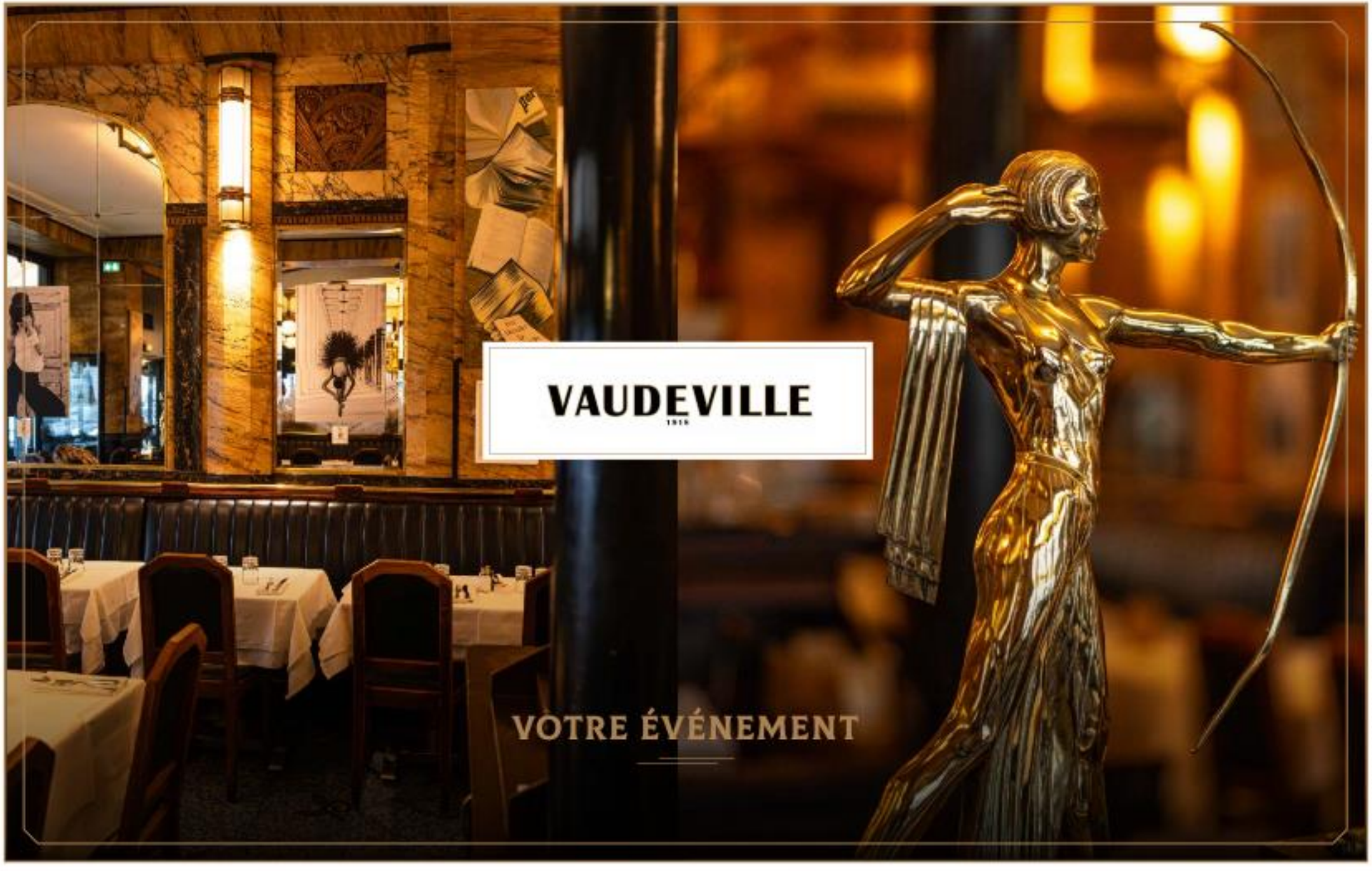

VAUDEVILLE
1918
VOTRE ÉVÉNEMENT

- PRÉSENTATION -

Depuis 1918, à deux pas de l'Opéra, la Brasserie parisienne Vaudeville située face à la Bourse est un lieu incontournable et reconnue pour la qualité de ses produits et de son savoir-faire.

Cette brasserie parisienne au charme intemporel vous accueille dans un cadre haussmannien et un décor lumineux typiquement Art Déco : le superbe mobilier et le marbre sur les murs donnent à ce restaurant un style authentique et traditionnel.

Le chef décline ses recettes au gré des saisons, et vous propose des plats variés et de qualité. On aime s'y retrouver pour déguster une cuisine traditionnelle française ou un plateau de fruits de mer.

La brasserie Vaudeville s'adapte à toutes vos envies, c'est le lieu idéal pour vos repas privés ou professionnels : petit déjeuner, déjeuner, dîner, en passant par l'heure de l'apéritif avec ses cocktails et ses spécialités à partager.

Grâce à son offre variée, et à ses nombreuses formules, ce restaurant convient parfaitement pour les repas de groupes professionnels, les repas de familles, ou entre amis en format afterwork autour du bar.

TOILETTE
TELEPHONE
AU
SOUS-SOL

SUR PLACE
OU
À EMPORTER
FRUITS DE MER
ET HUÎTRES

CAPACITÉS D'ACCUEIL

SALLE	ESPACE BAR	SALLE ET ESPACE BAR	TERRASSE INTÉRIEURE
108	30	126	16
REPAS ASSIS	AFTERWORK	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS
–	–	–	–

VAUDEVILLE

VAUDEVILLE

VAUDEVILLE

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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

OFFRE DÉJEUNER

Valable uniquement la semaine

- MENU BOURSE -

45,00€ TTC – 40,45€ HT
Service compris

Entrées

Velouté frais de tomates rôties au basilic, crémeux de chèvre
ou Œufs mayonnaise du Vaudeville
ou Terrine de canard

Plats

Suprême de volaille et son jus, pommes grenaille
ou Coquillettes du Vaudeville, jambon cuit de la Maison Dubernet, parmesan, crème de champignons à la truffe d'été
ou Escalope de saumon, ratatouille

Desserts

Velouté de fraises, sorbet citron vert
ou Île flottante, caramel beurre salé, amandes grillées
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

Boissons

Un verre de vin blanc Riesling « Cuvée Particulière » Gustave Lorentz (13cl)
ou vin rouge Côtes-du-Rhône Domaine de Verquière (vin biologique) (13cl)
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :
1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

OFFRE DÉJEUNER & DINER

Valable uniquement la semaine

GRANDS BOULEVARDS
MENU

60,00€ TTC – 53,33€ HT
Service compris

Kir au vin blanc d'Alsace (13cl)

Entrées

Salade de haricots verts frais, sauce balsamique, tomates confites, parmesan
ou Gros escargots de Bourgogne Label Rouge (par 6)
ou Burrata, tomates cocktail rôties, pistou

Plats

Cocotte de cabillaud à la tomate, riz basmati
ou Echine de cochon confite, purée de pommes de terre au beurre
ou Confit de canard, pommes grenaille

Desserts

Île flottante, caramel beurre salé, amandes grillées
ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise
ou Velouté de mangue, sorbet fruit de la passion

Boissons

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :
Vin blanc Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux (75cl)
ou vin rouge Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life (75cl)
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :
1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

OFFRE DÉJEUNER & DINER

Valable la semaine et le week-end

- MENU 4 SEPTEMBRE -

75,00€ TTC – 66,97€ HT
Service compris

Coupe de crémant (13cl)

Entrées

Pâté-croûte de canard français, champignons, pistaches
ou Burrata, tomates cocktail rôties, pistou
ou Tartare de saumon, citron vert

Plats

Filet de bar rôti, sauce Chablis, risotto verde de puntalettes
ou Magret de canard français rôti et son jus, pommes grenaille
ou Poulpe, sauce vierge, purée de pommes de terre au beurre

Desserts

Baba au rhum, crème fouettée
ou Trocadéro de la Maison Angelina (création au chocolat au lait et à la noisette)
ou Profiteroles au chocolat chaud

Boissons

Une bouteille de vin pour trois personnes au choix :
Vin blanc Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux (75cl)
ou vin rouge Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life (75cl)
Une bouteille d'eau pour trois personnes (Vittel et/ou San Pellegrino) (75cl)
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :
1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

VAUDEVILLE
VAUDEVILLE

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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

- FORMULE AFTERWORK -

PRIX PAR PERSONNE

30,00€ TTC – 26,21€ HT
Service compris

PLANCHE DE VAUDEVILLE À PARTAGER
(équivalent 1 pour 3 personnes)

Croustillant de Gambas
Planche mixte de charcuterie et fromage
Croquette de morue

2 VERRES PAR PERSONNE

Grimbergen blonde (25cl)
Vin blanc Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux
ou vin rouge Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life
Softs à discrétion

OFFRE VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H30 À 20H00
POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES,
PRIVATISATION DE L'ESPACE BAR À PARTIR DE 15 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.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

- SUPPLÉMENTS -

Coupe de champagne Jacquart « Signature » (13cl)

13,00€ TTC – 10,83€ HT

Coupe de champagne Jacquart « Signature » rosé (13cl)

14,50€ TTC – 12,08€ HT

Coupe de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial » (13cl)

16,00€ TTC – 13,33€ HT

Amuses bouches, 3 par personne

9,00€ TTC – 8,18€ HT

Plateaux de fruits de mer, crustacés & Bar à Huîtres sur devis

- 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 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 hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

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 accueillons depuis 5 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 7 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 5 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 4,8% 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

DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES ET DURABLES, CERTIFIÉS PAR LE LABEL RSE BEEVENT, NIVEAU INSPIRANT.

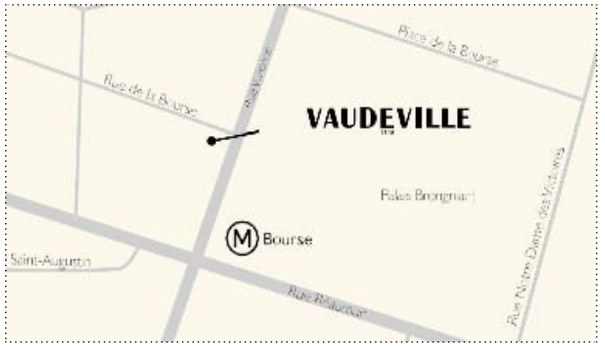
*hors épidémie de grippe aviaire

CONTACT

Léa BERNES-LALUBY
Commerciale
+33 (0)7 88 69 49 41
l.bernes-laluby@groupe-bertrand. com

INFORMATIONS PRATIQUES

29 rue Vivienne 75002 Paris
M°Bourse (ligne 3) / M°Grands Boulevards (lignes 8 et 9)
Parking payant à proximité
Ouvert tous les jours de 8h à 00h
(23h les dimanches et lundis)
www.vaudevilleparis.com



BERTRAND
HOSPITALITY

Vaudeville est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality - ©Simon Detraz / Yann Deret / Hemblem / Lou

LE VAUDEVILLE SARL | Siret/Siren 501.663.348.00032 | N° TVA FR39501663348 - Code APE : 56.10A | RCS NANTERRE 501.663.348 | Capital social 14 240 690,00