



Votre événement au Bistrot Quai

Événements privés ou publics, le Bistrot Quai s'adapte à toutes vos envies.

7j/7j les soirs et week-ends vous pouvez privatiser nos espaces et organiser vos réceptions : cocktails, repas assis, buffets.

Nous réalisons des prestations personnalisées qui correspondent à vos désirs et à votre budget.

Contactez-nous au 06 21 14 81 00 ou à l'adresse nelly.mangin@lebistrotquai.fr pour que nous étudions ensemble vos attentes et réalisons un événement unique.

Le Bistrot Quai c'est aussi...

Sur réservation : vos petits déjeuners d'affaire (chez nous où dans vos locaux), déjeuners et dîners de groupe, pots de départ, réceptions d'entreprise.



220 m2 en trois espaces privatisables entièrement ou en partie et pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes en cocktail

Coordonnées

Le Bistrot Quai
26, avenue Pierre Mendès France
75013 Paris

09 80 51 02 69
www.lebistrotquai.fr



Accès

En voiture : à 5 min de la Porte de Bercy, Parking Quai d'Austerlitz, sortie piéton à 80 mètres du restaurant

En transports : Métro Quai de la Gare (ligne 6), Gare d'Austerlitz (ligne 5 et RER C), Gare de Lyon (ligne 1 & 14, RER A & D)

Nos espaces privatisables



Capacité d'accueil (nombre de personnes) :

Nom des espaces	Superficie	En cocktail	En banquet	En U	Lumière du jour	Climatisation
Rez-de-chaussée	120 m2	140	80		✓	✓
Terrasse	40 m2	50	50		✓	✓
Mezzanine	60 m2	60	50	30	✓	✓

Présentation :

Entrez dans une atmosphère rétro sobre et chaleureuse sur deux niveaux pouvant accueillir repas, cocktails ou conférences jusqu'à environ 250 personnes au total :

Notre rez-de-chaussée composé de deux espaces distincts (intérieur et terrasse couverte et chauffée) et notre mezzanine.

Des espaces lumineux grâce à notre grande baie vitrée et modulables en fonction des événements que vous souhaitez y organiser.

Services

Accès aux personnes à mobilité réduite, climatisation

Equipements techniques : accès internet, paper board, écran, vidéo projecteur, matériel sono, micro



Exemples de Prestations

Nous travaillons avec des produits frais susceptibles d'évoluer selon le marché et la saison.

REPAS ASSIS BISTROT CLASSIQUE

40€ TTC / pers.

Apéritif

Kir ou jus de fruit

Entrées

Tomates farcies à la mousse de chèvre au pesto
Verrine de tartare de saumon et concombre aux deux sésames
Ratatouille niçoise et œuf poché

Plats

Dos de saumon rôti, écrasé de légumes du pot au feu
Suprême de poulet façon tandoori, riz basmati
Fondant de bœuf au paprika, panais rôtis

Desserts

Salade de fruits frais
Mousse au chocolat et aux éclats de Daim
Riz au lait et tartare de fruits

Boissons

Eaux minérales (plate et pétillante) à discrétion
Vins : un tiers de bouteille / pers. répartie entre :
La ficelle du Bistrot Quai (Chardonnay, blanc)
La ficelle du Bistrot Quai (Merlot, rouge)
Café, thé

REPAS ASSIS BISTRONOMIQUE

50€ TTC / pers.

Apéritif

Kir pétillant ou équivalent, jus de fruit, soda

Entrées

Trilogie de saumon (carpaccio, rillettes, œufs)
Velouté de butternut, espuma au foie gras
Tomate mozzarella burrata et pesto

Plats

Filet de bar, wok de légumes
Rôti de bœuf à la tartufata et légumes verts croquants
Pavé de veau à la crème de morille, écrasé de pomme de terre

Desserts

Poire cuite à basse température, caramel salé et spéculoos
Truffade au chocolat et cerises façon « mon chéri »
Tarte au citron revisitée en verrine et chantilly au cumbawa

Boissons

Eaux minérales (plate et pétillante) à discrétion
Vins : une demie bouteille / pers. répartie entre :
Pays d'Oc IGP - Zangre 'Sauvignon' (*Château Grézan*) blanc
Pays d'Oc IGP - Zangre 'Pergola' (*Château Grézan*) rouge
Café, thé

Nous nous ferons un plaisir d'adapter ces menus à vos goûts et à votre budget (composition, contenu, boissons)

Un menu unique pour l'ensemble des convives est la pratique courante, nous pouvons toutefois y déroger sous réserve de connaître les quantités de chaque choix au moins quatre jours avant la prestation.

COCKTAIL BISTROT CLASSIQUE (15 pièces)

40€ TTC / pers.

Apéritif

Kir ou jus de fruit

Assortiment salé froid

Toast de rillettes de sardine

Brochette de tomate et mozzarella

Club sandwich au saumon fumé, petit pois et wasabi

Maki saumon et concombre

Toast de terrine du Bistrot

Verrine de caviar d'aubergine au cumin et chips de jambon

Assortiment salé chaud

Brochette de poulet tandoori

Croque-Monsieur

Quiche Lorraine

Chicken wings croustillant

Ravioli japonais aux légumes (gyoza)

Cappuccino de lentilles, espuma au foie gras

Assortiment sucré

Verrine de riz au lait

Verrine de salade de fruits parfumée au thé

Mini moelleux au chocolat

Boissons

Eaux minérales (plate et pétillante) à discrétion

Vins : un tiers de bouteille / pers. répartie entre :

La ficelle du Bistrot Quai (Chardonnay, blanc)

La ficelle du Bistrot Quai (Merlot, rouge)

Café, thé

COCKTAIL BISTRONOMIQUE (18 pièces)

50€ TTC / pers.

Apéritif

Kir pétillant ou équivalent, jus de fruit, soda

Assortiment salé froid

Toast de rillettes et œuf de saumon

Brochette de tomate et mozzarella

Club sandwich au saumon fumé, petit pois et wasabi

Maki saumon et concombre

Toast de foie gras mi-cuit maison

Verrine de tartare de saumon et concombre aux deux sésames

Verrine de chair de crabe et tartare d'avocat

Verrine de caviar d'aubergine au cumin et chips de jambon

Assortiment salé chaud

Brochette d'agneau cumin

Brochette de filet de canard fumé

Escalope de foie gras et crumble de spéculoos

Grosse crevette en tempura

Brochette de boudin blanc et pommes caramélisées

Ravioli japonais aux légumes (gyoza)

Cappuccino de lentilles, espuma au foie gras

Assortiment sucré

Tarte au citron revisitée en verrine et chantilly au cumbawa

Verrine de salade de fruits parfumée au thé

Mini moelleux au chocolat

Boissons

Eaux minérales (plate et pétillante) à discrétion

Vins : une demie bouteille / pers. répartie entre :

Pays d'Oc IGP - Zangre 'Sauvignon' (Château Grézan) blanc

Pays d'Oc IGP - Zangre 'Pergola' (Château Grézan) rouge

Café, thé

A savoir

Nos cocktails aussi s'adaptent à toutes vos envies et à votre budget (composition, contenu, boissons).

La location de la salle est incluse dans nos tarifs sans frais de personnel supplémentaire jusqu'à 1h00 du matin.

Soirée dansante

Nos prestations peuvent être suivies d'une soirée dansante avec 2 consommations alcoolisées par personnes : supplément de 15€ TTC/ pers.

Animations et options *(liste non exhaustive)*

Vin d'honneur

Option Champagne à l'apéritif et/ou au dessert

Large choix de vins

Buffets

Animations culinaires variées

Animations au bar

Open bar pendant votre soirée dansante

...



Au Bistrot Quai, nous sommes attachés à faire de votre événement un moment unique et pouvons vous accompagner dans toute son organisation.

Nous mettons en œuvre qualité et rigueur et sommes conscients qu'une part de créativité et d'émotion fera la différence de votre réception.

Nous sommes également force de proposition pour respecter un thème donné, animer votre événement et mettre à votre disposition du matériel technique.

Contact

Relations clients

Nelly Mangin

06 21 14 81 00

nelly.mangin@lebistrotquai.fr

