

# 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		165 Assis / 170 Cocktail	



(non valable en période de congrès)

### Apéritif

1 Verre de vin à l'orange ou 1 une Citronnade

### Entrées

Soupe de poissons

Ou

Salade de chèvre chaud

Ou

3 Croustilles de Mozzarella et Speck, roquette

### Plats

Escalope de veau milanaise , linguine huile d'olive-Parmesan

Ou

Lasagnes végétariennes

Ou

Saumon d'ecosse, épinards, champignons, beurre blanc

### Desserts

Tiramisu

Ou

Poire belle hélène

Ou

Crèmeux au citron

### Boissons

1 verre de vin de Muscadet, ou IGP Palm Rosé Domaine de l'Escarelle ou Hauts de la Gaffelière

1/3 bouteille d'eau minérale Vittel ou Eau de Perrier



### Apéritif

Coupe de prosecco ou Virgin Spritz

### Entrées

Tartare de saumon et mangue et avocat

Ou

Bruschettas chaudes

*Artichaut, caviar d'aubergine, Parmesan 22 mois*

Ou

Encornets à la romaine

### Plats

Penne crème à la truffe

Ou

Escalopines de poulet, *fricassée de champignons, purée de pomme de terre, sauce Marsala*

Ou

Saumon d'ecosse, *épinards, champignons, beurre blanc*

### Desserts

Assortiment Gourmand

*Ganache chocolat, tiramisu et crémeux de citron*

Ou

Crémeux au citron

Ou

Fondant au chocolat-mascarpone, amandes caramélisées

### Boissons

1/3 IGP Palm Domaine de l'Escarelle ou Bordeaux Hauts de la Gaffelière ou Muscadet

1/3 bouteille d'eau minérale Vittel ou Eau de Perrier

### Café



### Apéritif

Cocktail Green detox ou Coupe de champagne

### Entrées

Carpaccio de Daurade

Ou

Burrata à la truffe d'été

Ou

Œuf Poché crème de Cèpes

### Plats

Ravioli aux aubergines et champignons, crème de cèpes

Ou

Onglet de bœuf au Gorgonzola, *pommes grenaille, salade mélangée*

Ou

Filet de daurade grillé, *tian de légumes, risotto de puntalette au Parmesan*

### Desserts

Tarte tatin de Lamotte-Beuvron, crème épaisse

Ou

Soupe de mangue-passion

Ou

Crème Brûlée Giuanuja

### Boissons

1/3 IGP Palm Domaine de l'Escarelle ou Bordeaux Hauts de la Gaffelière ou Muscadet

1/3 bouteille d'eau minérale Vittel ou Eau de Perrier

### 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

