



# AUTEUIL

BRASSERIE

CAFÉ – BAR  
RESTAURANT – ROOFTOP





## COCKTAIL DINATOIRE

66,76€ HT - 75€TTC

### Apéritif

Coupe de Champagne ou Spritz ou Cocktail Detox

### Pièces salées

Tartare de saumon au citron vert

Mini salade Gremolata

Crostini classique : Tomates marinées, oignons frais, huile d'olive, basilic

Crostini aux aubergines

### A partager

Piadina : galette de blé italienne, Jambon Rostello, Mozzarella di Bufala

Focaccia fourrée au saumon

Brochette de Mozzarella et tomate cerise confite

Encornet a la romaine

Croquette de Mozzarella et Speck au basilic

Pizza au Gorgonzola, Mozzarella di Buffala, Ricotta di Buffala, Parmesan, basilic, thym et miel

Pizza au jambon de Parme, Speck, Caciotta al peperoncino,

tomates cerises confites maison, basilic

Pizza aux aubergines et courgettes grillées, tomates cerise confites maison, basilic, roquette

### Pièces sucrées

Fondant au chocolat mascarpone et amandes caramélisées

Pana Cotta coulis de framboises

Tiramisù Amaretti-Amaretto

Brochette de fruits

### Boissons

Petit Chablis ou Premières Côtes de Blaye (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



## ANIMATIONS CULINAIRES

AUTEUIL BRASSERIE VOUS PROPOSE PLUSIEURS ANIMATIONS CULINAIRES QUI VARIENT SELON LA SAISON (à partir de 100 personnes)

### Animations salées

**Animation DECOUPE DE JAMBON DE PARME**

**Animation MINI BURGERS // HOT DOG**

**Animation PENNE A LA TRUFFE // RISSOTTO**

**Animation BAR A MOZZARELLA**

**Animation BARBECUE**

### Animations sucrées

**Animation SOUPE DE FRUITS ROUGES**

**Animation BAR A GLACES**

**Animation TIRAMISU**

# LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne	12cl	11 € TTC
Coupe de Prosecco	12cl	8.5 € TTC
Citronnade maison	35 cl / 1 litre	4.5 € / 11.5 € TTC
Eaux minérales	50 cl / 1 litre	
<i>Vittel / S. Pellegrino / Perrier Fines Bulles</i>		5€ / 7€ TTC



# LES BOISSONS

*Millésime 75cl*

## Vins Blancs

### Italie

**Bianco Salento Puglia IGT – Feudi di San Marzano** 2014 26

### France

**Alsace Dream – Domaine Josmeyer** 34

**Petit Chablis – Domaine Christophe Père & Fils** 2014 38

**Bourgogne Chardonnay Grandes Coutures – Domaine Xavier Monnot** 2013 48

**Meursault Les Chevalières – Domaine Xavier Monnot** 2013 85

**Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil** 2014 26

**Crozes-Hermitage Cuvée Nathan – Domaine de la Ville Rouge** 2014 45

**Sancerre les Belles Dames – Domaine Pascal Gitton** 2013 44

## Vins Rosés

**Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine Gavoty** 2014 27

**Côtes de Provence – Commanderie de Peyrassol** 2014 34

**Côtes de Provence Cru Classé La Violette – Château La Clapière** 2014 34

**IGP Ile de Beauté Cuvée YL – Domaine d'E Croce – Y. Leccia** 2014 38

**Côtes de Provence – M de Minuty** 2014 40





# LES BOISSONS

*Millésime 75cl*

## Vins Rouges

### ITALIE

<b>Rosso Salento Puglia IGT – Feudi di San Marzano</b>	2014	26
<b>Rosso Primus Montepulciano d’Abruzzo</b>	2014	21

### France

<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Berthaut-Gerbet</b>	2013	42
<b>Savigny-Les-Beaune Les Bourgeots – Domaine Rodolphe Demougeot</b>	2013	55
<b>Brouilly – Vigneron de Bel Air</b>	2014	35
<b>Côtes du Rhône – Le Saut des Aigles</b>	2014	26
<b>IGP Ile de Beauté Cuvée YL – Domaine d’E Croce – Y. Leccia</b>	2014	48
<b>Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac Grande Terre</b>	2012	25
Mas des Agrunelles		
<b>Faugères La Montagne Noire – Domaine de la Tour Penedesses</b>	2014	30
<b>Bordeaux Supérieur – Domaine de la Gadette</b>	2012	26
<b>Premières Côtes de Blaye – Château La Rose Bellevue Cuvée Prestige</b>	2012	29
<b>Graves – Château de Respide</b>	2011	35
<b>Lussac Saint-Emilion – Château Haut-Gazeau</b>	2012	42
<b>Haut-Médoc – Ailes de Paloumey</b>	2009	46
<b>Lalande de Pomerol – Château La Rose Trémière</b>	2011	45
<b>Pessac-Léognan – La Parde de Haut Bailly</b>	2008	84
<b>Sancerre les Herses – Domaine Pascal Gitton</b>	2013	44



# LES OPTIONS

## Les Anniversaires

### Le gâteau anniversaire

En remplacement du dessert

En complément du dessert

5,00€ HT / 5,50€ TTC

10,00€ HT / 11,00€ TTC



# VOTRE ÉVÈNEMENT À AUTEUIL BRASSERIE

## VOTRE CONTACT

**Margaux Benaud**  
Service Commercial & Évènementiel

01 53 45 83 71

06 32 73 44 47

[m.benaud@groupe-bertrand.com](mailto:m.benaud@groupe-bertrand.com)



## INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 09h à 2h – 01 40 71 11 90

Service voiturier

Métro ligne 10, Porte d'Auteuil

Bus lignes PCI, 32 et 52 arrêt Porte d'Auteuil



bertrandrestauration