



**BRASSERIE BOFINGER**

Maison fondée en 1864

**VOTRE ÉVÉNEMENT À LA**

**BRASSERIE BOFINGER**

Maison fondée en 1864



## BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

### LES OFFRES DEJEUNER ET DINER

Véritable institution Alsacienne, entre la place des Vosges et l'Opéra Bastille, la Brasserie Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique d'exception.

Convivial ou intime, professionnel ou familial, chacun de vos évènements trouvera chez Bofinger un cadre à sa mesure.

Le Salon Hansi est idéal pour vos séminaires ou réceptions et le Salon des Continents pour vos réunions ou diners en petit comité.

### CAPACITÉ DES SALONS



---

Hansi

50

30

70

---

Continents

30

20

---



# BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

## L'OFFRE DEJEUNER

(Valable uniquement du lundi au vendredi)

### MENU BASTILLE

Entrée /plat OU plat/dessert **29,00€ TTC - 25,92€ HT**

Entrée/plat/dessert **39,00€ TTC - 34,86€ HT**

Oeuf mollet, caviar d'aubergine, copeaux de parmesan

**OU**

Gaspacho de petits pois, chèvre Sainte-Maure

**OU**

Mozzarella Burrata, tomates confites au basilic

Choucroute Strasbourgeoise

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

**OU**

Suprême de volaille rôti, jus à l'estragon, écrasé de pommes de terre

**OU**

Pavé de saumon d'Ecosse, petits légumes, bouillon aux herbes

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

**OU**

Moelleux au chocolat Valhrona

**OU**

Crème brûlée

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 DEJEUNER ET DINER**

### **MENU BEAUMARCHAIS**

**49,00€ TTC – 43,80€ HT**

Kir au vin blanc d'Alsace (13cl)

---

Œuf mollet, caviar d'aubergine, copeaux de parmesan

OU

Gaspacho de petits pois, chèvre Sainte-Maure

OU

Mozzarella Burrata, tomates confites au basilic

---

Choucroute Strasbourgeoise

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

OU

Suprême de volaille rôti, jus à l'estragon, écrasé de pommes de terre

OU

Pavé de saumon d'Ecosse, petits légumes, bouillon aux herbes

---

Moelleux au chocolat Valhrona

OU

Crème brûlée

OU

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

---

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 DEJEUNER ET DINER**

### **MENU SAINT ANTOINE**

**59,00€ TTC – 52,74€ HT**

Coupe de Crémant d'Alsace (13cl)

---

Asperges vertes, copeaux de parmesan, crème citronnée

ou

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

ou

Ceviche de daurade à la coriandre, vinaigrette au citron vert

---

Dos de cabillaud, beurre de coquillages, légumes de saison

ou

Filet de daurade royale, fricassée d'artichauts, fèves et pommes grenaille

ou

Magret de canard rôti, polenta crémeuse au gingembre, petits légumes

---

Paris Brest

ou

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

ou

Entremet au chocolat Valrhona, crème anglaise vanille

---

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 DEJEUNER ET DINER

### MENU BOFINGER

**69,00€ TTC – 61,68€ HT**

Coupe de champagne Pommery brut Royal (13cl)

---

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

OU

6 escargots de Bourgogne marinés au Chablis

OU

Tartare de crabe, légumes croquants

---

Choucroute Bofinger

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

OU

Escalope de veau Viennoise aux câpres et citron, pommes grenaille

OU

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

---

Trilogie de desserts Bofinger : mini crème brûlée, mini Paris Brest et mini entremet chocolat

OU

Millefeuille 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 DEJEUNER ET DINER**

### **MENU FRUITS DE MER**

**79,00€ TTC – 70,62€ HT**

Coupe de champagne Pommery Brut Royal (13cl)

---

Plateau de fruits de mer Bofinger

(3 crevettes roses, 4 Fines de Claire n°3, 4 Creuses de Bretagne n°3, 2 Spéciale d'Isigny n°3, 4 bulots, 3 amandes, 75gr de crevettes grises)

---

Paris Brest

ou

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

ou

Entremet chocolat

---

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 Pommery brut Royal: 10.00€

Menu Beaumarchais: remplacement du kir au vin blanc par une coupe de champagne Pommery brut Royal: 4.00€

Menu Saint Antoine: remplacement de la coupe de Crémant par une coupe de Champagne Pommery brut Royal: 2.00€

Vins supérieurs sur demande

Droits de bouchon bouteille de vin ouverte: 10.00€

Droit de bouchon bouteille de champagne ouverte: 12€

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) : 11.90€

## VOTRE CONTACT

Service Commercial

Eléna LE MEUR

01 75 18 57 26

reservationbrasserie@groupeflo.fr

## 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

