



bistrot quai
restaurant - évènements

FORMULES EVENEMENTIELLES



lou bistrot
restaurant - évènements

LES BISTROTS

Respectivement situés à proximité de la **Porte Maillot** et du **Pont de Neuilly**, le Lou Bistrot et le Bistrot Quai offrent un cadre chaleureux pour l'organisation de tous vos **événements privés ou professionnels**.

Dans un décor d'appartement mêlant meubles et objets chinés, nos chefs vous mijotent de délicieux **menus de saison**, et composent des **animations culinaires** sur mesure.

Venez profiter de cette ambiance cosy pour recevoir vos collaborateurs, clients ou amis autour d'un cocktail, d'un déjeuner, d'un diner ou d'un simple apéro!

**les soirées dansantes ne sont pas acceptées*

CAPACITÉS

bistrot quai

restaurant - événements



70 m²



Cocktail: 80 pax



Repas assis : 45 pax

lou bistrot

restaurant - événements



85 m²



Cocktail: 95 pax



Repas assis : 65 pax

ACCÈS ET CONTACT

Le Bistrot Quai

6, Blvd du Général Leclerc
92200 Neuilly sur Seine

Matthias Cabrières

matthias@tjevents.fr

06 80 96 48 82

www.bistrot-quai.fr



@bistrotquai



ligne 1, station Pont de Neuilly

Lou Bistrot

4, rue du Débarcadère
75017 Paris

Matthias Cabrières

matthias@tjevents.fr

06 80 96 48 82

www.loubistrot.fr



@loubistrot



ligne 1, station Argentine

APÉRO BISTROT

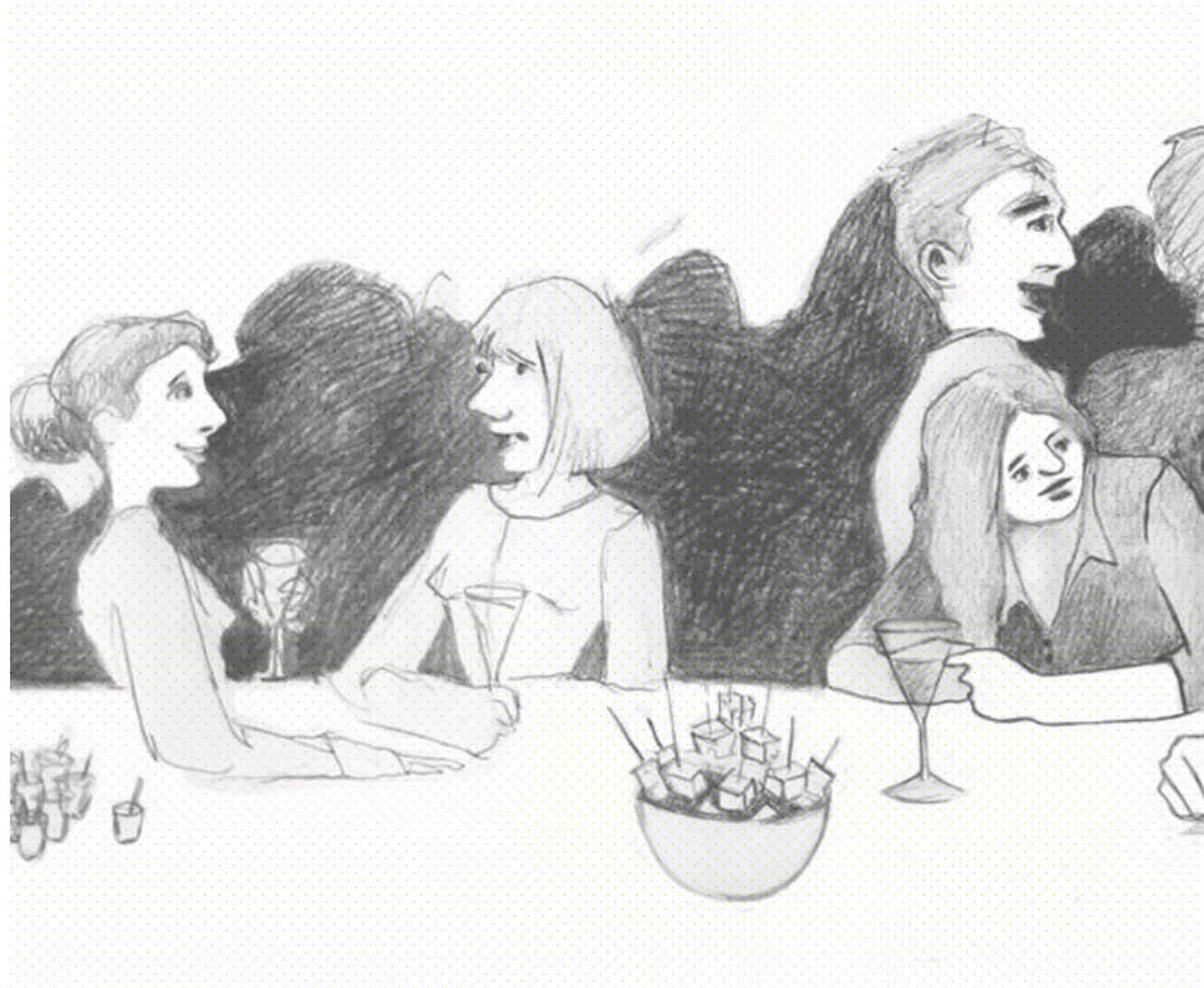
Privatisation 4 heures 550€ TTC [500€ HT]

Menu 32,50€ TTC par personne [28,51€ HT]

Budget minimum 1500 € H.T

Inclut :

- La privatisation totale des espaces pour 4h
- Le service: un maître d'hôtel / 30 personnes
- Un cocktail salé froid
- 1 bière pression / personne
- Vins: 1 bouteille / 3 personnes
- Eaux et softs : 1 bouteille / 3 personnes



LES PIÈCES COCKTAIL

exemples de pièces

Les Pièces Froides

Le tartare iodé

Tartare de poisson façon thaï

Légumes croquants

Carotte, tomates cerises, concombre, chou-fleur

Planches de charcuteries ibériques

Trevez de «Jamonés de Juviles» +24m, Lomo Iberico

La tarte salée du Bistrot

Tarte aux légumes de saison

Le tartinable végétarien

Guacamole, Houmous, Mousse de courgette

Le sandwich du bistrot - Wrap ou Club-sandwich

Poulet tandoori, Dinde façon « Manhattan »

Le « Gravlax » du Chef

Saumon, truite, lieu noir...en fonction du marché

Le pic bambou du moment

Gambas & Pomme granny smith

Les Fromages

Plateaux de fromages affinés et pain tradition

COCKTAIL BISTROT

Privatisation 4 heures 550€ TTC [500€ HT]

Menu 45€ TTC par personne [40,15€ HT]

Budget minimum 1500 € H.T

Inclut :

- La privatisation (partielle ou totale) des espaces pour 4h
- Le service: un maître d'hôtel / 30 personnes
- Un cocktail dinatoire salé-sucré
- Une animation culinaire au choix
- Vins: 1 bouteille pour 3 personnes
- Eaux et softs à discrétion



LES PIÈCES COCKTAIL

Cuisinées par nos Chefs

Les Pièces Froides

Légumes croquants

Carotte, tomates cerises, concombre, chou-fleur

Planches de charcuteries ibériques

Trevez de « Jamones de Juviles » + 24 m, Lomo Iberico

La tortilla du Bistrot

Tortilla aux légumes de saison

Tartinable végétarien

Guacamole, Houmous, Mousse de courgette

Le sandwich

*Wrap ou Club-sandwich
Poulet façon Caesar ou tandoori*

Le « Gravlax » du Chef

*Saumon, truite, lieu noir...
en fonction du marché*

Les Pièces Chaudes

Velouté du moment

Chaud ou Froid selon la saison

Parmentier ou Brandade

Tempura, Accras ou Goujonnettes

Gambas, lieu, bar...

Arancini, Cromesquis ou samossas

Les Fromages

Plateaux de fromages
affinés et pain tradition

Les Pièces sucrées

(4 pièces/pers)

Mousse au chocolat, Panacotta,
Tiramisu, Fontainebleau

Cookies, Brownies, Madeleine,
Financier pistache

Gaspacho ou Minestrone de fruits
frais

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Une seule animation froide ou chaude à définir

Les Animations froides

Carpaccio de St Jacques Agrumes et Thaï
(+1€)

Autour de la Burrata

*Tartare de tomates - Burrata & Caviar
d'aubergines - Burrata fumée*

Salad' Bar

*Caesar Salad [Gambas ou Poulet]
Salade végétarienne de saison*

Tataki de la mer

*Saumon, crème légère au raifort et
déclinaison de courgettes*

Foie Gras au Torchon (+1,5€)

Assortiment de pains et chutneys de saison

Bar de l'écailler [octobre à mars]

*3 huîtres / pers., pain de seigle, pot de
beurre, citron, vinaigre à l'échalote*

Les Animations Chaudes

Wok de Penne

Une seule recette à choisir dans la liste

- Tomates, Serrano, Parmesan
- Saumon, Epinard, Ricotta
- Champignons & Herbes

Brouillade d'œufs bio

Œufs et Jambon Trévelez + 24 mois

Risotto aux choix

Une seule recette à choisir dans la liste

- Risotto Gambas
- Risotto Forestier
- Risotto Potimarron

Tataki de la terre

Bœuf, sauce vierge et cébettes caramélisées



DINER ASSIS

ENTRÉE – PLAT – DESSERT

Vin - 1 bout. / 3 personnes

Eaux minérales - 1 bout. / 3 personnes

Café  - Thés *Dammann Frères*

Privatisation 4 heures 550€ TTC [500€ HT]

Menu 50€ TTC par personne [44,70€] HT

Budget minimum 1500 € H.T



MENU

Entrées

Gravlax de Saumon à la betterave, quenelle d'avocat citronnée

Burrata, huile de basilic, tomates anciennes et nectarines

Gaspacho de petits pois, tartine de chèvre frais, menthe et radis

Assiette d'antipasti jambon de Trevelez, artichauts marinés, fromage frais au zaatar, câpres à queues

Plats

Paleron de Bœuf snacké, jus réduit aux épices Thaï et écrasé de pomme de terre

Dos de Cabillaud au four, riz sauvage, coulis de poivrons

Suprême de volaille, risotto de puntalettes aux courgettes et parmesan

Risotto végétarien aux légumes de saison

Desserts

Tarte amandine aux framboises, coulis de fruits rouges

Crème brûlée pralinée

Crèmeux chocolat, chantilly mascarpone, crumble aux fruits secs

Pêche pochée façon melba

LES BOISSONS

Les Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Rouge – Bordeaux

« Monplaisir » 2020 - Alain Tourenne



Ou

La Sélection de saison des patrons

Blanc – Vallée du Rhône

« Gravennes » 2021 – Famille Pradelle



Rosé – Coteaux Varois en Provence

« Oenofil » 2022 – Laure & Benoit Fil



Les Softs

1 bouteille pour 3

Evian, Badoit, Coca,
Coca-zéro, jus de
pomme Alain Milliat

La carte des vins étendue

Supp. 4,75 € H.T / pers

Rouge - Saint-Emilion Grand Cru

« Fleur Cardinale » 2018 Decoster

Ou

Rouge - Savigny-lès-Beaunes

« Domaine D'Ardhuy » 1er Cru 2019



Rosé – Provence

« Eloge – La Croix » Cru Classé 2022

Blanc – Pernand Vergelesses

« Grande Réserve » 2021 Baptiste Guyot

LES OPTIONS

Heure supplémentaire (maxi 1h30 du matin) – 200€ HT / 220€ TTC

Bière pression Peroni – 3€ HT / 3.60€ TTC

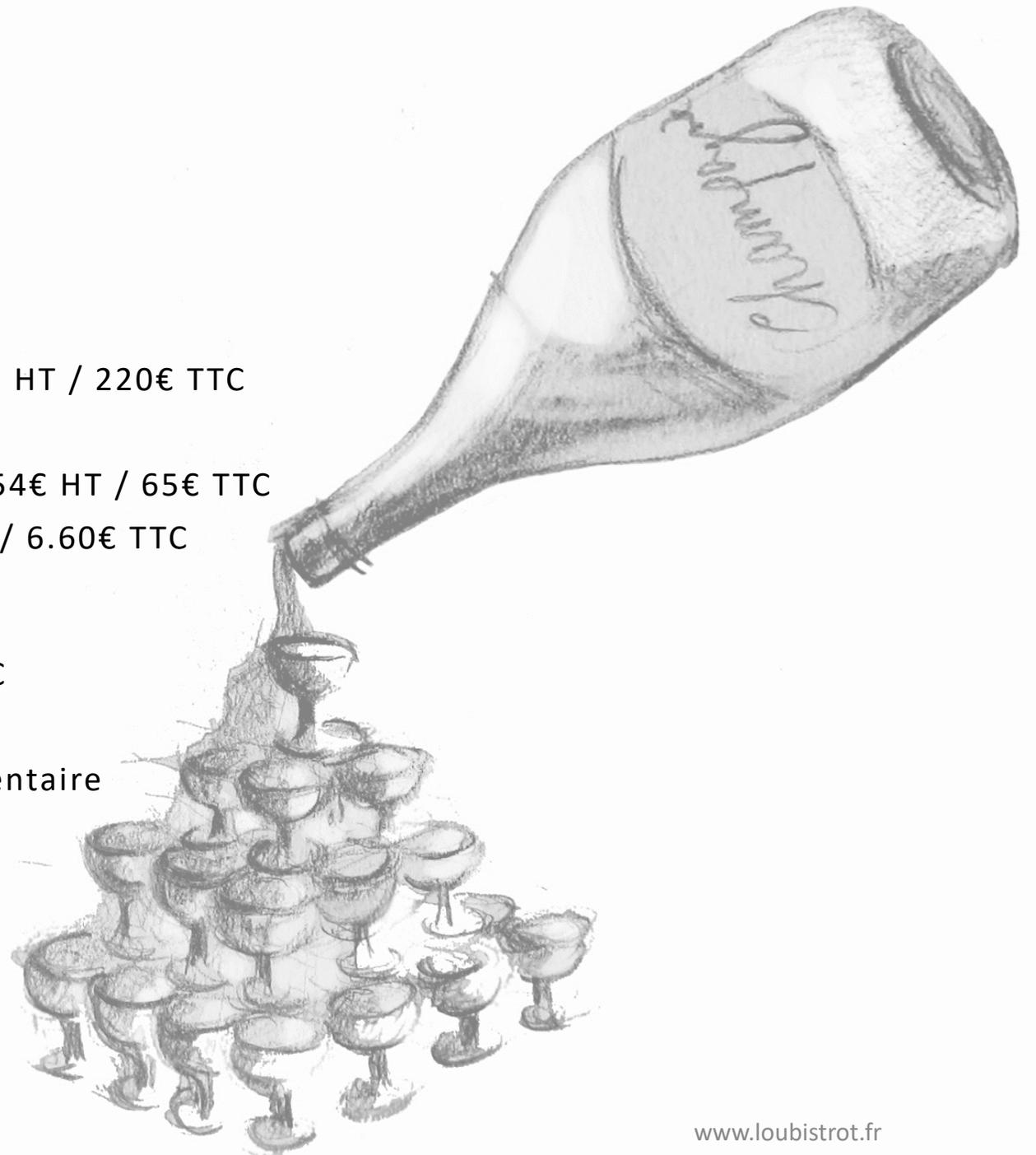
Bouteille de **Champagne** Payelle *blanc de blancs* – 54€ HT / 65€ TTC

Bar à **Cocktails** [mojitos, caïpi, spritz...] - 5.50€ HT / 6.60€ TTC

Jus BIO Meneau – 3,65€ HT / 4,015€ TTC

Bouteille de **Vin** supplémentaire – 25€ HT / 30€ TTC

Carte des vins étendue – Bouteille de **Vin** supplémentaire
39 € H.T / 46,80 € TTC



LES ANIMATIONS LUDIQUES

Liste non exhaustive

Descriptif	Tarif unitaire H.T	Frais de livraison, installation et reprise H.T
Quizz musical	550 €	inclus
Karaoké (jusqu'à 22h)	550 €	inclus
Babyfoot Bonzini 4 joueurs	350 €	150 €
Flipper / Jeux d'arcade	350 €	150 €
Jeu de fléchette 1 à 8 joueurs	325 €	150 €
Silhouettiste / Caricaturiste	750 €	NC
Magie digitale	1300 €	NC
Magicien by Jérôme Cadeac	1350 €	NC
Jeux en bois	570 € pour 8 jeux	50 €
Borne photo selfie	750 €	inclus
Cours de cuisine	Sur devis	
Mixologie	Sur devis	
Animation casino	Sur devis	
Décoration florale	Sur devis	



LE LOU BISTROT



LE LOU BISTROT



LE BISTROT QUAI



LE BISTROT QUAI

