

bistrot quai

restaurant - événements



lou bistrot

restaurant - événements

NOS BISTROTS

Situés **Porte Maillot** et **Pont de Neuilly**, Lou Bistrot et le Bistrot Quai accueillent vos **événements privés et professionnels** dans un décor vintage et cosy .

Nous commercialisons aussi **deux amphithéâtres** de 80 et 240 places et une douzaine de **salles de réunions**.

Côté cuisine, nos chefs vous mitonnent des **diners** et des **cocktails** de saison à base de produits frais .

Karaoké, Quizz musical, Œnologie... côté salle aussi on vous attend pour des moments de convivialité !

**les soirées dansantes ne sont pas acceptées*

www.bistrot-quai.fr

CAPACITÉS

bistrot quai

restaurant - événements



70 m²



Cocktail 80 pax



Repas assis 45 pax

lou bistrot

restaurant - événements



95 m²



Cocktail 100 pax



Repas assis 65 pax

ACCÈS ET CONTACT

Bistrot Quai

6, Blvd du Général Leclerc
92200 Neuilly sur Seine

Matthias Cabrières

matthias@tjevents.fr

01 47 45 24 57

www.bistrot-quai.fr



@bistrotquai



ligne 1 - Pont de Neuilly

Lou Bistrot

4, rue du Débarcadère
75017 Paris

Matthias Cabrières

contact@loubistrot.fr

01 45 72 22 55

www.loubistrot.fr



@loubistrot



ligne 1 - Argentine

www.loubistrot.fr

LES FORMULES

COCKTAIL BISTROT

48€ HT / pers*

- Cocktail dinatoire **salé** et **sucré** équivalent à **20 pièces** / pers.
- 2 petits **Plats Bistrot**
- 1 **bière** pression de 25 cl/pers.
- 1 bouteille de **vin** pour 3 pers.
- Eaux, Coca et Jus à discrétion

REPAS ASSIS

52€ HT / pers*

- Menu unique **entrée - plat - dessert**
- 1 bouteille de **vin** pour 3 pers
- Badoit – Evian 1 bouteille pour 2 pers.
- Café & Thés

Le soir nos bistrots sont ouverts uniquement aux privatisations

*** Hors coût de privatisation**

LES ANIMATIONS

Liste non exhaustive

Soirée dansante à **L'AMBER** avec
DJ et cocktails à partir de

Quizz musical ou Karaoké

Jusqu'à 22h30 max

Corner Œnologique

Tarif 4 heures hors vins

Babyfoot *Bonzini* 4 joueurs

Jeux d'arcade ou Jeu de fléchette

Flipper

Jeux Forains

Silhouettiste ou Caricaturiste

Pack de 8 jeux en bois

Borne photo selfie

Magie: close up, mentalisme..à partir de

www.bistrot-quai.fr

Tarif H.T

1250 €

625 €

490 €

325 €*
360 €*
390 €*
650 €*
750 €
570 €
690 €
1040 €

*hors frais de livraison



www.loubistrot.fr

ENVIE DE DANSER ?

L'AMBER à moins de 100 mètres du Lou Bistrot vous accueille tous les soirs dès 19h et jusqu'à 02h du matin

Ambiance feutrée et élégante en début de soirée qui monte progressivement en intensité, véritable speakeasy à la vibe New-Yorkaise !

Les cocktails signatures créés par les barmen, anciens du Crillon, rivalisent d'originalité

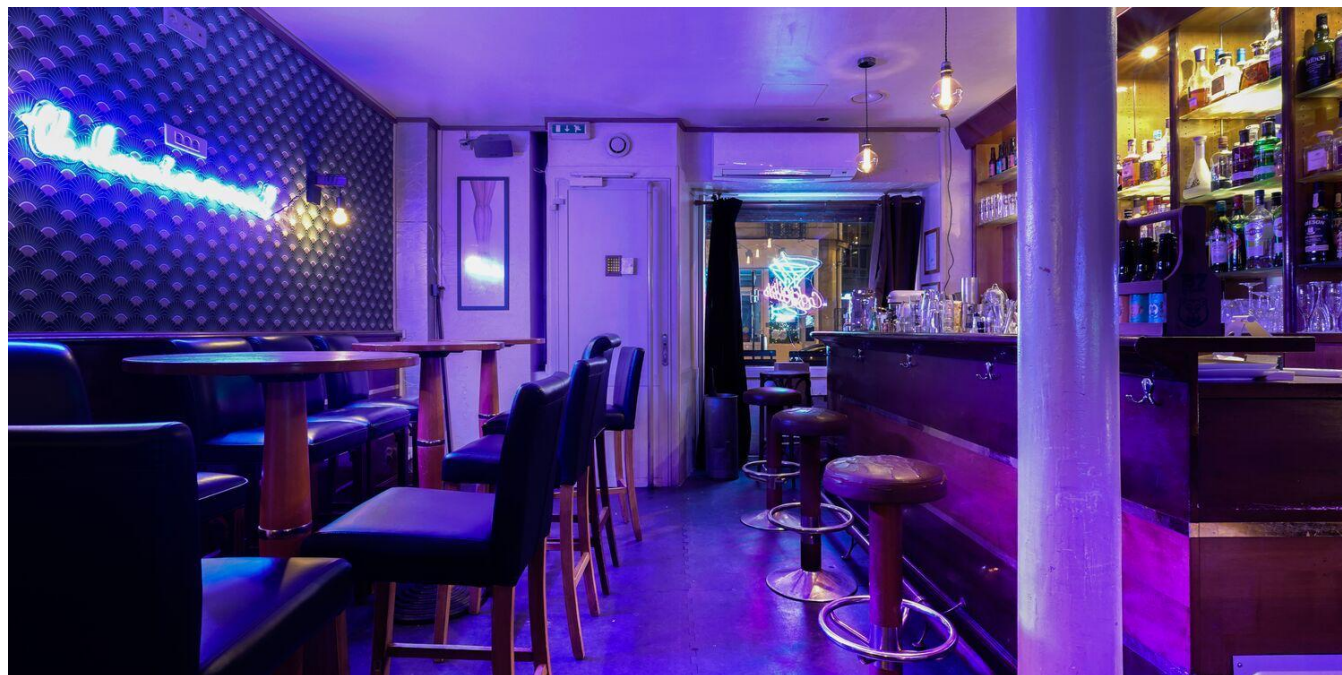
Privatisation partielle – max 25 personnes
Inclut DJ et 25 cocktails ou coupes de Champagne

Privatisation complète - max 70 personnes
Inclut DJ et 70 cocktails ou coupes de Champagne

Tarif H.T

1250 €

2300 €



DU BOULOT AU BISTROT !



CAPACITE DES ESPACES

ESPACES DE TRAVAIL



2 Amphithéâtres
80 et 240 places



Salles de réunion
10 à 36 places

ESPACE DE RECEPTION



95 m²



Cocktail 100 pax



Repas assis 65 pax

ACCÈS ET CONTACTS

Lou Bistrot

4, rue du Débarcadère
75017 Paris



Ligne 1
Argentine - Porte Maillot



Parking privé à 2 min à
pied - 27 rue Brunel

Parking Indigo Palais des
Congrès - Porte Maillot

Matthias Cabrières
Sixtine Denizet

contact@loubistrot.fr

01 45 72 22 55

www.loubistrot.fr

COCKTAIL BISTROT

Les pièces cocktail

végées

Foccacia à l'italienne

Tomates séchées et poivrons

Petit croque

Champignons et truffe

iodées

Tartinable au haddock

Chips de sarrazin

Gravlax Scandinave

Saumon label rouge, crème wasabi

❖ *l'option huîtres d'Oléron N°3*

pains de seigle et condiments

supplément + 2,20€ ht l'unité

fromages

Planches de fromages affinés

Comté 18 mois, Tomme fermière

carnées

Planches de charcuteries ibériques

Maison 'Juviles' Grenade –Espagne

Jambon Trevelez 36 mois

Lomo Duroc

Chorizo Ibérico

Mini Bagel

Pastrami et tapenade

❖ *l'option foie gras de canard*

Anne Rozes IGP Sud-Ouest 330Grs

supplément + 65€ ht l'unité

sucrées

4 pièces/pers. selon l'humeur du Chef

Pannacotta, Fontainebleau, Riz au lait, Cookie, Brownie, Financier, Cake, Minestrone de fruits..

LES PETITS PLATS BISTROT

Incontournables

1 recette à choisir

Mini-burger, oignons confits et cheddar

❖ ***l'option crème de champignons truffés
supplément + 2 € / Pers.***

Tataki de Saumon au sésame

Saucisse de Montbéliard, lentilles vertes,
crème de moutarde à l'ancienne,

Curry Thaï aux crevettes, riz blanc

❖ ***l'option langoustines - supplément + 6,5€ /
Pers***

Veau Marengo aux olives, mini penne

Déclinables

1 recette à choisir

Œufs BIO Parfaits

Chorizo ibérico, lentilles

ou Haddock, épinard

Carottes à l'orientale, chermoula

❖ ***l'option œuf foie gras au foie gras et copeaux
supplément + 3,5 € / Pers.***

Parmentiers

Canard

ou Brandade traditionnelle

Légumes rôtis

Risotto

Chorizo ibérico, paprika fumé

ou Gambas, bisque

Potimarron, graines torréfiées

REPAS ASSIS

Entrées

Gravlax de saumon, betteraves de couleur, crème à l'aneth et pickles

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et fruits de la passion

supp +2€ / personne

Velouté de châtaignes et butternut et éclats de marrons

Œuf parfait aux champignons et à la crème de truffe

Tartare de veau aux noisettes, topinambours et pomme granny

supp. +2€ / personne

Plats

Filet de Bar, déclinaison de choux, beurre blanc aux agrumes

Parmentier de canard, patate douce, trévisse et jus aux épices

Suprême de volaille, gratin dauphinois et jus truffé

❖ **l'option suprême de pintade fermière**
supplément +4€ personne

Paleron de bœuf, écrasé de pomme de terre, jus thaï

Lieu jaune, carottes de couleur rôties, sauce gingembre-citronnelle

supp. +2€ / personne

Risotto aux courges et potimarron, graines torréfiées

❖ **Nos viandes d'exception... nous consulter !**

Menu **unique** et **identique** à choisir pour tous les convives

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques, coulis

Moelleux au chocolat, granola de fruits secs, chantilly vanille

Lemon posset, gelée de yuzu, suprêmes d'agrumes

Financier à la crème de marron et éclats de châtaignes

supp. +1€ / personne

Pomme confite aux épices, sablé breton et caramel

LES BOISSONS INCLUSES

Les Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny Rouge

Loire « Le petit Chambord » 2023

Pinot noir & Gamay

François Cazin

Sauvignon Blanc

Hérault « Eraus » 2024

Daumas Gassac

Famille Guibert

Bière pression

25cl par personne



Softs

Evian, Badoit, Coca,
Coca-zéro, jus Alain Milliat
pomme et abricot

LES BOISSONS EN SUPPLÉMENT

Les Vins Premium

Supp. 6€ HT /pers.

ROUGE

Bourgogne - Auxey-Duresses

« Creux-Tillet » 2022

Famille Roy

BLANC

Bourgogne - Beaune Monopole

« Clos du Foulot » 2022

Baptiste Guyot

❖ **notre sélection de Grands Crus**
à la demande

Nos Cocktails en Jarre

30€ HT le litre

Christmas Goose

Vodka, jus de cranberry, crémant de Loire, sirop de mandarine

Orange Winter

Bourbon, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de citrouille

Les Bulles

prix par bouteille

Champagne Grand Cru Payelle blanc de blancs 55€ HT

Crémant de Loire Brut Noctambule 39€ HT

Nectar de fruits Bio

Sélection artisanale Meneau **3.5€ HT**

LOU BISTROT



LOU BISTROT



BISTROT QUAI



www.bistrot-quai.fr



www.loubistrot.fr

BISTROT QUAI



www.bistrot-quai.fr



www.loubistrot.fr