

PRIVATISEZ NOS ESPACES :



ROOFTOP

40 40 40

EN REPAS ASSIS EN COCKTAIL EN CONFÉRENCE

20M²



DANCING

15 80 30

EN REPAS ASSIS EN COCKTAIL EN CONFÉRENCE

70M²



RESTAURANT

60 80 60

EN REPAS ASSIS EN COCKTAIL EN CONFÉRENCE

80M²



PATIO

60 85 60

EN REPAS ASSIS EN COCKTAIL EN CONFÉRENCE

80M²



REZ DE CHAUSSÉE

100 150 90

EN REPAS ASSIS EN COCKTAIL EN CONFÉRENCE

180M²

NOS MENUS DE GROUPE :

MENU DÉJEUNER

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 À 36€

MENU BRASSERIE

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 boeuf, frites maison

DESSERTS

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

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 À 46€

MENU MONTMARTRE

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
Saucisse du Tarn 'Maison Montalet', aligot maison
Haddock poché à l'anglaise, épinards & pommes vapeurs
Épaule d'agneau confite, fregolas au jus

DESSERTS

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

BOISSONS

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

MENU À 56€

MENU SACRÉ-COEUR

APÉRITIF

Coupe de Champagne

ENTRÉES

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

PLATS

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

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 À 66,50€

MENU de Fêtes 72€^{TTC} /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 Palmpol, cépes 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
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 m²

Avec une surface de 480m²,
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



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[®]



 **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