# MENU GROUPES 2026

***CHOIX IMPERATIF PREALABLE A EFFECTUER DANS LES MENUS***

*Choix VEGGIE/VEGAN dans Chaque Menu y compris les Cocktails*
*Possibilité de supprimer chaque élément d'un plat en cas d'allergies et/ou d'intolerances*

## *Menu 35 € TTC : Entrée + plat ou Plat+ dessert*
## *Menu 45 € TTC : Entrée, plat & dessert*
## *Hors Boisson, Café inclus*

*Soupe de saison*
*Ou*
*Œuf Mimosa*
*Ou*
*Terrine de Canard au poivre vert*
*Ou*
*Houmous et caviar d'aubergine, pain libanais*
***
*Blanquette de volaille, riz Pilaf*
*ou*
*Poisson du marché, purée maison*
*Ou*
*Penne aux légumes*
***
*Mousse au chocolat maison*
*ou*
*Tiramisu*

**1 verre de vin : Bordeaux Rouge / Chardonnay Blanc ou Rosé de Provence ou 1 bière 25cl : 6 €**
**1 bouteille de vin : Bordeaux Rouge / Chardonnay Blanc ou Rosé de Provence : 33 €**
**Eau minérale plate ou gazeuse : 7 € (1l)**

**Confirmation du nombre définitif de couverts 72 h avant la manifestation pour la facturation**
**Confirmation de l'heure d'arrivée du groupe impérative : Pénalités en cas de retard supérieur à 30 mn.**
**Choix préalable à effectuer dans les menus**

11 avenue de la Grande Armée 75016 Paris
+33 01 43 06 76 50 Contact@bistrodelarc.com
www.bistrodelarc.com

# *Menu 60 €TTC*
## *Boissons Comprises*

*Tartare de saumon, avocat, gingembre et lime*
*ou*
*Croustillant de Chèvre, Salade Romaine au vinaigre de Cidre*
*ou*
*Burrata, tomates de saison*
***
*Suprême de Volaille, gratin de pomme de terre, Jus romarin*
*ou*
*Filet de Dorade, Légumes Verts, beurre blanc*
*ou*
*Médaillon de veau au Porto, polenta crémeuse*
*ou*
*Pâtes à la primavera*
***
*Cheesecake citronné, crème fouettée à la Mascarpone, Spéculoos*
*ou*
*Mousse au chocolat maison*
*ou*
*Tiramisu*

**BOISSONS PROPOSEES DANS LES MENUS**

**1 bouteille de vin pour 3 personnes : Bordeaux Rouge / Chardonnay Blanc**
**1/2 bouteille eau minérale par personne**
**Café**

**Confirmation du nombre définitif de couverts 72 h avant la manifestation pour la facturation**
**Confirmation de l'heure d'arrivée du groupe impérative : Pénalités en cas de retard supérieur à 30 mn.**

**Choix préalable à effectuer dans les menus**

11 avenue de la Grande Armée 75016 Paris
+33 01 43 06 76 50 Contact@bistrodelarc.com
www.bistrodelarc.com

# *Le Menu du Bistro*

## *70 €TTC par personne*
## *Boissons Comprises : Vin à discretion, ½ eau minérale, Café*

*Entrées à partager*
*Burrata tomate et crème de balsamique au pesto*
*Finger food nems et crevettes panko (2 pièces par pax)*
*Croque Monsieur à la truffe (1 pour 4 personnes)*
*Caviar d'aubergine et Houmous*

*Filet de Bar, légumes ou purée*
*ou*
*Filet de boeuf, légumes ou purée*

*Mousse au chocolat*
*ou*
*Cheese cake*

*Vins : Bordeaux rouge – Chardonnay blanc*

**Confirmation du nombre définitif de couverts 72 h avant la manifestation pour la facturation**
**Confirmation de l'heure d'arrivée du groupe impérative : Pénalités en cas de retard supérieur à 30 mn.**

**Choix préalable à effectuer dans les menus**

11 avenue de la Grande Armée 75016 Paris
+33 01 43 06 76 50 Contact@bistrodelarc.com
www.bistrodelarc.com

# *Menu 75€ TTC*
## *Boissons Comprises*

*1 Coupe de Champagne*
*Amuse Bouche du Chef*

*Salade de pommes fruit et tomates, Burratta à l'huile de Truffe*
*Ou*
*Vitello Tonnato*
*ou*
*Foie gras Mi Cuit et Toast, confiture de Figues*
*ou*
*Tartare de poisson et mangue, parfumé à la menthe et citronnelle*
***
*Filet de Bar au fenouil, Beurre aux algues bretonnes*
*Ou*
*Filet de boeuf, légumes et purée*
*Ou*
*Pavé de veau provençal au Gorgonzola, écrasé de pommes de terre au citron confit*
*ou*
*Pâtes à la truffe*
***
*Tarte tatin, glace Vanille*
*ou*
*Tiramisu*
*Ou*
*Coupe de fruits*
*Ou*
*Baba au Rhum*

**BOISSONS PROPOSEES DANS LES MENUS**

**1 bouteille de vin pour 3 personnes : Bordeaux Rouge / Chardonnay Blanc**
**1/2 bouteille eau minérale par personne**
**Café**

**Confirmation du nombre définitif de couverts 72 h avant la manifestation pour la facturation**
**Confirmation de l'heure d'arrivée du groupe impérative : Pénalités en cas de retard supérieur à 30 mn.**
**Choix préalable à effectuer dans les menus**

11 avenue de la Grande Armée 75016 Paris
+33 01 43 06 76 50 Contact@bistrodelarc.com
www.bistrodelarc.com

# *Cocktail Dînatoire 75€ TTC*
## *Boissons Comprises*

*Verrines*
*Avocat crevettes*
*Panacotta aux champignons des bois*
*Tartare de daurade et mangue*
*Vichyssoise à la ciboulette*
*Crème de Buratta truffée*

*Canapés*
*Tarama et blinis*
*Toast crème au bleu et noix*

*Planches*
*Planche de Charcuteries*
*Planche de Fromages*
*FInger Food et Sauce Chilli*

*Brochettes*
*Melon jambon Serrano*
*Gravlax saumon, tomates cerise aux épices doux*

*Pièces Sucrées*
*Mini pot de crème à la pistache*
*Verrine crème mascarpone à la fraise et menthe*
*Mini Madeleines à la fleur d'oranger*
*mini Mousse Chocolat noir et café*

Eaux minérales, soft, jus de fruits
Bordeaux rouge Chardonnay blanc (sur la base d'une bouteille de vin pour 3 personnes)

**Confirmation du nombre définitif de couverts 72 h avant la manifestation pour la facturation**
**Confirmation de l'heure d'arrivée du groupe impérative : Pénalités en cas de retard supérieur à 30 mn.**

11 avenue de la Grande Armée 75016 Paris
+33 01 43 06 76 50 Contact@bistrodelarc.com
www.bistrodelarc.com

**Formule Afterwork (en terrasse)**

**30 € TTC par personne :**

2 verres de vin ou 2 bières par personne

***

Planche de charcuterie et fromage à partager

(sur la base d'une planche pour 5 personnes)

**Petit Déjeuner : 17 €**

Café, thé, chocolat chaud,

Jus de fruit frais

Viennoiseries, tartines, beurre et confiture

***NOUVEAU AU BISTRO DE L'ARC***

**Possibilité de réserver 1 salon privé, jusqu'à 16 personnes,**

**Climatisé, possibilité de projection**

**Location de l'espace : 300 € TTC**

## Capacité d'accueil du Bistro de l'Arc

**Salle de restaurant : 60 couverts assis**

**Terrasse extérieure couverte et chauffée : 30 couverts assis**

**Cocktail Salle du restaurant : 100 personnes**

**Cocktail terrasse : 60 personnes**

11 avenue de la Grande Armée 75016 Paris

+33 01 43 06 76 50 Contact@bistrodelarc.com

www.bistrodelarc.com