



# BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

## L'OFFRE DEJEUNER

(Valable uniquement du lundi au vendredi)

### MENU BARYTON

Entrée /plat OU plat/dessert **29,00€ TTC**

Entrée/plat/dessert **39,00€ TTC**

Pâté en croûte maison, salade mélangée

ou

Soupe à l'oignon gratinée

=====

Quenelle de brochet Bobosse, sauce Nantua

ou

Suprême de volaille, gratin de macaroni

=====

Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou

Entremet chocolat

=====

Verre de vin blanc Pinot blanc Réserve Bestheim ou rouge Bordeaux Marquise des Tours

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



# BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

## LES OFFRES DINER

### MENU TENOR

**49,00€ TTC**

Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette

ou

Salade de haricots verts frais et champignons, moutarde alsacienne, noisettes torréfiées

ou

Soupe à l'oignon gratinée



Choucroute Strasbourgeoise

(Saucisse blanche, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumé, échine, pommes à l'anglaise)

ou

Suprême de volaille, gratin de macaroni

ou

Saumon, beurre blanc, écrasé de pomme de terre



Entremet chocolat

ou

Crème brûlée

ou

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-Frech », cumin, pain grillé



25cl de vin blanc Riesling Gustave Lorentz ou de vin rouge AOC Bordeaux Marquise des Tours

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



# BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

## LES OFFRES DINER

### MENU ALTO

**59,00€ TTC**

Kir au vin blanc d'Alsace (13cl)

Saumon fumé d'Ecosse, blini maison, crème ciboulette

ou

Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au Pinot Noir, pain de campagne

ou

6 Belondines n°4

Choucroute Bofinger

(Jarret demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumé, échine, pommes à l'anglaise)

ou

Dos de cabillaud, beurre blanc, purée de pommes de terre

ou

Magret de canard au poivre de Sichuan, légumes de saison

Paris Brest

ou

Kougloff façon pain perdu, mirabelles flambées, crème glacée à la vanille

ou

Strudel aux pommes

25cl de vin blanc Riesling Gustave Lorentz ou rouge Côte du Rhône E. Guigal

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



# BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864



## LES OFFRES DINER MENU MEZZO SOPRANO **69,00€ TTC**

Coupe de champagne Vranken brut (13cl)

Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au Pinot noir, pain de campagne

ou

6 Gros escargots de Bourgogne « Courbeyre » marinés au Chablis

ou

Tartare de crabe, légumes croquants

Choucroute Royale Bofinger arrosée au Crémant d'Alsace

(Jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg,  
poitrine de porc fumé, échine, pommes à l'anglaise)

ou

Filet de bar en marinière, blini de pommes de terre aux herbes fraîches

ou

Pavé de veau, fricassée de champignons, purée de pommes de terre

Paris Brest

ou

Kougloff façon pain perdu, mirabelles flambées, crème glacée à la vanille

ou

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

25cl de vin blanc Chablis La Pierrelée La Chablisienne ou rouge Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



**BRASSERIE BOFINGER**

Maison fondée en 1864



## LES OFFRES DINER

### MENU FRUITS DE MER

**79,00€ TTC**

Coupe de champagne Vranken brut (13cl)

Plateau de fruits de mer Bofinger

(1/2 tourteau, bulots, 3 crevettes roses, 4 amandes, 3 Belondines n°4,  
3 Fines de Claire n°2, 3 Creuses de Bretagne n°3)

Paris Brest

ou

Kougloff façon pain perdu, mirabelles flambées, crème glacée à la vanille

ou

Strudel aux pommes

25cl de vin blanc Chablis La Pierrelée La Chablisienne ou vin rouge Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



# BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

## EN OPTION ...

**Kir Alsacien: 5.00€**

**Coupe de Crémant Alsacien: 8.00€**

**Coupe de champagne Vranken brut: 10.00€**

**Menu Alto: remplacement du Kir Alsacien par  
une coupe de Champagne Vranken brut : 4.00€**

**Vins supérieurs sur demande**

**Droits de bouchon bouteille de vin ouverte: 10.00€**

**Droit de bouchon bouteille de champagne ouverte: 12.00€**

**3 amuses bouches du Chef : 6.00€**

**Traditionnel Munster fermier de la maison**

**« Siffert-Frech », cumin, pain grillé: 6.00€**

**Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du  
dessert: supplément 5.00€ par personne**

**Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 14.00€**

## VOTRE CONTACT

**Service Commercial**

**Magali DUNAND**

**01 75 18 57 18**

**commercial@bofingerparis.com**

## INFORMATIONS PRATIQUES

**5-7 rue de la Bastille**

**75004 Paris**

**www.bofingerparis.com**

**Métro:** Bastille (ligne 1,5,8 )

**Gare SNCF de Paris Gare de LYON**

**Parking:** Parking Saint-Antoine

