, riz basmati au safran
FILET DE BŒUF, jus au romarin, pommes grenaille
PAVE DE SAUMON D'ECOSSE, feta / épinards / sumac / sésame / sauce citron

Desserts

ASSORTIMENT DE MINIS DESSERTS
TIRAMISU MATCHA & CARDAMOME, Biscuits cuillère / pistache
KNAFEH PISTACHE, kadaïf / fleur d'oranger

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.*

COCKTAIL

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

APERITIF

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 10cl

PIECES SALEES

Freguola pesto
Houmous sumac
Paneer tika massala
Croque Sir
Mini-burger
Dahl de lentilles corail
Naan zaatar
Cheese naan
Fish & chips
Mozza & feta samossa
Tartare saumon, guacamole
Agneau kefta

PIECES SUCREES

Pavlova aux fruits exotiques
Banoffee pie
Crème brûlée vanille
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



*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.



APERITIF

2 boissons au choix (Cocktail et/ou bière)

Moscow Mule, Apérol Spritz ou Mojito

Tigre bock, Grimbergen blonde

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

A PARTAGER (1 pour 3 personnes)

Plateau Churchill

Potatoes from Sir Winston / croquettes de crabe / crevettes en kadaïf /
crispy chicken / houmous sumac / cheddar croquettes / naans

Croque Sir

Pain Pujauran, 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.*

ANIMATIONS CULINAIRES

Animations culinaires salées

Dégustation de st jacsques 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 huitre
2 huitres 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)

Animations culinaires sucrées

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

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



OPTIONS

Apéritif 3 amuse-bouche

8,90 € TTC (8,09 € 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)

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) – En remplacement du vin du menu

(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



*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 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 Ginger glow - Pomme / ananas / passion / citron / gingembre / curcuma

Ou Green Boost - Pomme / concombre / épinards / kale / citron

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café Espresso, Allongé, Double - Massaya bio /

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

BAKERY

Mini viennoiseries & Pain baguette - Beurre / confiture

PLATTERS AU CHOIX *Accompagnés d'œufs brouillés*

Churchill - Saucisse de dinde & veau / potatoes from Sir Winston /
baked beans / houmous sumac

Ou Bollywood - Saumon fumé / croquettes de crabe / cheese naan

Ou Veggie - Mozza & feta samosas / houmous sumac / paneer tikka massala

DESSERT AU CHOIX

Sir Pancakes chocolat-noisettes / pistache / kadaïf

Pavlova fruits exotiques / coulis mangue passion

Salade de fruits frais

Yaourt grec, muesli, miel

Tiramisù matcha & cardamome, Biscuit cuillère / cardamome / pistache

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 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.

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 déployées auprès de nos collaborateurs.

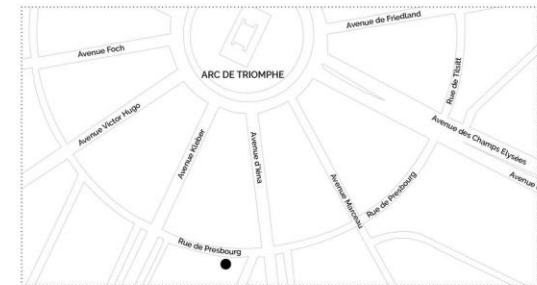


VOTRE CONTACT

Priscilla BIVILLE
+33 (0)7 64 42 91 16
Sirwinston.events@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