

brasserie

# BARBÈS

---

## PRIVATISATIONS & DÎNERS

DE 12 À 300 PERSONNES !!



[www.brasseriebarbes.com](http://www.brasseriebarbes.com)

2 boulevard Barbès 75018 - PARIS

Métro : Ligne 2 & 4

Station : Barbès Rochechouart

CONTACTEZ-NOUS

[RESA@BRASSERIEBARBES.FR](mailto:RESA@BRASSERIEBARBES.FR)

01.89.16.60.62 - 07.45.07.49.61

# PRIVATISEZ NOS ESPACES :



## ROOFTOP

**40**      **40**      **40**  
EN REPAS ASSIS    EN COCKTAIL    EN CONFÉRENCE  
20M<sup>2</sup>



## DANCING

**15**      **80**      **30**  
EN REPAS ASSIS    EN COCKTAIL    EN CONFÉRENCE  
70M<sup>2</sup>



## RESTAURANT

**60**      **80**      **60**  
EN REPAS ASSIS    EN COCKTAIL    EN CONFÉRENCE  
80M<sup>2</sup>



## PATIO

**60**      **85**      **60**  
EN REPAS ASSIS    EN COCKTAIL    EN CONFÉRENCE  
80M<sup>2</sup>



## REZ DE CHAUSSÉE

**100**      **150**      **90**  
EN REPAS ASSIS    EN COCKTAIL    EN CONFÉRENCE  
180M<sup>2</sup>

# NOS MENUS DE GROUPE :

## Menu 36€<sup>TTC</sup> Déjeuner /PERSONNE

### ENTRÉES

Oeuf mayonnaise à la truffe d'été  
Cromesquis de chorizo par 3  
Haricots verts frais à l'huile de truffe blanche  
et champignons de saison

### PLATS

Linguine au citron et pignons de pin, origan, parmesan  
Cheeseburger smashé cheddar classique, frites maison  
Saucisse du Tarn 'Maison Montalet', aligot maison  
Haddock poché à l'anglaise, épinards & pommes vapeurs

### DESSERTS

Café gourmand :  
financier pistache, tarte citron, mousse au chocolat

## Menu 46€<sup>TTC</sup> Brasserie /PERSONNE

### ENTRÉES

Oeuf mayonnaise à la truffe d'été  
Cromesquis de chorizo par 3  
Haricots verts frais à l'huile de truffe blanche  
et champignons de saison

### PLATS

Linguine au citron et pignons de pin, origan, parmesan  
Saucisse du Tarn 'Maison Montalet', aligot maison  
Haddock poché à l'anglaise, épinards, pommes vapeurs  
Tartare de bœuf, frites maison

### DESSERTS

Tarte sablé chocolat, chouchou des plages & chantilly  
Tarte sablé citron, orange confite & meringue  
La part de gâteau, crème, mascarpone,  
vanille, amande & génoise

### BOISSONS

IGP Atlantique The Little Blanc (1 bouteille pour 4 personnes)  
ou Côte du Rhône AOP « Les 3 garçons » (1 bouteille pour 4 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café ou thé

## Menu 56€<sup>TTC</sup> Montmartre /PERSONNE

### APÉRITIF

Cocktail Spritz

### ENTRÉES

Les 6 escargots de Bourgogne  
Couteaux beurre persillé aux amandes  
Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards frais

### PLATS

Linguine au citron et pignons de pin, origan, parmesan  
Haddock poché à l'anglaise, épinards, pommes vapeurs  
Épaule d'agneau confite, fregolas au jus  
Saucisse du Tarn 'Maison Montalet', aligot maison

### DESSERTS

Tarte sablé chocolat, chouchou des plages & chantilly  
Tarte sablé citron, orange confite & meringue  
La part de gâteau, crème, mascarpone,  
vanille, amande & génoise

### BOISSONS

Côte Chalonnaise AOP Chardonnay 'Millebuis' (1 bouteille pour 4 personnes)  
ou Lussac St Emilion AOP 'Château La Claymore' (1 bouteille pour 4 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café ou thé

## Menu 66€<sup>TTC</sup> Sacré-Coeur /PERSONNE

### APÉRITIF

Coupe de Champagne

### ENTRÉES

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards frais  
Les 6 escargots de Bourgogne  
Les 6 huîtres Fines de Claire n°3

### PLATS

Volaille au cidre, pommes grenailles,  
pois gourmands et champignons de saison  
Garganelli au foie gras, crème infusée au romarin  
Épaule d'agneau confite, fregolas au jus  
Filet de bar, réduction de noilly prat, fondue de fenouil

### DESSERTS

La belle profiterole au chocolat Valrhona  
Tarte sablé citron, orange confite & meringue  
La part de gâteau, crème, mascarpone,  
vanille, amande & génoise

### BOISSONS

Sancerre AOP Pascal Jolivet (1 bouteille pour 4 personnes)  
ou Bourgogne Haute Côte de Nuit AOP (1 bouteille pour 4 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café ou thé

## MENU de Fêtes 72€<sup>TTC</sup> /PERSONNE

### APÉRITIF

Coupe de Champagne BRUT, Maison LaCroix

### ENTRÉES

Foie gras du chef, compotée de cerises griottes  
Les 6 huîtres fines de Claire n°3  
6 escargots de Bourgogne

### PLATS

Risotto de St Jacques de Paimpol, cèpes et jus réduit  
Pintade fermière, panais et châtaignes rôties

### DESSERTS

Bûche mascarpone et pralines roses  
La belle profiterole au chocolat Valrhona

### BOISSONS

Sancerre Pascal Jolivet AOP (1 bouteille pour 4 personnes)  
ou Bourgogne Haute Côte de Nuit AOP (1 bouteille pour 4 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café ou thé

UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  
POUR 6 ? POUR 12 ?  
20 OU 30 PERSONNES ?



CONTACTEZ-NOUS SUR  
[RESA@BRASSERIEBARBES.COM](mailto:RESA@BRASSERIEBARBES.COM)  
POUR RÉSERVER !

## PRIVATISATIONS SUR-MESURE

Nous vous offrons la possibilité de personnaliser votre expérience en réservant quelques tables pour vos amis ou en privatisant l'intégralité de nos espaces.

**300**  
**PERSONNES**

---

**480** m<sup>2</sup>

Avec une surface de 480m<sup>2</sup>,  
la Brasserie Barbès est l'endroit idéal pour  
une variété d'événements tels que des séminaires,  
des conférences, des réunions, des shootings photo,  
des repas d'entreprise, des déjeuners de groupe, des  
cocktails, anniversaires, pots de départ,....









## DES FORMULES SPÉCIALES GROUPES

Une cuisine de type brasserie et des produits français pour des repas généreux de l'entrée au dessert.

Le Chef met à l'honneur une cuisine type brasserie française, privilégiant des produits de saison en circuit court.

UNE DEMANDE PARTICULIÈRE ?  
ON S'ADAPTE À VOS ENVIES !

Demandez votre devis :  
[resa@brasseriebarbes.com](mailto:resa@brasseriebarbes.com)

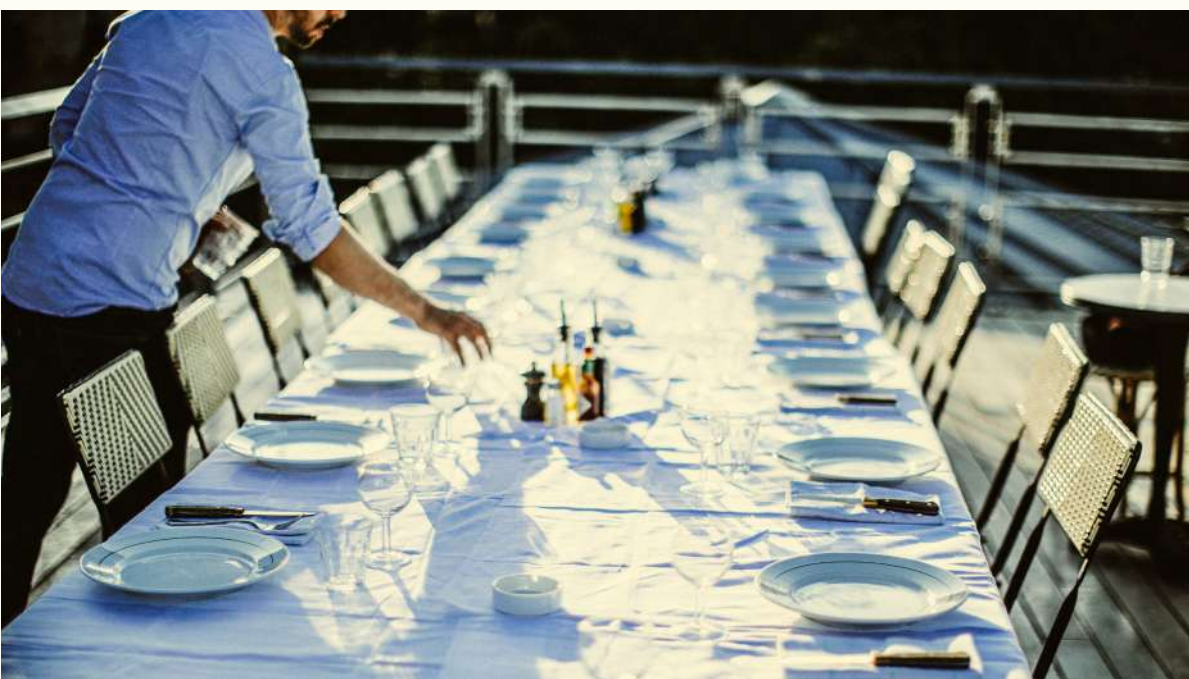


Avec ses quatre étages ;  
son patio ensoleillé, son dancing animé et son rooftop  
offrant une vue imprenable sur le Sacré-Coeur et le métro  
aérien, la Brasserie Barbès est l'endroit idéal  
pour donner vie à vos événements spéciaux.









# CLIENTS

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

**Deloitte.**

**Allianz** 



**NETFLIX**



UNIVERSAL MUSIC GROUP



**BNP PARIBAS**

 **Outbrain**

*RATP*



**Google**



**Konbini**<sup>®</sup>



 **SOCIETE  
GENERALE**



**LVMH**  
MOËT HENNESSY . LOUIS VUITTON



**SONY MUSIC**



## HORAIRES FLEXIBLES & ACCUEIL CHALEUREUX

Nous vous accueillons tous les jours de 9h à 2h,  
offrant un cadre chaleureux du matin  
jusqu'au bout de la nuit.

Qu'il s'agisse d'un petit rassemblement informel  
ou d'une grande célébration, nous sommes là  
pour rendre votre expérience inoubliable.

## CONTACTEZ-NOUS

Ecrivez-nous pour discuter de vos besoins  
et planifier un événement sur mesure :

**RESA@BRASSERIEBARBES.COM**

01 42 64 52 23

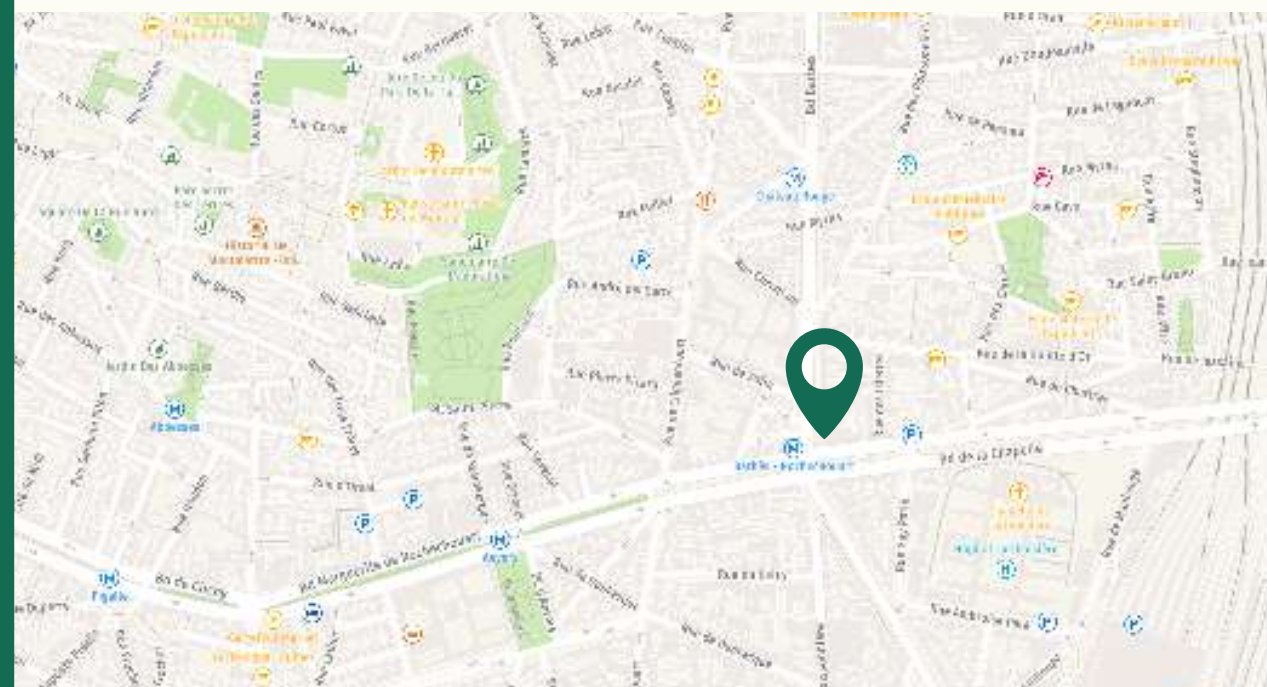
RÉSERVATION DE DERNIÈRE MINUTE ?

07.45.07.49.61

2 boulevard Barbès 75018 - PARIS

Métro : Ligne 2 & 4

Station : Barbès Rochechouart



[www.brasseriebarbes.com](http://www.brasseriebarbes.com)