

LE BOUGAINVILLE

BISTROT PARISIEN • GROUPES & ÉVÉNEMENTS

Déjeuners, dîners, apéros & privatisations

Une adresse vivante, chaleureuse et généreuse pour réunir vos équipes, vos proches et vos amis autour d’un vrai moment de bistrot.

VOTRE ÉVÉNEMENT AU BOUGAINVILLE

Un bistrot pensé pour les grandes tablées

Le Bougainville vous accompagne pour vos déjeuners, dîners, cocktails et événements privés. Nous adaptons le format à votre groupe et à l'ambiance recherchée.

DÈS 10 PERSONNES

Menus de groupe

Trois menus à 42 €, 50 € et 80 € TTC par personne, pour partager un repas convivial avec des plats au choix.

JUSQU'À 60 PERSONNES

Déjeuner ou dîner assis

Une configuration confortable pour réunir votre groupe autour d'un repas au restaurant.

JUSQU'À 50 PERSONNES

Buffet debout

Un format plus libre pour vos cocktails, moments de convivialité et événements informels.

DE 60 À 150 PERSONNES

Privatisation totale

Pour les grands groupes, le restaurant peut être privatisé en totalité.

MENU GROUPES

Menu à 42 € TTC

Dès 10 personnes • entrée + plat ou plat + dessert

Entrée + plat ou **plat + dessert** • 1 bouteille de vin pour 3 personnes • eaux minérales à discrétion • café, thé ou infusion

LES ENTRÉES AU CHOIX

- Filets de harengs marinés, pommes tièdes à l'huile
- Carottes râpées « bio », huile d'olive vierge et citron
- Terrine de foie de volaille maison, pistaches et fruits secs

LES PLATS AU CHOIX

- Pêche du jour, filet rôti et pistou, ratatouille provençale
- Bœuf « Excellence Aubrac » bourguignon, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Milanaise d'aubergine, purée de tomate, roquette et parmesan

LES DESSERTS AU CHOIX

- Mousse au chocolat noir, écorces d'oranges confites
- Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fruits rouges et pralines roses
- Fontainebleau maison au miel et amandes grillées

LES VINS

Côtes du Rhône, Domaine Lauriberts
Vendômois « Chenin », Domaine du Four à Chaux







MENU GROUPES

Menu à 50 € TTC

Dès 10 personnes • entrée, plat et dessert

Entrée, plat et dessert • 1 bouteille de vin pour 3 personnes • eaux minérales à discrétion • café, thé ou infusion

LES ENTRÉES AU CHOIX

- Filets de harengs marinés, pommes tièdes à l'huile
- Carottes râpées « bio », huile d'olive vierge et citron
- Terrine de foie de volaille maison, pistaches et fruits secs

LES PLATS AU CHOIX

- Pêche du jour, filet rôti et pistou, ratatouille provençale
- Bœuf « Excellence Aubrac » bourguignon, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Milanaise d'aubergine, purée de tomate, roquette et parmesan

LES DESSERTS AU CHOIX

- Mousse au chocolat noir, écorces d'oranges confites
- Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fruits rouges et pralines roses
- Fontainebleau maison au miel et amandes grillées

LES VINS

Côtes du Rhône, Domaine Lauriberts
Vendômois « Chenin », Domaine du Four à Chaux





MENU GROUPES

Menu à 80 € TTC

Dès 10 personnes • entrée, plat et dessert

Entrée, plat et dessert • 1 bouteille de vin pour 3 personnes • eaux minérales plates et pétillantes, cafés, thés et infusions à discrétion

En option : Champagne Brut Pierre Mignon, + 12,80 € TTC par personne

LES ENTRÉES AU CHOIX

- Saumon gravlax maison, pommes tièdes et tzatziki
- Gros escargots de Bourgogne (×6)
- Cuisses de grenouilles en persillade

LES PLATS AU CHOIX

- Pêche du jour, filet rôti et sauce vierge, petits légumes du maraîcher et pommes grenailles
- Bœuf Aubrac maturé 21 jours : belle entrecôte de 700 g pour 2 personnes, accompagnement au choix
- Parmentier végétarien d'automne aux champignons, salade mêlée

LES DESSERTS AU CHOIX

- Baba au vieux rhum et chantilly
- Nougat glacé, coulis de fruits rouges et pralines roses
- Fontainebleau maison au miel et amandes grillées

LES VINS

AOC Graves, Château Bonnat
AOP Quincy, Domaine Jacques Rouzé



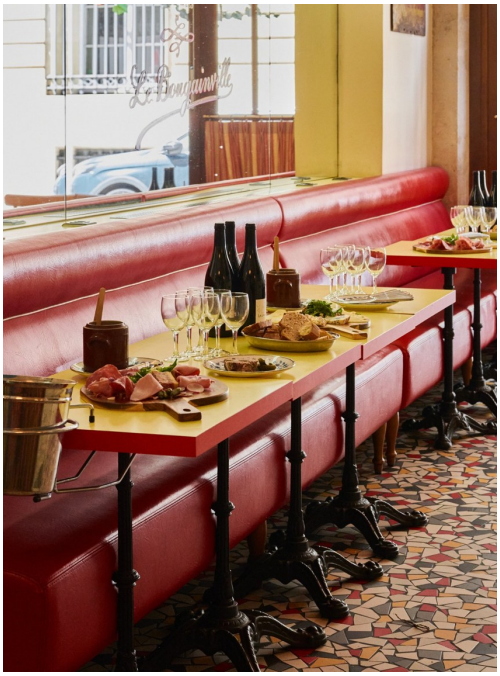




FORMULES APÉRO

À partager, debout, simplement

À PARTIR DE	25 €	HT / personne
À PARTIR DE	15 pers.	minimum par groupe







FORMULE À 25 € HT / PERSONNE

2 verres au choix : cocktail sans alcool, vin, bière ou Prosecco DOC

+ 1 petite planche au choix parmi nos incontournables produits de terroir.

VOTRE ÉVÉNEMENT SUR MESURE

Nous pouvons également créer votre événement sur mesure, avec une offre adaptée à vos envies : buffet, boissons et prestations personnalisées.

FORMATS & PRIVATISATION

Un cadre qui s’adapte à votre groupe

Pour une réception, un déjeuner d’équipe, un dîner, un cocktail ou un événement privé, nous construisons le format autour de votre nombre d’invités et de votre rythme.

REPAS ASSIS	**Jusqu’à 60 personnes**	Déjeuner ou dîner en groupe.
BUFFET DEBOUT	**Jusqu’à 50 personnes**	Un format convivial et flexible.
PRIVATISATION TOTALE	**De 60 à 150 personnes**	Pour donner à votre événement toute la place qu’il mérite.









LE BOUGAINVILLE

Groupes • Déjeuners • Dîners • Apéros • Privatisation

Vous avez un nombre de personnes, une date ou un format en tête ? Nous pouvons adapter la proposition à votre événement.

CONTACTEZ-NOUS POUR CONSTRUIRE VOTRE ÉVÉNEMENT