

**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

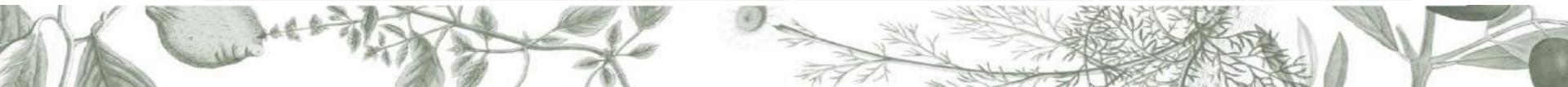
Dans un cadre dépaysant où l'ambiance du Sud habite les lieux, vous serez charmés par la véritable reconstitution d'une rue provençale, avec ses couleurs fraîches, son mobilier typique et son jardin d'oliviers, des objets provençaux complètent le décor.

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 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		160 Assis / 300 Cocktail	



### MENU PLAISIR

35,08 € HT / 39,00€ TTC

(non valable en période de congrès)

#### Apéritif

1 Verre de vin d'orange ou 1 verre de citronnade

#### Entrées

Gaspacho au basilic mouillette à l'huile d'olive

Ou

Salade de poulet croustillant

Ou

Sardines à l'escabeche

#### Plats

Darne de colin, sauce vierge, purée maison

Ou

Escalope de veau sauce citron, risotto puntalette

Ou

Lasagne de légumes

#### Desserts

Panna Cotta, coulis de fruits exotiques

Ou

Tiramisu

Ou

Mousse chocolat

#### Boissons

1/3 de Muscadet, 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 de Prosecco ou Virgin Spritz

#### Entrées

Focaccia oignons et légumes grillés

Ou

Burrata citron vert

Ou

Tartare de daurade acidulé croquant

#### Plats

Penne, crème aux truffes

Ou

Suprême de volaille risotto de puntalette

Ou

Pavé de saumon aux légumes

#### Desserts

Salade de fruits sorbet citron

Ou

Crème brûlée

Ou

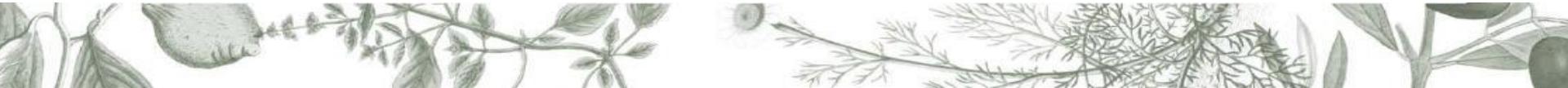
Baba au Rhum

#### 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 Citronnade

#### Entrées

Œuf poché asperges vertes, sauce gribiche

Ou

Tartare de saumon, avocat et chèvre frais

Ou

Salade burrata antipasti

#### Plats

Filet de daurade petits légumes et sauce citronnée

Ou

Pavé de rumsteack, pommes grenailles sauce poivre vert

Ou

Magret de canard sauce balsamique gratin dauphinois

#### 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



### 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**

**Découpe Mozza tressée, focaccia et assortiments de sauces**

**Penne à la Truffe**

**Soupe de fruits rouge**

**Tiramisu**

**Animation Bar à Cocktail**



### VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel  
[evenement@groupe-bertrand.com](mailto:evenement@groupe-bertrand.com)

01 53 45 80 13

### INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours de 8h00 à 23h30  
91 Boulevard Gouvion St-Cyr – 75017 PARIS  
Porte de Maillot

