

VOTRE ÉVÈNEMENT AU SUD

RESTAURANT – BAR – PATIO
Vos évènements destination Le Sud

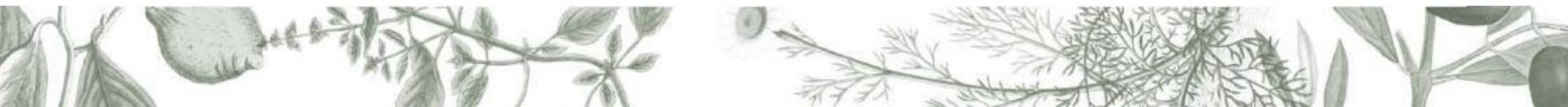
LE SUD
Bar - Brasserie



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

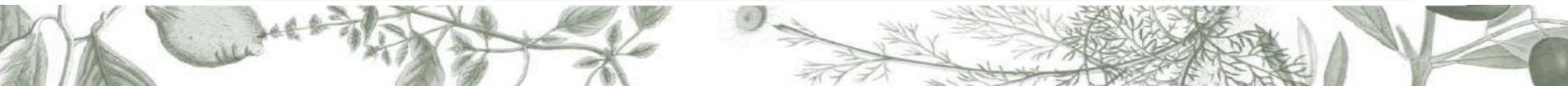
Dans un cadre dépaysant où l'ambiance du Sud habite les lieux, vous serez charmés par la véritable reconstitution d'une rue provençale, avec ses couleurs fraîches, son mobilier typique et son jardin d'oliviers, des objets provençaux complètent le décor.

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		165 Assis / 170 Cocktail	



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 IGP Méditerranée Palm - Domaine de l'Escarelle

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

