

VOTRE ÉVÈNEMENT AU SUD

RESTAURANT – BAR – PATIO
Vos évènements destination Le Sud

LE SUD
Bar - Brasserie



LE RESTAURANT

À deux pas de la porte Maillot et du Palais des Congrès, l'enseigne annonce la couleur, déployant tous les charmes d'une belle cuisine provençale et méditerranéenne : tomates farcies au chèvre et herbes de Garrigues, confit d'agneau de nos grand-mères.

Le dépaysement est aussi dans le décor, véritable reconstitution d'une rue provençale en plein Paris ! Selon l'humeur, on déjeune ou l'on dîne dans le jardin planté d'oliviers, au marché aux fleurs ou dans la salle à manger aux teintes ensoleillées...



LES ESPACES RECEPTIFS

Dans un cadre dépaysant où l'ambiance du Sud habite les lieux, vous serez charmés par la véritable reconstitution d'une rue provençale, avec ses couleurs fraîches, son mobilier typique et son jardin d'oliviers, des objets provençaux complètent le décor.

De beaux espaces lumineux ou plus cosy sont également à votre disposition, tels que :

- le jardin, la grange, la salle à manger et le marché aux fleurs au rez-de-chaussée
- le petit salon au premier étage

SUPERFICIE DES ESPACES RÉCEPTIFS

SALON	ÉTAGE	CAPACITES	SUPERFICIE
Jardin	RDC	50	60m ²
Grange	RDC	20	20m ²
Salle à manger	RDC	45	40m ²
Marché aux fleurs	RDC	35	30m ²
Petit salon	1 ^{er} étage	8	17.4m ²
Restaurant		160 Assis / 300 Cocktail	



MENU PLAISIR

35,08 € HT / 39,00€ TTC

(non valable en période de congrès)

Entrées

Soupe de poissons

Ou

Salade du sud

Ou

Cromesquis de Mozzarella et Speck, roquette

Plats

Escalopines de poulet, citron et sauge, risotto de puntalette

Ou

Liguine pomodoro et Stracciatella

Ou

Filet de daurade, huile d'olive citron, légumes oubliés

Desserts

Panna Cotta, caramel au beurre salé

Ou

Crème Brûlée Giuanuja

Ou

Fondant au chocolat-mascarpone, amandes caramélisées

Boissons

1/3 de Muscadet, Chinon ou Valadas

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café



MENU BRASSERIE

44, 02 € HT / 49.00 € TTC

Cocktail Bellini ou Citronnade

Entrées

Salade Gremolata

Ou

Millefeuille de chèvre

Ou

Burrata, tomates cerise confites maison

Plats

Penne, crème aux truffes

Ou

Cœur de rumsteak, pommes grenailles

Ou

Daurade rotie, sauce au petit chablis

Desserts

Tiramisu Amaretti-amaretto

Ou

Soupe de mangue

Ou

Fondant au chocolat-mascarpone, amandes caramélisées

Boissons

1/3 de Muscadet, Chinon ou Valadas

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café



MENU LE SUD

58,33 € HT / 65.00 € TTC

Cocktail Bellini ou Citronnade

Entrées

Tartare de Daurade

Ou

Croustillants de gambas au basilic

Ou

Burrata, tomates cerise confites maison

Plats

Cabillaud rôti sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre

Ou

Entrecôte (300g), sauce béarnaise, pommes grenailles

Ou

Epaule d'agneau confite, légumes oubliés

Desserts

Coupe caramello

Ou

Soupe de Mangue

Ou

Assiette Gourmande

(Fondant chocolat, soupe de fruits, panna cotta, tiramisu)

Boissons

1/3 de Muscadet, Chinon ou Valadas Rosé

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café



COCKTAIL DECOUVERTE

57, 68 € HT / 65.00 € TTC

Apéritif

Coupe de prosecco ou Spritz ou Citronade

Buffet salé (14 pièces par personne)

Assortiment de Fougasse (valeur 3 pièces)

Brochette de tomates cerise et mozzarella

Croustillant de gambas

Aubergines marinées et crème ricotta

Jambon de Parme (valeur 2 pièces)

Tartare de Daurade

Thon mi-cuit au sésame

Panier de légumes sauce ciboulette

Croquettes de mozzarella

Salade du Sud

Buffet dessert (4 pièces par personne)

Tiramisu

Pannacotta

Nage de fruits frais

Fondant au chocolat - Mascarpone

Boissons

1/3 de Muscadet, Chinon ou Valadas Rosé

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



Animations Culinaires

Animation découpe de jambon de Parme 640€ HT / 704€ TTC

Découpe Mozza tressée, focaccia et assortiments de sauces 545€ HT / 600€ TTC

Penne à la Truffe 450€ HT / 495€ TTC

Soupe de fruits rouge 363€ HT / 400€ TTC

Tiramisu 272 € HT / 300€ TTC

Animation Bar à Cocktail 8,75€ HT / 10,5€ TTC



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel
Margaux Bernaud
m.bernaud@groupe-bertrand.com

01 53 45 83 71

INFORMATIONS

Plan d'accès
Ouvert tous les jours de 8h00 à 23h30
91 Boulevard Gouvion St-Cyr – 75017 PARIS
Porte de Maillot

