

## PLAQUETTE COMMERCIALE - ÉVÉNEMENTIEL 2024

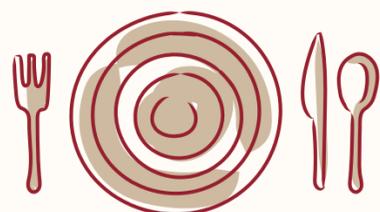
# UN LIEU ATYPIQUE ET CHALEUREUX

Situé au cœur de Bercy Village, en bordure du Parc de Bercy, le Restaurant Chai 33 est un restaurant historique dédié vin !

Dans un cadre raffiné et innovant, nous vous accueillons pour tous vos événements privés et professionnels

**A CHAQUE BESOIN, SON ESPACE...**  
**A CHAQUE OCCASION, SON FORMAT !**

**REPAS**



**COCKTAILS**



**DÉGUSTATIONS**



**SÉMINAIRES**



**De 10 à 450 personnes,**  
avec des propositions sur-mesure !

# PRESTATIONS & SERVICES

01

## **NOS ESPACES**

Présentation de notre lieu :  
Raffiné, atypique et modulable...

02

## **NOTRE CARTE**

Présentation de l'offre restauration :  
Menus de groupe et formules cocktails ...

03

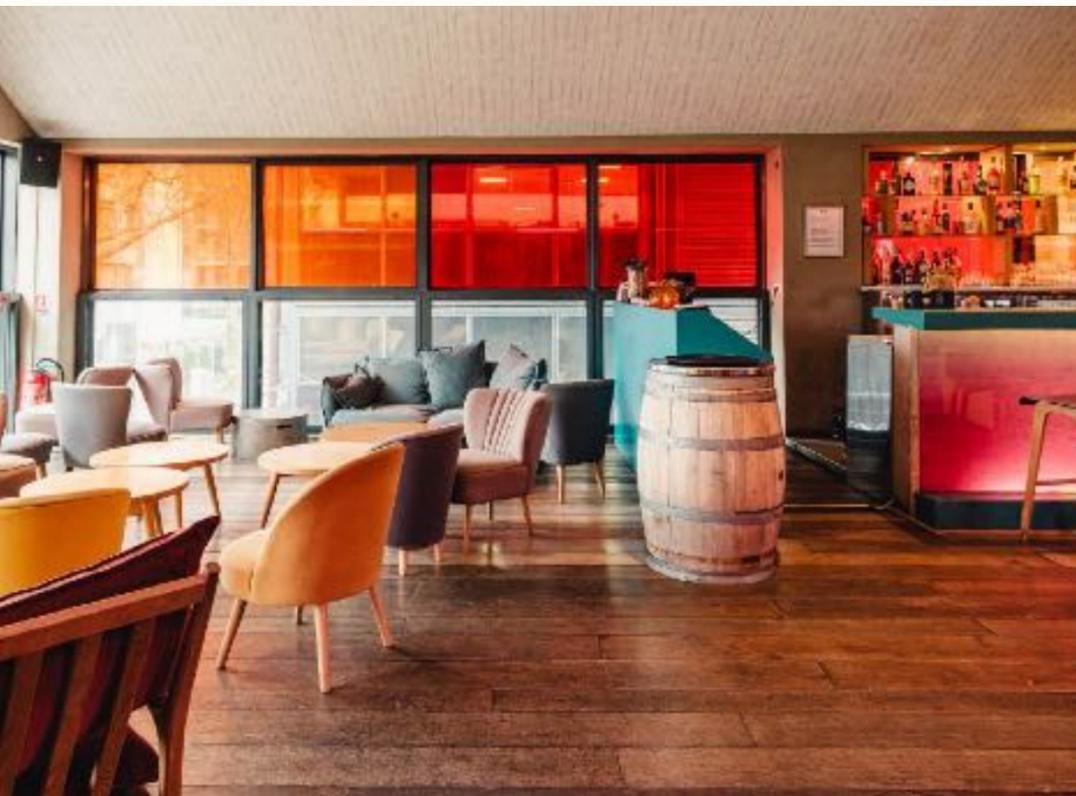
## **NOS FORMULES SÉMINAIRES**

Présentation de nos formules entreprises :  
formats, équipements et mise en place...

# LE BAR PERCHÉ

## IDÉAL POUR VOS COCKTAILS ET SÉMINAIRES

Salle lumineuse avec vue panoramique sur le Parc de Bercy, ambiance cosy !



**ESPACE MODULABLE**



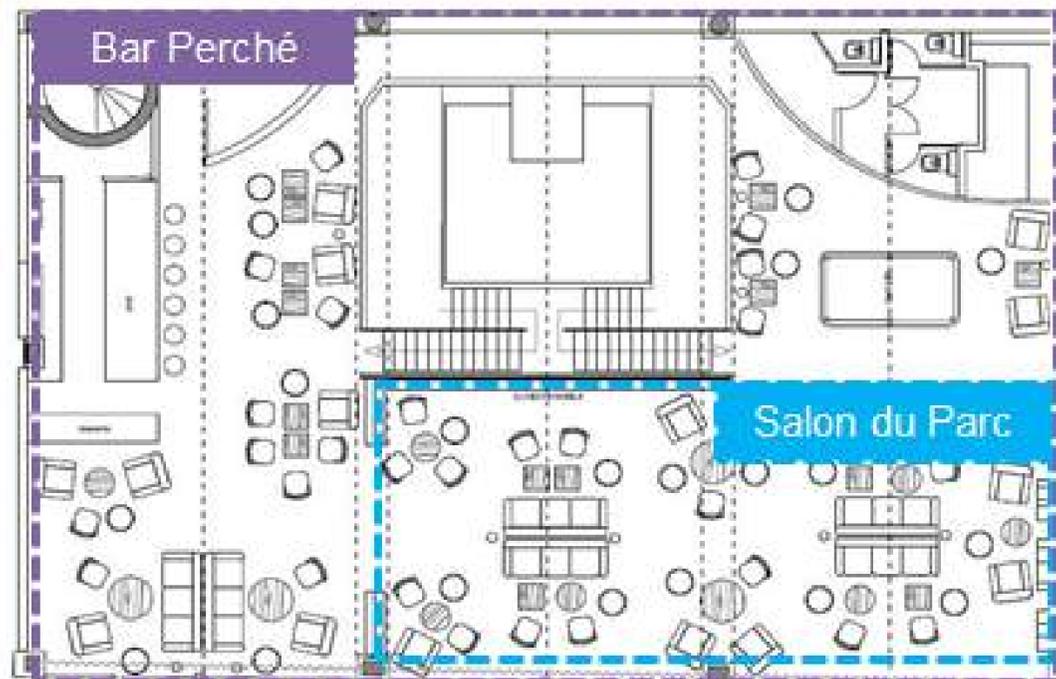
**BAR LUMINEUX**



**SALON DU PARC**

# LE BAR PERCHÉ

170 M2 AU DERNIER ÉTAGE DU RESTAURANT, TOUT ÉQUIPÉ



**LE BAR PERCHÉ EST COMPOSÉ DE DEUX ESPACES :  
BAR PERCHÉ ET SALON DU PARC (SALLE DE 80M2)**

## EN FORMAT SÉMINAIRE



**A partir de 20 personnes**

### **SALON DU PARC**

80 places en théâtre

### **MOBILIER SÉMINAIRE DISPONIBLE SUR PLACE**

Mise en place selon demande  
(vidéo projecteur, écran, wifi, micros)

## EN FORMAT COCKTAIL



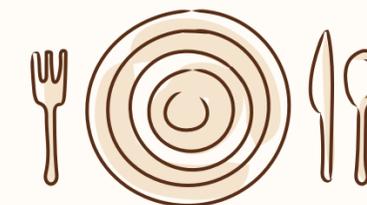
**Jusqu'à 120 personnes**

### **ESPACE BAR PERCHÉ**

120 places avec buffet

### **SALON DU PARC**

## EN REPAS ASSIS



### **ESPACE BAR ENTIER**

100 places

### **SALON DU PARC**

80 places

# LA CAVE

## UNE CAVE HISTORIQUE

Bel espace, hommage au passé viticole du quartier, ajoutez une dégustation ludique à vos événements !



# LES DÉGUSTATIONS DE VIN

## PACK GOÛTS ET COULEURS

### DÉGUSTATION DE 30MIN À 1H00

Profitez d'une dégustation œnologique à l'aveugle.

**2 VINS – 16€ HT / PERS**

**4 VINS – 24€ HT / PERS**

**6 VINS – 30€ HT / PERS**

## PACK COUPS DE COEUR

### TRILOGIE EN 45 MIN

Dégustez 3 coups de cœur de nos sommeliers.

**ROUGES – 29€ HT / PERS.**

**BLANCS – 29€ HT / PERS.**

**BULLES – 35€ HT / PERS.**

L'animation est réalisée en 2 temps : visite de nos caves à vin historiques puis dégustation.

Afin d'assurer un service optimal, nous vous invitons à **programmer vos dégustations avant 12h30 ou 19h30.**

**Au-delà, nos sommeliers ne seront plus en mesure d'assurer cette prestation.**

**\* A partir de 20 personnes prévoir forfait 2e sommelier (base de 300€ HT)**



# LE RESTAURANT

## IDÉAL POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Espace de restauration original dédié au passé viticole du quartier, un cadre raffiné aux multiples possibilités.



**PLATEAU PRINCIPAL**



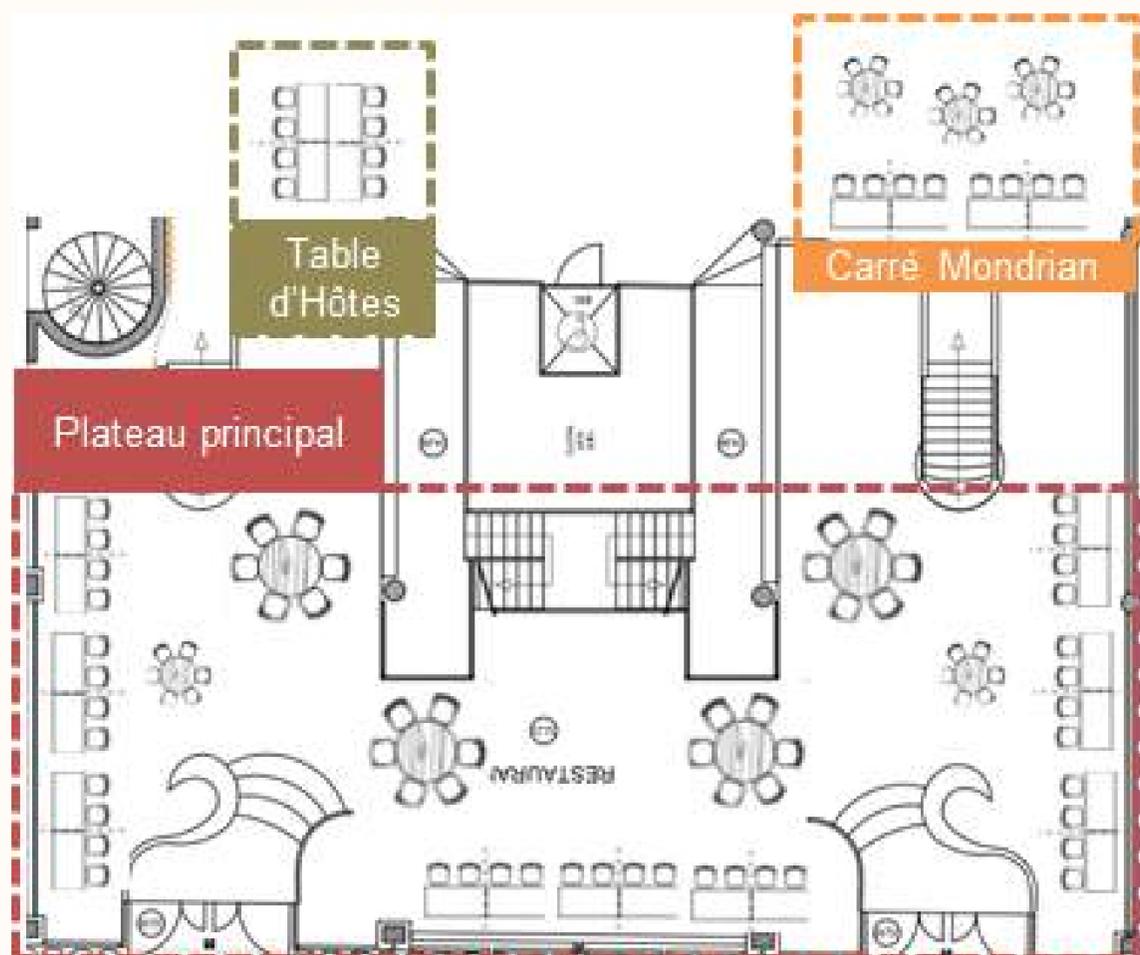
**CARRÉ MONDRIAN**



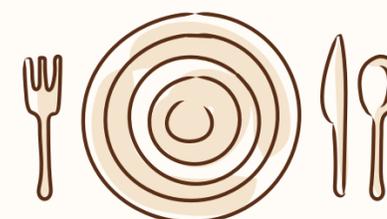
**TABLE D'HÔTES**

# LE RESTAURANT

VASTE SALLE LUMINEUSE DE 450M2



EN REPAS ASSIS



Jusqu'à 240 personnes

**PLATEAU PRINCIPAL**  
180 places

**CARRÉ MONDRIAN**  
45 places

**TABLE D'HÔTES**  
20 places

EN FORMAT COCKTAIL



Jusqu'à 320 personnes

**PLATEAU PRINCIPAL**  
240 places

**CARRÉ MONDRIAN**  
60 places

**TABLE D'HÔTES**  
20 places

# LES MENUS

**A compter de 15 personnes, un menu est obligatoire.**

Un choix de menu est requis (entrée, plat et dessert **uniques**, choisis à l'avance)

## MENU PERCHÉ 46€ HT (51.27€ TTC)

**\*prix / personne**

### ENTRÉES

Terrine de veau et volaille maison  
ou  
Houmous et légumes de saison

### PLATS

Mijoté de volaille, arrabbiata, riz parfumé  
ou  
Filet de dorade, mousseline de petits pois,  
beurre aux herbes

### DESSERTS

Pudding de chia au lait d'amandes  
ou  
Mousse au chocolat Valrhona, pétales chocolatés

### VINS

1 bouteille pour 3 personnes  
IGP Pays d'Oc - Blanc & Rouge

### EAUX PLATES ET GAZEUSES

1 bouteille pour 2 personnes

### CAFÉ / DÉCA

## MENU DMOS 44.33€ HT (49.26€ TTC)

**\*prix / personne**

*Menu **exclusivement réservé aux Relations  
avec les Professionnels de santé  
et aux acteurs de santé***

### ENTRÉES

Terrine de veau et volaille maison  
ou  
Houmous et légumes de saison

### PLATS

Suprême de volaille,  
jus de veau aux olives, purée crémeuse  
ou  
Filet de dorade, mousseline de petits pois,  
beurre aux herbes

### DESSERTS

Pudding de chia au lait d'amandes  
ou  
Mousse au chocolat Valrhona, pétales chocolatés

### VINS

1 bouteille pour 4 personnes  
IGP Pays d'Oc - Blanc & Rouge

### EAUX PLATES ET GAZEUSES

### CAFÉ / DÉCA

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements et selon les saisons, substitution par des produits de même qualité. Les choix de menus, allergies et restrictions alimentaires doivent être signalés impérativement 1 semaine avant l'évènement.

**A partir de 20 convives, des frais de privatisation sont à prévoir en complément.**



**A compter de 15 personnes, un menu est obligatoire.**

Un choix de menu est requis (entrée, plat et dessert **uniques**, choisis à l'avance)

**MENU MONDRIAN**  
**57€ HT (63.78€ TTC)**  
**\*prix / personne**

**ENTRÉES**

Burrata et accompagnement de saison  
ou  
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame

**PLATS**

Suprême de volaille, jus de veau aux olives,  
purée crémeuse  
ou  
Thon mi cuit, pesto basilic amandes  
coulis de tomate tonique, riz parfumé

**DESSERTS**

Cake pistache, mascarpone et coulis de fruits rouges  
ou  
Cheesecake crémeux, coulis noix de coco,  
mangue et passion

**VINS**

1 bouteille pour 3 personnes  
Graves AOC - Blanc & Rouge

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

1 bouteille pour 2 personnes

**CAFÉ / DÉCA / THÉ**

**MENU ACCORD METS & VINS**  
**88€ HT (99.35€ TTC)**  
**\*prix / personne**

**AMUSE BOUCHE**

Maki laitue, mousse de chèvre, pesto et tuile de pain  
**Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier**

**ENTRÉE**

Tartare de daurade, mangue et citron vert  
**Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier**

**PLATS**

Magret de canard, fruits de saison, sauce apicius,  
purée crémeuse  
ou  
Pavé de saumon, purée citron beurre noisette et  
risotto  
**Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier**

**DESSERT**

Tarte abricot amande, mascarpone, éclats de  
pistaches

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

1 bouteille pour 2 personnes

**CAFÉ / DÉCA / THÉ**



Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements et selon les saisons, substitution par des produits de même qualité. Les choix de menus, allergies et restrictions alimentaires doivent être signalés impérativement 1 semaine avant l'évènement.

**A partir de 20 convives, des frais de privatisation sont à prévoir en complément.**

# MENU DÉJEUNER

**A compter de 15 personnes, un menu est obligatoire.**

Un choix de menu est requis (entrée, plat et dessert **uniques**, choisis à l'avance)

## MENU DÉJEUNER 35€ HT (39€ TTC)

**\*prix / personne**

*Menu exclusivement servi le MIDI*

### ENTREES

Oeuf dur, mayo truffée, pousses de saison

### PLATS

Tendron de veau basse température,  
jus de thym et citron, purée crémeuse  
ou  
Risotto de saison

### DESSERT

Crème citron et crumble amandes

### VINS

Verre 15 cl / personne  
IGP des Cévennes (Blanc) OU IGP Pont du Gard (Rouge)

### EAUX PLATES ET GAZEUSES

### CAFÉ / DÉCA

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements et selon les saisons, substitution par des produits de même qualité. Les choix de menus, allergies et restrictions alimentaires doivent être signalés impérativement 1 semaine avant l'évènement.

**A partir de 20 convives, des frais de privatisation sont à prévoir en complément.**



# LES FORMULES APÉRITIVES ET COCKTAILS

## FORMULE APÉRITIVE À 28.50€ HT (31.91€ TTC) \*prix / personne

### 6 PIÈCES / PERS

Assortiment de charcuteries  
Assortiment de fromages  
Cake salé du moment  
Dips de saison équivalent 2 pièces

### VINS

1 bouteille pour 4 personnes  
IGP des Cévennes (Blanc) OU IGP Pont du Gard (Rouge)

### EAUX PLATES ET GAZEUSES

## FORMULE COCKTAIL À 62,08€ HT (68.96€ TTC) \*prix / personne

### EQUIVALENT 17 PIÈCES / PERS

Assortiment d'entrées et finger food  
froides et chaudes :  
équivalent 10 pièces

\*\*\*

2 Plats chauds en format dégustation  
équivalent 3 pièces

\*\*\*

Pièces sucrées  
équivalent 4 pièces

### VINS

1 bouteille pour 3 personnes  
IGP Pays d'Oc - Blanc & Rouge

### EAUX PLATES ET GAZEUSES

### CAFÉ / DÉCA

**DETAILS SELON SAISON SUR DEVIS**

## FORMULE OENO-DÉCOUVERTE À 72€ HT (81.88€ TTC) \*prix / personne

### FORMULE COCKTAIL + STAND SOMMELIER

Dégustation "découverte" de 2 vins basée sur les codes  
couleurs du Chai 33. Vos sens seront vos meilleurs atouts !  
(dégustation à l'aveugle)

**\* A partir de 40 personnes prévoir forfait 2e sommelier  
(base de 300€ HT)**

# JOURNÉES D'ÉTUDES

## OFFRE PERSONNALISABLE SELON VOS BESOINS

Avec formule cocktail déjeunatoire, Journée thématique avec animations...

### JOURNÉE COMPLÈTE FORMULE À 115€ HT / PERSONNE (SOIT 131.57€ TTC)

**Horaires : 9h00-17h00**  
**Déjeuner conseillé avant 12h30**

#### PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

Cakes sucrés maison ou viennoiseries  
Jus d'orange  
Café / Thé

#### PAUSE BOISSON EN MATINÉE

Jus d'orange  
Café / Thé

#### DÉJEUNER

Menu Perché

#### PAUSE SUCRÉE EN APRÈS-MIDI

Cakes sucrés maison,  
Jus d'Orange & Café / Thé

### DEMI-JOURNÉE FORMULE À 80.00€ HT / PERSONNE (SOIT 96.00€ TTC)

**Horaires :  
9h00-12h30 ou 12h30-17h00**

#### PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

Cakes sucrés maison ou viennoiseries  
Jus d'Orange  
Café / Thé

#### PAUSE BOISSON EN MATINÉE

Jus d'Orange  
Café / Thé

#### DÉJEUNER

MENU PERCHÉ



# LES OPTIONS

## APÉRITIFS

### \*PRIX / PERSONNE

#### **BIÈRE - 5.83€ HT (7.00€ TTC)**

Bières artisanales bio Deck & Donohue, 33cl

#### **KIR CASSIS - 4.17€ HT (5.00€ TTC)**

Sauvignon VDP d'Oc et crème cassis

#### **COUPE DE CHAMPAGNE - 11.67€ HT (14.00€ TTC)**

Suivant une sélection du responsable sommellerie

### \*PRIX / BOUTEILLE

#### **PROSCECO- 20.83€ HT (25.00€ TTC)**

Crémant d'Alsace, AOC, Blanc, Extra Brut

#### **CHAMPAGNE - 62.50€ HT (75.00€ TTC)**

## OPTIONS SÉMINAIRES OU COCKTAILS

#### **CAKE SUCRE MAISON - 4€ HT (4.40€ TTC)**

1 tranche par personne

#### **MINI VIENNOISERIES - 4€ HT (4.40€ TTC)**

2 pièces par personne

#### **VERRINES SUCRÉES - 6€ HT (6.60€ TTC)**

2 verrines par personne  
(açaï bowl, chocolat viennois, compote du moment)

#### **MINI MACARONS - 6€ HT (6.60€ TTC)**

2 pièces par personne

## AUTRES OPTIONS

\*Pour une prestation sur mesure et à votre image, les options suivantes sont possibles sur demande.

N'hésitez pas à choisir parmi :

- Agent de sécurité
- Hôtesse / Vestiaire
- DJ ou groupe de musique
- Animations culinaires lors des prestations en cocktails
- Prestations diverses (magicien, photographe, Photo Booth...)
- Décoration florale- décoration de la salle
- Cadeaux pour vos convives  
(Bons cadeaux ou coffrets cadeaux élaborés en boutique !)



# SERVICE COMMERCIAL ET EVENEMENTIEL



Votre interlocutrice :

**Justine BÉGUÉ**

**06.34.90.30.43 | [evenementiel@chai33.com](mailto:evenementiel@chai33.com)**

Retrouvez-nous sur [www.chai33.com](http://www.chai33.com)

**Parkings couverts**  
Parking Indigo: 12, place des Vins de France  
Parking Bercy Village: 57n rue François Truffaut  
Autocars: 15 rue de Libourne

**Métro**  
Ligne 14 - Cour Saint-Emilion

**Bus**  
Lignes 24, 109, 111 - Arrêt Terroirs de France

**Coordonnées GPS**  
39 rue des Pirogues de Bercy

**Roissy** – 30 minutes  
**Orly** – 20 minutes  
**Gare Montparnasse** – 20 minutes  
**Gare de Lyon** – 6 minutes

33 Cour Saint-Emilion  
Bercy Village  
75012 Paris

