

PLAQUETTE COMMERCIALE - ÉVÉNEMENTIELLE 2024

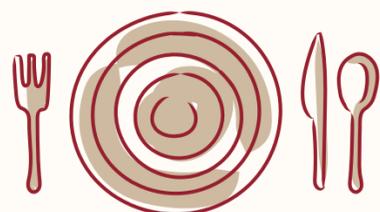
UN LIEU ATYPIQUE ET CHALEUREUX

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

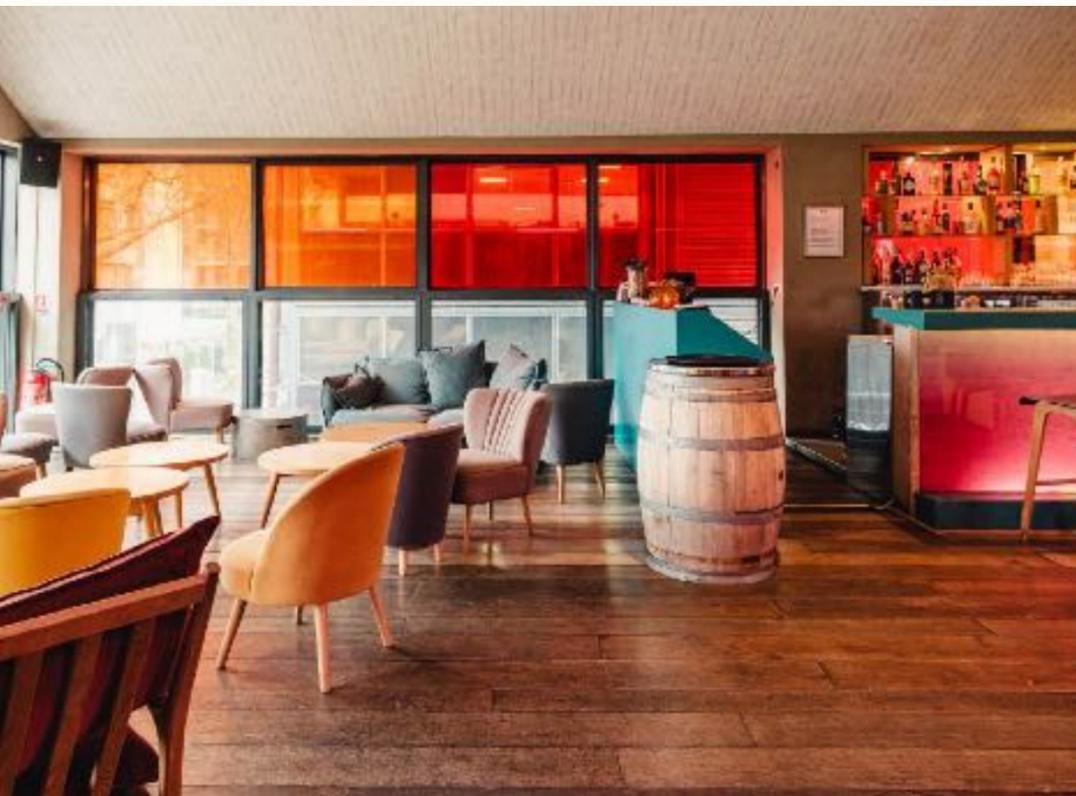
NOS FORMULES SÉMINAIRES

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

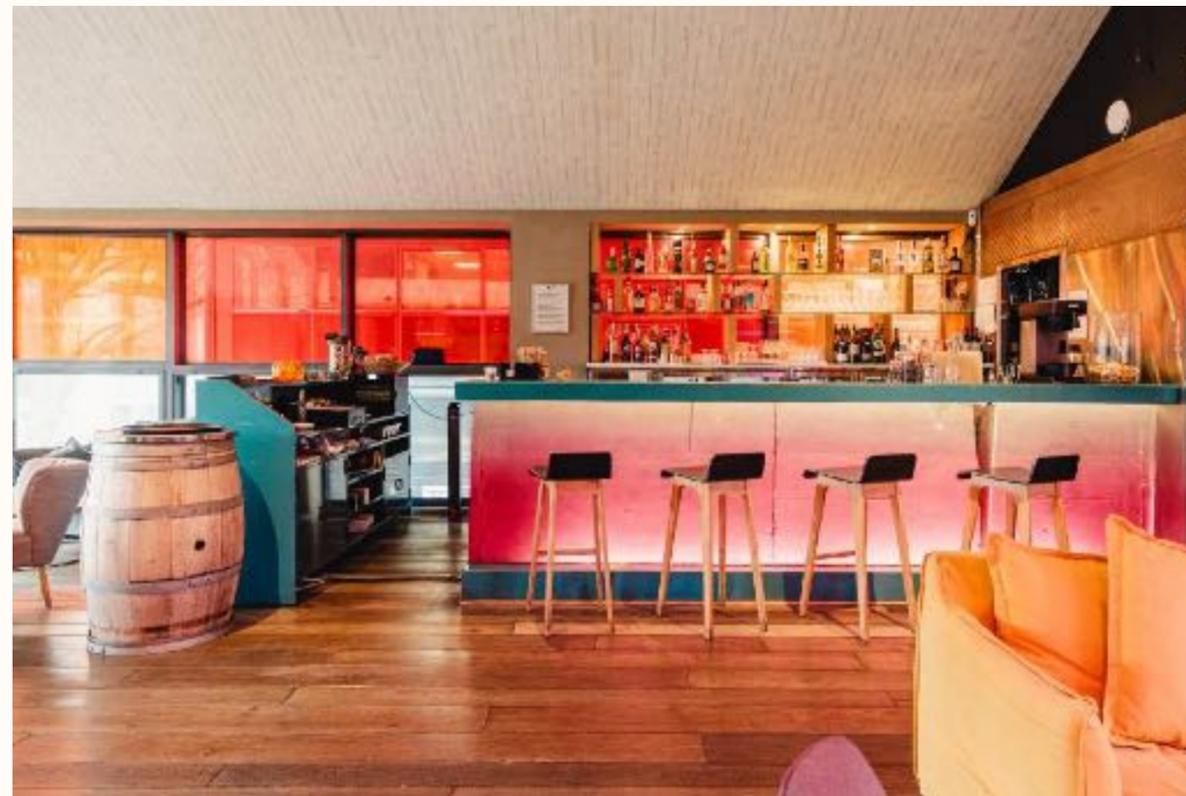
LE BAR PERCHÉ

IDÉAL POUR VOS COCKTAILS ET SÉMINAIRES

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



ESPACE MODULABLE



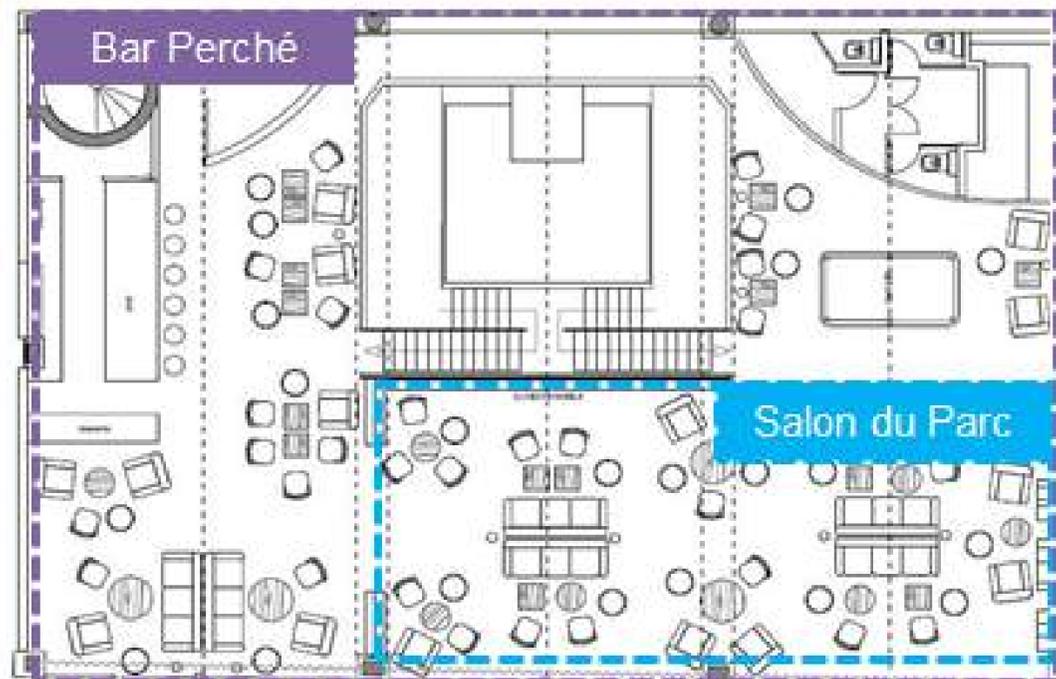
BAR LUMINEUX



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



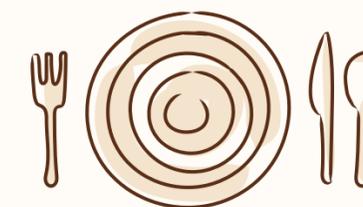
Jusqu'à 120 personnes

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



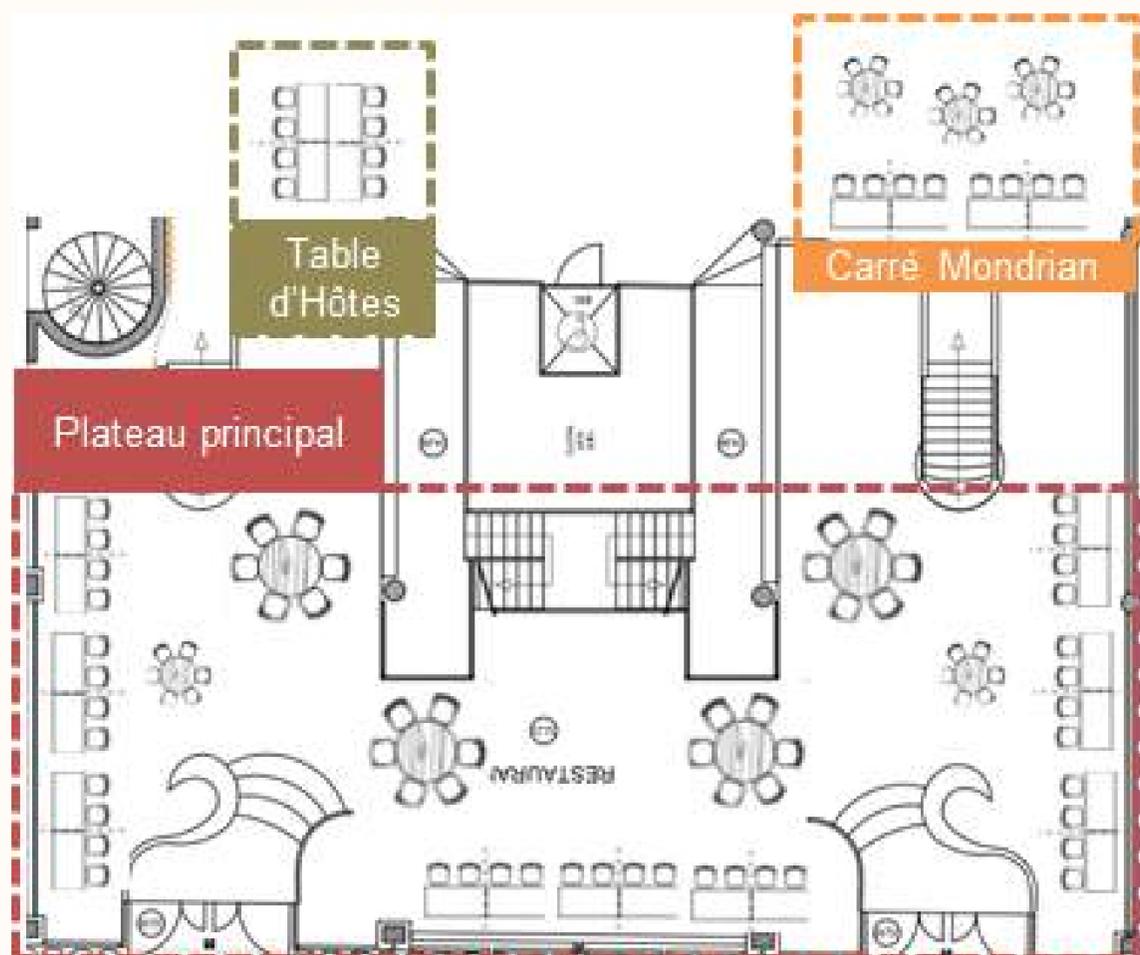
CARRÉ MONDRIAN



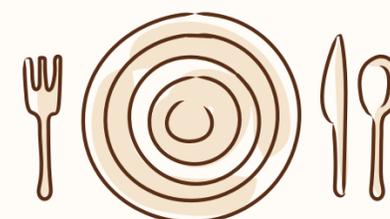
TABLE D'HÔTES

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 campagne maison,
chutney d'oignons rouges
ou

Houmous de betterave, pickles maison

PLATS

Parmentier d'effiloché de canard extra,
purée de pomme de terre
ou

Filet de julienne, beurre blanc et légumes de saison

DESSERTS

Tiramisu, madeleine fondante au café
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 campagne maison,
chutney d'oignons rouges
ou

Houmous de betterave, pickles maison

PLATS

Parmentier d'effiloché de canard extra,
purée de pomme de terre
ou

Filet de julienne, beurre blanc et légumes de saison

DESSERTS

Riz au lait coulis, caramel passion
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, légumes et pousses de saison
ou
Velouté de légumes frais, selon marché

PLATS

Suprême de volaille rôti, crème de champignons,
purée crémeuse
ou
Mijoté de poisson et gambas, légumes de saison,
sauce légère coco curry

DESSERTS

Nage d'agrumes au sirop, poudre d'agrumes
ou
Cheesecake sans cuisson,
noix de coco, passion, vanille

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

Tartare de saumon gravlax, lemon curd
Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

ENTRÉE

Arancini à la truffe, crème de parmesan
Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

PLATS

Bœuf confit au vin rouge,
purée crémeuse de carottes
ou
Pavé de saumon, purée citron beurre noisette,
confit de légumes d'Automne
Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

DESSERT

Pain perdu gourmand Poujauran, coulis caramel,
éclats de pistaches et crème mascarpone vanille

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 mayo truffée, pousses de saison

PLATS

Mijoté de volaille, sauce tomate maison, riz parfumé
ou
Risotto de saison

DESSERT

Riz au lait coulis, caramel passion

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

EQUIVALENT 6 PIÈCES / PERS

Assortiment de charcuterie
Assortiment de fromage
Gâteau salé du moment
Houmous à partager
Dips de saison : 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 de fingers food
froides et chaudes :
équivalent de 10 pièces

Plats chauds :
équivalent de 3 plats en format dégustation

Pièces sucrées :
équivalent de 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)

Nature, Henri Giraud, Esprit Brut - Bouteille

CHAMPAGNE - 108.33€ HT (130.00€ TTC)

Nature, Henri Giraud, Esprit Brut - Magnum

CHAMPAGNE ROSÉ - 82.50€ HT (99€ TTC)

Dame Jane, Henri Giraud, Rosé Brut

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

Retrouvez-nous sur 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

