



AUTEUIL ÉVÉNEMENTS

SAISON AUTOMNE HIVER 2026



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 rénovée 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
REZ-DE-CHAUSSÉE

60

REPAS ASSIS

80

COCKTAILS

CORNER

40

REPAS ASSIS

50

COCKTAILS





MENU DU MIDI

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
31,52€ HT – 35€ TTC service compris

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
34,09€ HT – 38€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

ENTRÉE

Houmous sésame tradition et pain pita
ou Oeuf mayonnaise et pita croustillante

PLAT

Penne, crème de champignons à la truffe d'été
ou Haut de cuisse de volaille shish taouk et pomme grenaille

DESSERT

Tarte bourdaloue
ou Crème brûlée à la vanille

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
48,18 € HT – 54€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

Coupe de Prosecco (12 cl)

ENTRÉE

Fried chicken et mayonnaise BBQ
ou Fricassée de champignons et œuf parfait
ou Croquettes Ibériques, chorizo, parmesan, pesto, salsa bravas

PLAT

Rigatoni aux 4 fromages
ou Brochette de kefta de bœuf et boulghour
ou Filet d'églefin, purée de pomme de terre et beurre blanc

DESSERT

Salade d'agrumes
ou Crèmeux citron et sablé breton
ou Moelleux au chocolat, caramel beurre salé et granola mendiant

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
57,79€ HT – 66€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

Coupe de Prosecco (12 cl)

ENTRÉE

Burrata et sauce vierge d'hiver
ou Croustillante de gambas, mayonnaise harissa
ou Caviar d'artichaut crème de champignons à la truffe d'été, parmesan, pain pita

PLAT

Pavé de saumon, risotto d'orzo et crème scamorza
ou Thon mi cuit, sauce vierge d'hiver et purée de pomme de terre
ou Suprême de volaille, légumes d'hiver et crème parmesan amaretto

DESSERT

Tiramisu café
ou Chou praliné
ou Panna cotta aux agrumes

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
67.58€ HT – 76€ TTC service compris

pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

APÉRITIF

Coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut (12 cl)

ENTRÉE

Croquette mozzarella et crème scamorza
ou Tartare de dorade royale sauce mangue passion et fêta
ou Salade de saumon mariné à l'aneth et mozzarella panée

PLAT

Risotto d'orzo aux gambas et sauce pesto rosso
ou Filet de daurade grillée, pomme grenaille et beurre blanc
ou Paleron de boeuf fondant, purée de patate douce et jus marjolaine sarriette

DESSERT

Babka perdue
ou Burnt cheesecake, coulis mangue passion
ou Moelleux au chocolat, glace mascarpone et granola mendiant

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

Lundi, Mardi et mercredi uniquement de 19 à 21h

APÉRITIF + TAPAS
39,09€ HT – 45€ TTC service compris

à partir de 15 personnes

APÉRITIF

Cocktail au choix - Spritz ou Moscow Mule (14 cl)

À PARTAGER

1 planche pour 4 personnes

Houmous sésame, caviar d'aubergine, straciatella fumée,
fried chicken, gambas croustillantes, pain pita

1 pizza pour 3 personnes

Pizza formaggi

Pizza tartufo

Pizza Gorgonzola et champignons

BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Rouge 75cl : Valpolicella –Terre di Verona 2022

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

12 PIÈCES SALÉES

Pièces salées froides

Caviar d'artichaut truffé
Stracciatella fumée et mélange dukka
Houmous, pignon de pin et paprika fumé
Salade saumon mariné, roquette et fenouil
Tartare de daurade, mangue passion et fêta

Pièces salées chaudes

Fried chicken, mayo BBQ
Croustillant de gambas, mayo harissa
Oeuf parfait et fricassée de champignons
Croquette mozzarella et crème scamorza

Mini plats chauds

Daurade snackée, risotto d'orzo et beurre blanc
Kefta de boeuf, purée de pomme de terre et jus de viande
Pennette, crème de champignons à la truffe, parmesan 22 mois

4 PIÈCES SUCRÉES

Salade d'agrumes
Moelleux au chocolat
Crèmeux citron et sablé breton
Panna cotta et coulis d'agrumes

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

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



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



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



NOS ANIMATIONS

Animations salées

- Raclette 10.91€ HT - 12€ TTC
- Tartiflette 10.91€ HT - 12€ TTC
- Découpe de saumon fumé blinis, crème d'aneth 10.91€ HT - 12€ TTC
- Huîtres *pain de campagne, beurre demi-sel, sauce vinaigre échalotes* 14.55€ HT - 16€ TTC
- Risotto parmesan 9.09€ HT - 10€ TTC
- Découpe de pizza 9.09€ HT - 10€ TTC
- Découpe de jambon de Bayonne 12.50€ HT - 15€ TTC
- Plancha *brochettes de légume, poulet, kefta ou poulpe* 14.55€ HT - 16€ TTC
- Paella 10.91€ HT - 12€ 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

Animations boissons

- Vin chaud 7.50€ HT - 9€ 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) 26.67€ HT - 32€ 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.





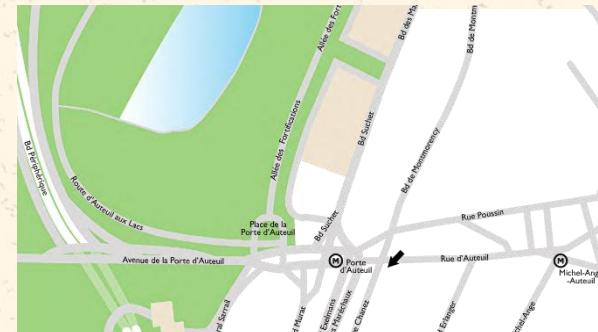
VOS CONTACTS

Olivier COULIBALY
RESPONSABLE COMMERCIAL
07 89 53 67 40
auteuil.commercial@groupe-bertrand.com

Emilie HERVY
COMMERCIALE
07 63 62 18 80
auteuil.commercial@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