
POLPO
BRASSERIE SEAFOOD
Votre événement au bord de l’eau



POLPO

BRASSERIE SEAFOOD

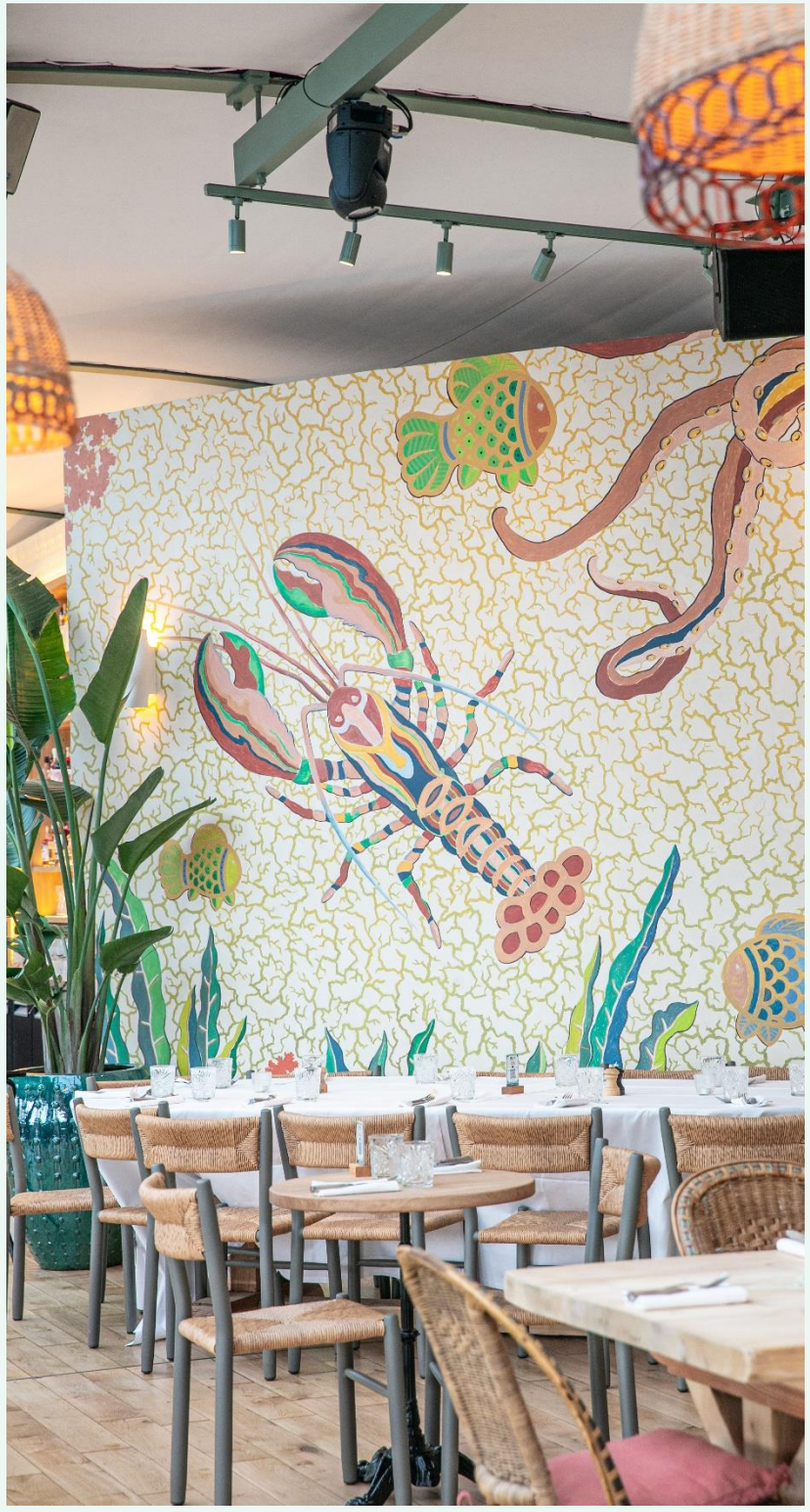
PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m2, le Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 350 personnes en repas assis.













LES DIFFERENTS ESPACES
(Privatisables sur demande)

BÂBORD
Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 100m², cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.

TRIBORD
Un espace cosy de 40m² offrant une ouverture sur une terrasse privative, idéal pour se rassembler en petit comité.





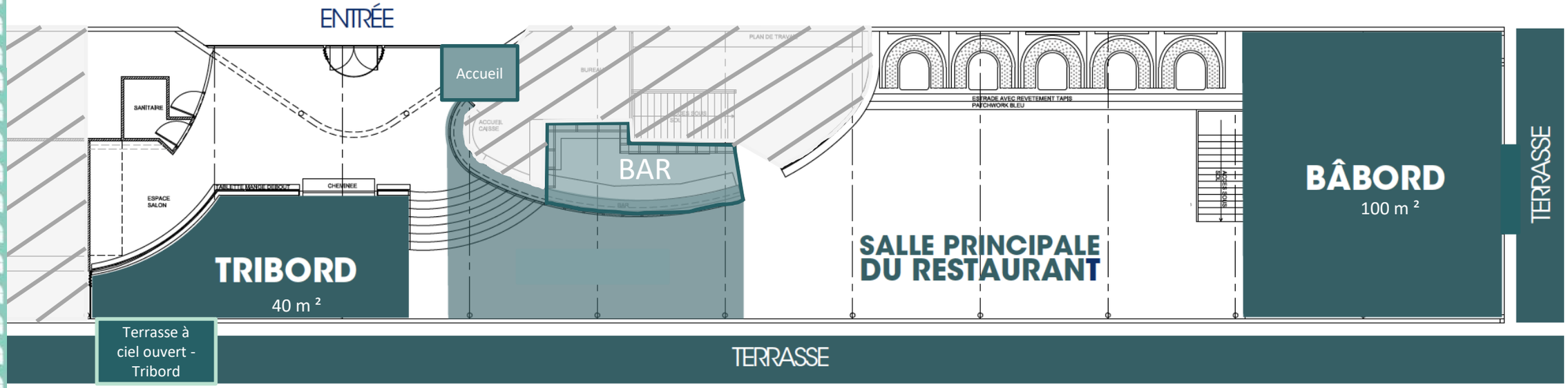
CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT (600m²)	À BÂBORD (100m²)	À TRIBORD (40m²)
350 REPAS ASSIS	100 REPAS ASSIS	40 REPAS ASSIS
500 COCKTAIL	90 COCKTAIL	40 COCKTAIL
250 CONFÉRENCE		

Espaces privatisables sur demande.

PLAN (600 m²)



~ LA SEINE ~



MENU DEJEUNER

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

38,00€ TTC (34,24€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner 1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Carpaccio de betterave, féta, noix pécan, vinaigrette sésames

Houmous de lentilles corail, foccacia

Suprême de volaille rôtie au cajun, jus à l'estragon, grenailles

Merlu, polenta crémeuse ,crème de coquillage

Tarte à la praline rose

Moelleux aux marrons, chantilly tonka, sauce chocolat

Cave : 1 verre par personne **(12cl)**

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle

Eau :1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier **(75 cl)**
Café, thé ou infusion

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 PLAISANCE

55€ TTC (49,02€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner 1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Kir ou jus de fruits **(12cl)**

Velouté de patate douce citronnelle lait de coco

Tartare de thon ponzu, granny, gingembre et wasabi

Veggie labneh, légumes et herbes fraîches

Confit de canard, pommes de terre sarladaises, jus de veau thym

Croustillant de saumon kadaif, pistache, amandes, noisettes sauce citron

Risotto butternut, noisettes, portobello, crème truffe

Cheesecake mangue passion coco

Tarte citron meringuée

Tiramisu café amaretti

Cave -1 bouteille de vin **(75cl)** pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet
Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle

1 bouteille d'eau **(75 cl)** pour 3 personnes – Vittel et Perrier
Café, thé ou infusion

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 POLPO

65,00€ TTC (57,58€ HT) – Service compris

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner 1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Coupe de Champagne **(12 cl)** ou jus de fruits

Crudo de saumon citron vert, crème isigny

Raviole du dauphiné, crème de parmesan, ciboulette

Avocat crevette, mayonnaise BBQ

Fondant de boeuf vigneronne, carottes fondantes et céleri roti

Thon mi-cuit au poivre, purée de pommes de terre

Filet de daurade, riz aux épices, beurre blanc gingembre

Moelleux chocolat, ganache caramel, crumble sésames

Crumble ananas mangue, crème mascarpone vanille

Tarte Mont-blanc

Cave -1 bouteille de vin **(75 cl)** pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet
Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle

1 bouteille d'eau **(75 cl)** pour 3 personnes – Vittel et Perrier
Café, thé ou infusion

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

(90,00€ TTC (79,85€ HT)

Pour les groupes de plus de 40 personnes, merci de sélectionner 1 entrée , 1 plat et 1 dessert unique à l'ensemble des convives

Apéritif : Coupe de Champagne **(12 cl)** ou Cocktail sans alcool **(14cl)**

Foie gras chutney poires

Assiette seafood

Ceviche de daurade aux agrumes et passion, sumac

Pavé de veau aux cèpes, pommes grenailles tapées aux oignons

Lieu jaune rôti, fondue de poireaux aux olives, crème citron

Risotto de Saint jacques au parmesan, sauce coquillage

Brioche perdue vanille caramel

Chou praliné pécan , nocciolata

Tarte banane rôtie, ganache chocolat, cacahuètes

Cave -1 bouteille de vin **(75 cl)** pour 3 personnes

Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

1 bouteille d'eau **(75 cl)** pour 3 personnes – Vittel et Perrier
Café, thé ou infusion

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.



EN OPTION

Offre végétarienne (*valable pour tous les menus*):

Entrée: Veggie labneh, légumes et herbes fraîches
Plat: Chou-fleur rôti, purée de betterave, noisette, vierge de légumes
Dessert : Salade fruits de saison

Assortiment de **3 amuses-bouches** du moment : 7,50€ TTC (6,82€ HT) par personne
(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouches du cocktail page 11)

Assiette de fromages : 9,00€ TTC (8,18€ HT) par personne

Menu Enfant (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC (12,73€ HT)
Steak haché ou Fish & chips
Boule de glace

Entremets 10 parts de la pâtisserie Angelina : 120€ TTC
Commande à passer **au moins 5 jours** avant l'événement

Augmenter la gamme de vin du menu : 5,00€ TTC (4,17€ HT) par personne
Blanc: Petit Chablis AOP - La Chablisienne (75cl)
Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (75cl)

Coupe de champagne (12cl) en remplacement du Kir dans le Menu Plaisance : 6,00€ TTC (5,00€ HT)

Droit de bouchon champagne du lundi au samedi : 15,00€ TTC (12,50€ HT)
par bouteille ouverte (75cl), pour les groupes de plus de 60 personnes



COCKTAIL 20 pièces par personne – 620gr

60,00€ TTC (54,54€ HT) – Service compris

Les premières bouchées

Avocat crevettes au citron vert
Butternut rôti au sirop érable, labneh et noisettes
Betteraves, feta, huile verte
Tartare de thon ponzu, gingembre, wasabi
Roulé au saumon, crème Isigny

Les croustillants et signature

Mozzarella croustillante, mayonnaise barbecue
Croustillant de gambas, sauce Kari
Polenta grillée au parmesan, piquillos, amandes fumées
Gyoza végétarien sauce teriyaki
Croque volaille à la truffe

Les escales gourmandes

Parmentier de bœuf
Risotto de Saint jacques, beurre blanc gingembre
Cassolette de canard, pommes et pain d'épices
Cornet de fish and chips sauce tartare
Ballotine de volaille crème gorgonzola

Les dernières douceurs

Financier à la pistache
Moelleux aux marrons
Pavlova mangue-passion
Tarte citron meringuée
Fondant au chocolat amandes

-

Vittel et Perrier **(75cl),** café, thé ou infusion

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 BOISSONS

<u>Forfait Cave n° 1</u> : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)
Blanc : Bordeaux Château Gantonnet (75cl)
Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle (75cl)

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

<u>Forfait Cave n° 2</u> : 1 bouteille pour 3 personnes (2 couleurs à choisir)
Blanc : Petit Chablis AOP - La Chablisienne(75cl)
Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (75cl)

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

<u>Vin sans alcool</u>:
Blanc: Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin (75cl)
Rouge : Vin de France sans alcool - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin
Prix à la bouteille : 31,82 € HT / 35€ TTC

<u>Bouteille de champagne</u> :
Jacquart Brut Mosaïque (75cl) : 60€ HT / 72€ TTC
MOET & CHANDON « Brut Impérial »(75cl) : 71,67€ HT / 86€ TTC
EPC « Blanc de Blancs » (75cl) : 73,33€ HT / 88€ TTC

Cocktail (14cl à 17,5cl): 9,58€ HT / 11,50€ TTC

Mocktail (15cl à 18cl): 7,27€ HT / 8€ TTC

Bière blonde pression (50cl) : 6,58€ HT / 7,90€ TTC
Bière 1664 en bouteille (33cl) : 4,83€ HT / 5,80€ TTC

Punch ou sangria (au litre) : 33,33€ HT / 40,00€ TTC



LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

ANIMATIONS SALÉES

Les Mini-Risottos ***(2 saveurs à choisir)***

- Truffes et parmesan
- Basilic et stracciatella
- Façon Paëlla *(oignons, poivrons, chorizos, épices)*
- Crustacés *(uniquement en hiver)*

2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Découverte autour du Saumon

- Saumon fumé nature
- Saumon mariné à l'aneth
- Saumon mariné aux agrumes

& Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons

3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Découverte autour des Huîtres

- Huîtres fines de claire
- Huîtres Saint-Vaast La Tatihou
- Huîtres creuses de Bretagne

& Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné

3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**



LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Lobster Roll
Homard et ses épices, mayonnaise épicée
1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

Hot Dog
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,90€ HT)**

Ceviche de Daurade
Daurade marinée, patate douce confite
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

ANIMATIONS SUCRÉES

Crêpes
Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers **: 8€ TTC (7,27€ HT)**

Gaufres
Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers **: 8€ TTC (7,27€ HT)**

Brioches perdues
Crème anglaise, caramel beurre salé, pâte à tartiner
1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Candy Bar : 6€ TTC (5,45€ HT)



LES ANIMATIONS par saison

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

PRINTEMPS / ÉTÉ

Burrata & Stracciatella
Focaccia & légumes grillés
2 pièces par pers : **12€ TTC (10,90€ HT)**

Bar à salades
1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Plancha
Choisir 2 produits parmi :
Gambas / Bœuf / Poulet
2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

Bar à fruits
1 pièce par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

AUTOMNE

Retour de forêt
Poêlée de champignons et velouté de châtaignes
(Présence de porc, possible sans)
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

HIVER

Seafood Bar : 16,50€ TTC (15€ HT)
Raclette : 15,40€ TTC (14€ HT)
Tartiflette : 11€ TTC (10€ HT)

POLPO
BRASSERIE SEAFOOD

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/évènements 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.

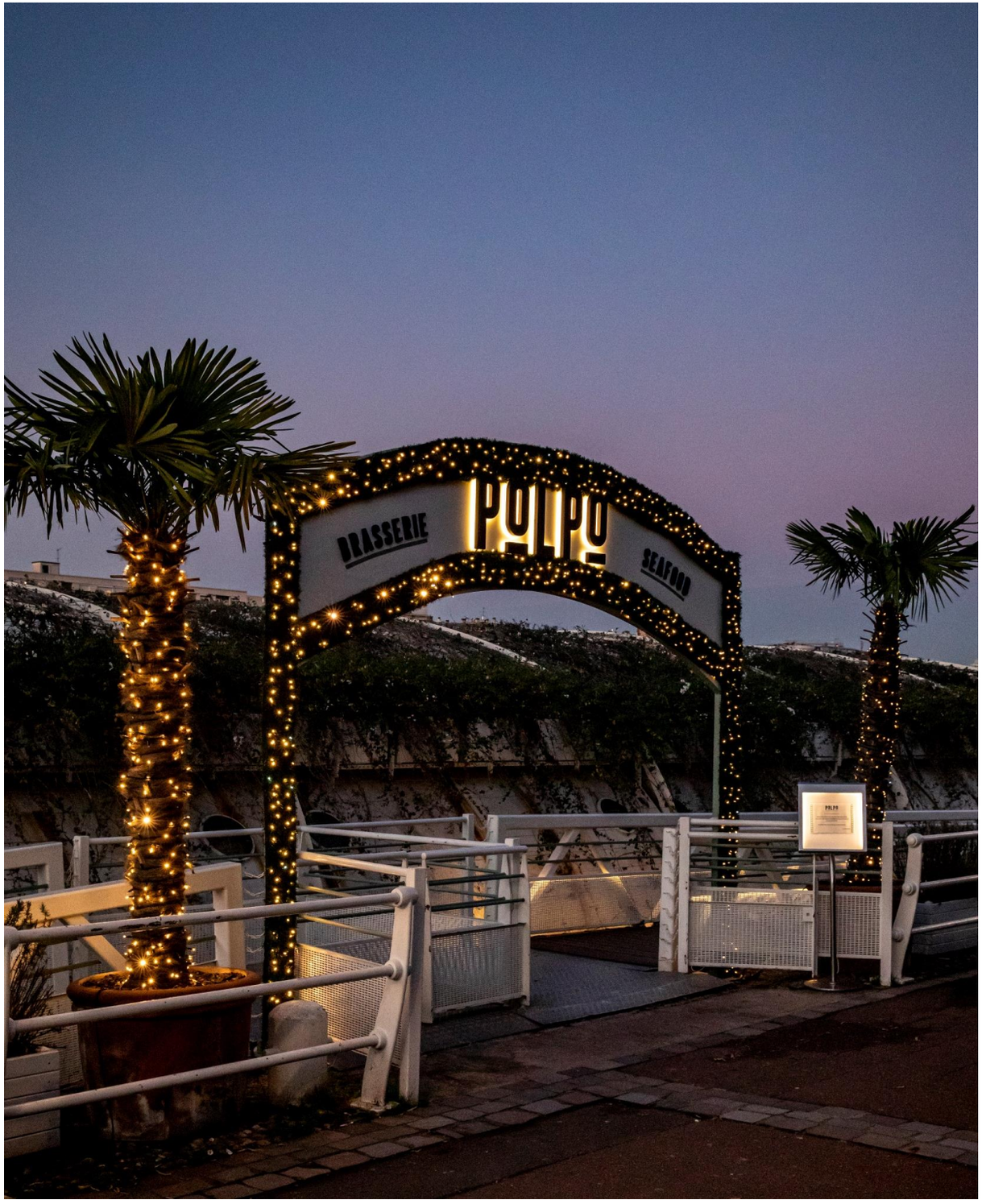
GESTION DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE

- Nous suivons et réduisons nos consommations d'eau et d'énergie.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous soutenons financièrement l'ONG Ethic Ocean pour promouvoir une pêche plus durable.
- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 5 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 1,3% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.
- Des e-learnings et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.



VOS CONTACTS

GLOUX Juliette
j.gloux@groupe-bertrand.com

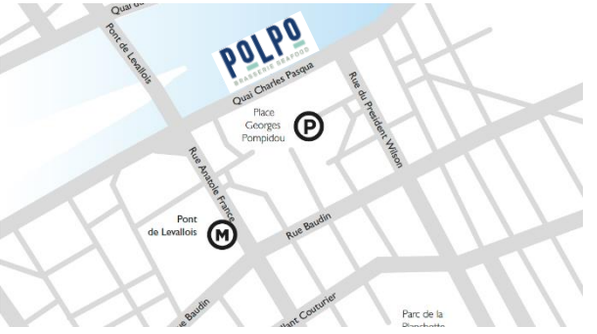
ou
polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 41 34 32 86 / 07 62 91 61 07

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
M3 Pont de Levallois
Service voiturier
Parking à proximité

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner



BERTRAND
HOSPITALITY

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

Cédit photographe @RomainRicard