

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 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	



(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

Coupe de fraises chantilly

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



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

