

# 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 .

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 <sup>2</sup>
Grange	RDC	20	20m <sup>2</sup>
Salle à manger	RDC	45	40m <sup>2</sup>
Marché aux fleurs	RDC	35	30m <sup>2</sup>
Petit salon	1 <sup>er</sup> étage	8	17.4m <sup>2</sup>
Restaurant		160 Assis / 300 Cocktail	



(non valable en période de congrès)

### Entrées

Soupe de poissons

Ou

Aubergines gratinées

Ou

Tomates et mozzarella , sauce au pistou

### Plats

Escalopines de poulet, citron et sauge, risotto de puntalette

Ou

linguine pomodoro et Straciatella

Ou

Filet de daurade, poêlée de légumes

### Desserts

Panna Cotta aux fruits rouges

Ou

Crème Brûlée vanille

Ou

Fondant au chocolat-mascarpone, amandes caramélisées

### Boissons

1 verre de vin de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou Valadas

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

Café



### Apéritif

Cocktail Bellini ou Citronnade

### Entrées

Salade Gremolata:

*Poulet mariné aux agrumes, Ricotta di Bufala au citron vert, artichaut, fenouil, romaine, tomates cerise confites maison, câpres*

**Ou**

Burrata Tomates Cerises

**Ou**

Tartare de saumon

### Plats

Penne crème à la truffe

**Ou**

Escalope de veau, crème au citron, risotto de puntalette

**Ou**

Cabillaud, sauce vierge aux amandes, purée de pomme de terre

### Desserts

Tiramisu Amaretti-amaretto

**Ou**

Crème brûlée gianduja

**Ou**

Fondant au chocolat-mascarpone, amandes caramélisées

### Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou Valadas

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

Café



### Apéritif

Cocktail Green detox ou Coupe de champagne

### Entrées

Carpaccio de Daurade

Ou

Croustillants de gambas au basilic

Ou

Millefeuille de chèvre

### Plats

Thon mi-cuit risotto de puntalette

Ou

Entrecôte (300g), sauce béarnaise, pommes grenailles

Ou

Poêlée de Crevettes, risotto au parmesan, sauce citron vert gingembre

### Desserts

Coupe Frutta Rossa

Ou

Soupe de fruits rouges

Ou

Assiette Gourmande

(Fondant chocolat, tarte aux fruits de saisons, boule de sorbet à la framboise, panna cotta au caramel beurre salé, tiramisu)

### Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière 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 speck (valeur 2 pièces)

Tartare de Daurade

Thon mi-cuit

Panier de légumes sauce ciboulette

Croquettes de mozzarella

Salade gremolata

#### Buffet dessert (4 pièces par personne)

Tiramisu

Panna cotta

Nage de fruits frais

Fondant au chocolat - Mascarpone

#### Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière 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

