



# ÉVÉNEMENTS

« Une maison aux espaces modulables à l'envie de 250 m<sup>2</sup> sur deux étages, terrasse intimiste et fumoir pour vos évènements sur mesure : anniversaires, mariages, évènements d'entreprises... »

  
**VINS DES PYRÉNÉES**  
MAISON FONDÉE EN 1905  
PARIS

# SOMMAIRE

LA MAISON.....	3
LES MENUS	
Formule apéro.....	6
Menus 55 & 75.....	7
Cocktail dînatoire.....	8
Formules vins.....	9
LES ESPACES	
Le bistrot.....	12
Le carré.....	14
Le bar.....	15
CONTACT.....	16

# « UNE MAISON CENTENAIRE EN PLEIN MARAIS »

« Fière de ses 112 ans d'existence, cette adresse du quartier Saint-Paul où Jim Morrison avait ses habitudes, est une institution parisienne. Décoration éclectique, meubles chinés et ambiance chaleureuse, on sent l'histoire du lieu en franchissant la porte. À la carte, des classiques de brasserie, mais également des propositions inattendues comme le gouda aux truffes qui agrémenté un croque-monsieur, les croquettes d'agneau ou les lentilles corail à l'halloumi doré. »

*Numéro Magazine*

- ÉVÉNEMENTS -



- VINS DES PYRÉNÉES -

# LES MENUS

# FORMULE APÉRO

**Formule 22€ par personne TTC - 20€ HT**

- Planche de fromage
- 
- Planche de Charcuterie
- 
- Caviar d'Aubergine
- 
- Croque-Monsieur



# MENUS

## Menu 55€ par personne TTC - 50€ HT

### ENTRÉES AU CHOIX

Ceviche de daurade royale,  
lait de coco, kiwi, citron vert, oignon

Velouté du moment

Œufs du diable bio,  
œufs saumurés, mayonnaise paprika, pickles & oignons frits

### PLATS AU CHOIX

Ballotine de veau de 12h au cognac,  
médaillon d'effiloché de veau, romarin, pleurottes,  
pommes de terre grenaille et cébettes

Pavé de merlu de Bretagne,  
poireaux, topinambours, huile de truffe blanche et chou vert rôti

Assiettes de légumes,  
(cerfeuil tub, chou vert, pleurottes, chou-fleur, asperges B)

### DESSERTS AU CHOIX

Entremet chocolat,  
chocolat de Madagascar 64% & praliné

Riz au lait crémeux,  
noisettes torréfiées & paillettes de caramel

Eaux  
Boissons chaudes

## Menu 77€ par personne TTC - 70€ HT

### ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de canard maison des Pyrénées,  
ferme saint-Grat

Salade de pulpe & gambas à la plancha,  
chorizo et mogettes

Velouté truffes blanches

### PLATS AU CHOIX

Filet de bœuf, jus au Porto

Cabillaud

Dahl de lentilles, Halloumi doré et truffes

### DESSERTS AU CHOIX

Entremet chocolat,  
chocolat de Madagascar 64% & praliné

Tarte au citron revisitée

Eaux  
Boissons chaudes

# COCKTAIL DÎNATOIRE

**16 pcs** (6 entrées, 6 plats - 4 desserts) : **65€ TTC** - 59,09€ HT

**12 pcs** (4 entrées, 4 plats, 4 desserts) : **50€ TTC** - 45,45€ HT

**8 pcs** (3 entrées, 2 plats - 3 desserts) : **35€** - 31,82€ HT

Huîtres naturelles de pleine mer

Œuf a la diable

Ceviche de daurade

Toast de foie gras

Maki de poireaux rôtis

Caviar d'aubergine

Cromesquis de canard

Cromesquis veggie

.

Mini Dahl de lentilles

Poulpe Mojette

Gambas Mojette

Croque-Monsieur gouda truffé

Mini bao canard confit

Risotto champignons

.

Mini entremet

Mini brioche

Mini salade de fruits

Mini riz au lait

Mini tarte citron meringuée

.

Animation côtes de bœuf : 25€ par personne

Animation sole Meunière : 25€ par personne

# FORMULE VINS

## 1 bouteille pour 3 :

**13 € TTC par personne** - 11,81€ HT

Les Terrasses, Domaine Boucabeille, Bio - 2021 Macon-Viognier Camas, Anne de Joyeuse - 2022

•

**25 € TTC par personne** - 20,83€ HT

AOC SAVIGNY-LÈS-BEAUNES - Jean-Claude Boisset - 2018  
AOC PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC - Château Montus 2014 & 2015

•

Coupe de Champagne : **12 TTC** - 10€ HT

Cocktail d'arrivée : **10 TTC** - 8,33€ HT

Kir vin blanc : **8 TTC** - 6,67€ HT



# LES ESPACES

**CAPACITÉ :**

De 8 à 160 personnes (hors terrasse estivale)

**DISPONIBILITÉ :**

Tous les jours, matin, midi et soir (à noter que la partie mixologie est disponible le soir du mardi au samedi)

**POSSIBILITÉ :**

Petit déjeuner, buffet, cocktail déjeunatoire ou dinatoire, repas assis...

**EQUIPEMENT TECHNIQUE :**

Enceintes, micros, vidéo projecteur...

**PRESTATIONS :**

Photographe professionnel, location d'une borne photo, orchestre de Jazz (solo, duo, trio...), nounou d'enfer ! (jeux, peluches, maquillage), Disc Jockey, composition florale, vestiaire, hôtesse d'accueil ... ou toute autre demande sur mesure

**NOS OFFRES DE PRIVATISATION INCLUENT :**

L'accès total à votre espace privatif, le personnel dédié à votre événement, l'aménagement des espaces selon vos besoins et désirs, le ménage...

**LE BISTROT**

ASSIS 70

DEBOUT 90

**LE CARRÉ**

ASSIS 22

DEBOUT 35

# LE BISTROT

**70** PLACES ASSISES • **90** EN COCKTAIL



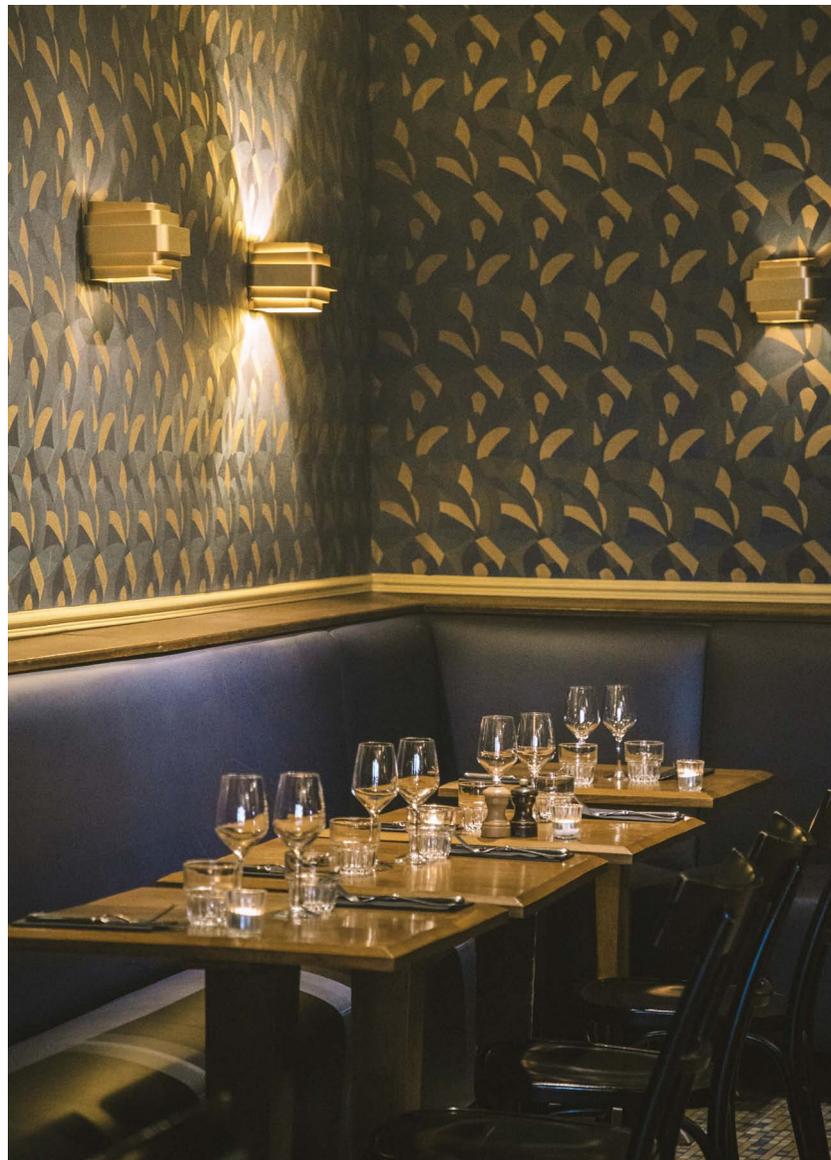
- ÉVÉNEMENTS -

- 13 -

- VINS DES PYRÉNÉES -

# LE CARRÉ

**22** PLACES ASSISES • **35** EN COCKTAIL



# LE BAR

12 PLACES ASSISES





# CONTACT

25 rue Beautreillis, Paris 4<sup>e</sup>  
[event@laretropolitaine.com](mailto:event@laretropolitaine.com)  
Ouvert tous les jours de 9h à 2h

Métro : 1 8 7

Saint-Paul, Bastille, Sully-Morland

Bus : 69 76 N11 N16

Vélib : 2 rue Neuve Saint-Pierre

  
**VINS DES PYRENEES**  
MAISON FONDÉE EN 1905  
PARIS

 [vinsdespyrenees](https://www.instagram.com/vinsdespyrenees)  [vinsdespyrenees](https://www.facebook.com/vinsdespyrenees)

# VINS DES PYRENEES

