



**SALLES PRIVATIVES
AU SOUS SOL
SUR RESERVATION
SANS FRAIS
DE LOCATION**

PETIT DEJEUNER

DEJEUNER

DINER

**REUNION DE TRAVAIL
L'APRES MIDI
AUTOUR D'UN VERRE**

**CONFERENCE DE
PRESSE**

Tarifs 2025/2026

Le Bourbon



1 place du Palais Bourbon
75007 Paris

01 45 51 58 27

brasserie.bourbon@orange.fr
www.brasserie-bourbon.fr

**Menus
pour
les groupes**

Menus pour les groupes à partir de 15 personnes

Formule petit déjeuner

18.50€

Boisson chaude au choix
(double express, chocolat,
café crème, thé)

Croissant /tartine
Confiture

Jus d'orange

Boissons

KIR VIN BLANC
BIERE PRESSION
SODA

7.50

1 BOUTEILLE
Chinon aoc

26,00

Chardonnay igp Pays d'OC
26.00

Menu sans boissons +café

44.50€

Salade d'haricots verts frais
et gésiers de canard confit

Ou

Avocat au crabe
mayonnaise au curry

Ou

Salade de mescluns
au saumon fumé et crevettes

Gigot d'agneau rôti au romarin

Gratin Dauphinois

Ou

Faux filet « Charolais »

sauce au bleu d'Auvergne

Haricots verts et tomate à la Provençale

Ou

Escalope de veau
sauce aux queues de morilles

Tagliatelles fraîches

Ou

Dos de cabillaud beurre nantais

Riz basmati et légumes niçois

Charlotte aux poires

sauce chocolat

Ou

Tiramisu maison

Ou

Crumble pommes poires raisins

Glace vanille

Menu sans boissons +café

32.50€

Terrine de saumon et légumes
crème à la ciboulette

Ou

Salade d'avocat aux crevettes

Ou

Salade de tomate mozzarella
au basilic

Rôti de veau, sauce au basilic
gratin de courgette

Ou

Suprême de poulet Fermier
sauce à l'estragon,
purée Maison

Ou

Filet de lieu

beurre blanc ciboulette, riz

Ou

Rôti de bœuf jus au thym
Jardinière de légumes

Charlotte au chocolat
crème Anglaise

Ou

Tarte amandine aux poires

Ou

Pana cota à la vanille
framboises et coulis de fruits rouges

**Choisir une entrée, un plat et un dessert identiques pour tout le monde.
Nous nous adapterons aux personnes allergiques, végétans et végétariennes le jour même.**

Menus for groups starting from 15 people

French breakfast

18.50€

HOT DRINKS
(double express, chocolat,
café crème, thé)

CROISSANT OR BAGUETTE
STAWBERRY JAM

ORANGE JUICE

DRINKS

KIR VIN BLANC
BIERE PRESSION
SODA
7.50

WINE 1 BTL 75cl

Chinon aoc
26.00
Chardonnay igp Pays d'OC
26.00

Menu without drinks +coffee

44.50€

Fresh green bean salad
and duck gizzards confit

Or

Avocado with crab
curry mayonnaise

Or

Mesclun salad
with smoked salmon and shrimp

Roast leg of lamb with rosemary
Gratin Dauphinois

Or

Charolais" sirloin steak
Auvergne blue cheese sauce
Green beans and tomato à la Provençale

Or

Veal chops
with morel mushroom sauce

Fresh tagliatelle

Or

Cod fillet with Nantes butter
Basmati rice and Niçois vegetables

Pear charlotte
chocolate sauce

Or

Homemade tiramisu

Or

Apple pear raisin crumble
Vanilla ice cream

Menu without drinks +coffee

32.50€

Salmon and vegetable terrine
chive cream

Or

Avocado salad with shrimp

Or

Tomato and mozzarella salad
with basil

Roast veal with basil sauce
zucchini gratin

Or

Farmhouse chicken supreme tarragon
sauce,

homemade mashed potatoes

Or

Fillet of pollock
beurre blanc with chives, rice

Or

Roast beef with thyme jus
Mixed vegetables

Chocolate charlotte
crème Anglaise

Or

Pear tart amandine

Or

Panna cotta with vanilla
raspberries and red fruit coulis

Choice the same starter ,main course & dessert