

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 : tomates farcies au chèvre et herbes de Garrigues, confit d'agneau de nos grand-mères.

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 patio et 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
Patio	1 ^{er} étage	25	17.4m ²
Restaurant		145	



MENU PLAISIR

35,08 € HT / 39,00€ TTC

(non valable en période de congrès)

Apéritif

Kir au choix ou Citronnade maison

Entrées

Salade du sud croustillant de poulet

Ou

Œuf poché pleurote crème de cèpe

Ou

Poireaux mimosa sauce gribiche

Plats

Pave de lieu purée sauce pistou

Ou

Suprême de volaille, risotto de puntalette

Ou

Lasagne de légumes

Desserts

Salade d'agrumes sorbet au citron

Ou

Tiramisu (contient de l'alcool)

Ou

Crème brûlée

Boissons

Un verre de 15 cl de Muscadet ou Hauts de la Gaffelière ou IGP Palm

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

Café



MENU BRASSERIE

44,02 € HT / 49,00 € TTC

Apéritif

Coupe Prosecco ou Citronnade maison

Entrées

Cromesquis de mozzarella (3 pièces)

Ou

Tartare de daurade acidulé croquant

Ou

Poireaux mimosa sauce gribiche

Plats

Penne, crème aux truffes

Ou

Escalope de veau sauce citron et petits légumes croquants

Ou

Saumon légumes sauce beurre blanc

Desserts

Tarte au citron meringuée

Ou

Crème brûlée

Ou

Fondant chocolat

Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou IGP Palm

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café



MENU LE SUD

54,33 € HT / 59,00 € TTC

Apéritif

Coupe de champagne ou Virgin spritz

Entrées

Œuf poché pleurote crème de cèpe

Ou

Pissaladière aux légumes du soleil

Ou

Burrata à la truffe d'été

Plats

Pavé de rumsteck pommes grenaille sauce au poivre

Ou

Demi magret de canard polenta crémeuse poêlée de champignons

Ou

Filet de daurade embeurrée de choux sauce beurre blanc

Desserts

Fondant chocolat et sa glace mascarpone

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Assortiment gourmand

Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou IGP Palm

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel
l.sauvagere@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

