



RESTAURANT



CAVE À VINS



BAR PERCHÉ



BISTROT



BOUTIQUE



EVENTS

NOTRE OFFRE ÉVÉNEMENTIELLE

CARTE AUTOMNE 2021

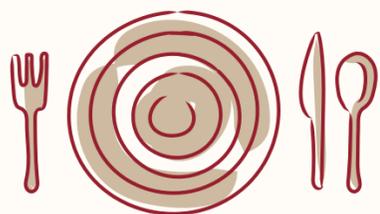
UN LIEU VASTE ET ATYPIQUE

Situé au cœur de la zone piétonne de Bercy village, face au Parc de Bercy, le Chai 33 est un espace de restauration original dédié au 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 600 personnes,
avec des propositions sur-mesures !**

PRESTATIONS & SERVICES

01

NOS ESPACES

Présentation de notre Lieu :
Vaste et atypique...

02

NOTRE CARTE

Présentation de l'offre Restauration :
Menus et Cocktails ...

03

NOS FORMULES RÉUNIONS

Présentation de nos Journées d'Études :
Équipements et mise en place...

04

NOS FORMULES ŒNOLOGIQUES

Présentation de nos Packs :
Visite des caves et dégustations...

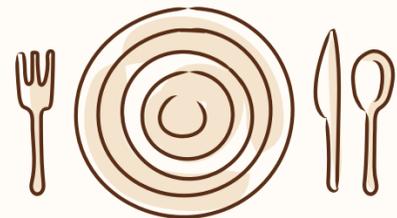
01

LE RESTAURANT

IDÉAL POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Espace de restauration original dédié au vin
avec un cadre raffiné et innovant.

Espace de 450m², 2 niveaux, lumière du jour



Jusqu'à 240 personnes

CARRÉ MONDRIAN

Espace semi-privatif - 50 places

TABLE D'HÔTES

Cave voûtée privative - 20 places



Jusqu'à 320 personnes

MISE EN PLACE DÉDIÉE

Salle principale de restaurant > Buffets

CARRÉ MONDRIAN

Espace avec zone assise

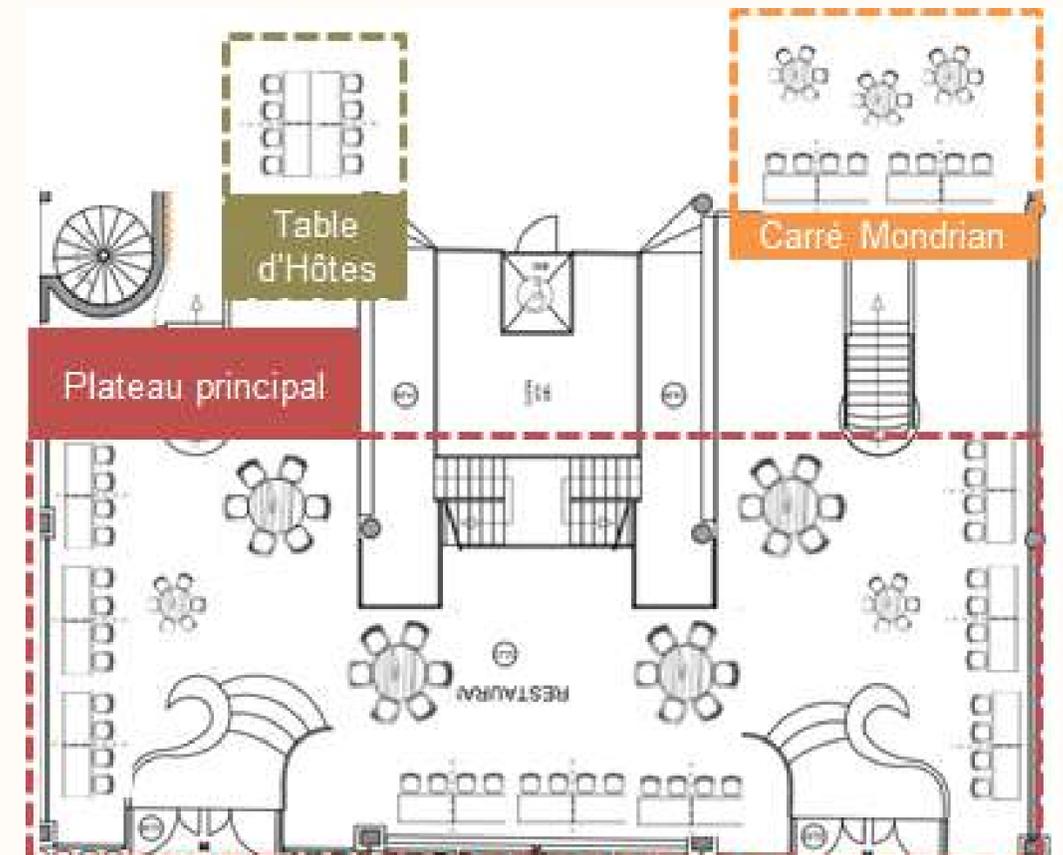


A partir de 10 personnes

*Le vin autrement,
une tradition vinicole qui se partage !*

CHAI 33 REVISITE L'APPROCHE DU VIN

Plus de 300 références...



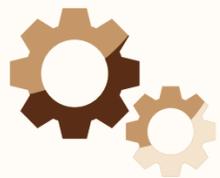
01

LE BAR PERCHÉ

IDÉAL POUR VOS COCKTAILS ET SÉMINAIRES

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

170 m2 modulables, dernier étage, tout équipé



VIDÉOPROJECTEUR & ÉCRAN GÉANT
2 MICRO SANS FIL MAIN & SONS
CLIMATISATION

Mobilier séminaire & paperboard
Petit équipement informatique
(*adaptateurs, prises électriques*)
Wifi gratuit



Jusqu'à 150 personnes

ESPACE ENTièrement DÉDIÉ
Réception debout,
avec zone buffet et zone détente

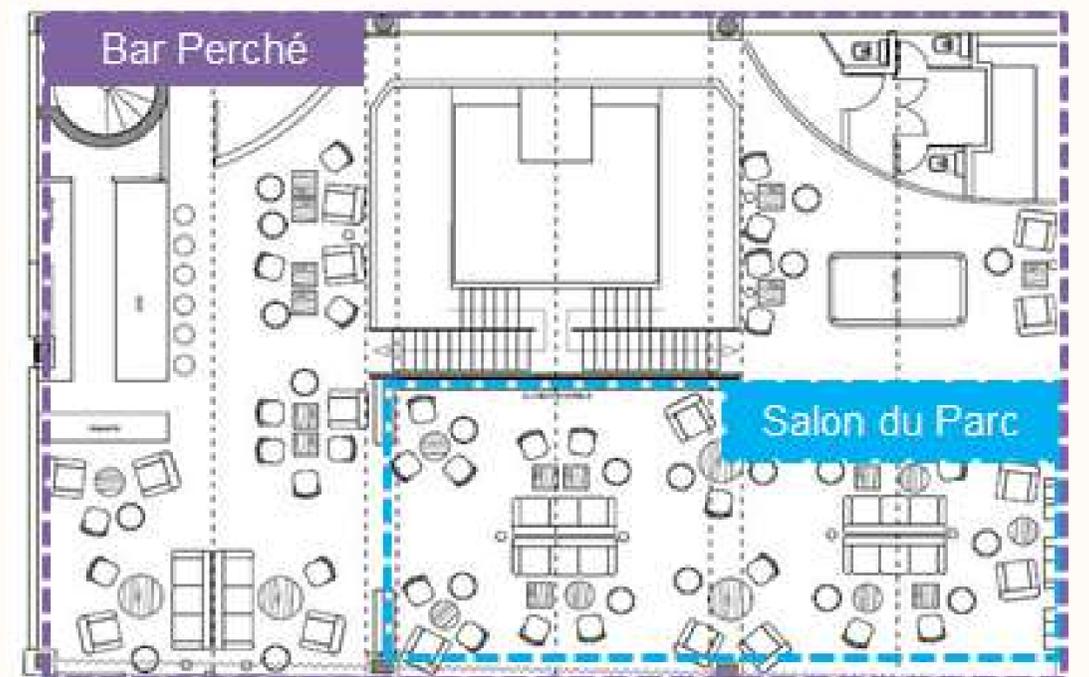
SALON DU PARC
60 places maximum avec buffets



De 20 à 90 personnes

SALON DU PARC
Salle plénière de 100m2 - Insonorisée

MOBILIER SÉMINAIRE SUR PLACE
Mise en place selon demande





MENU DÉJEUNER

35€ HT (39.068€ TTC)

*prix / personne

Menu exclusivement servi en semaine le MIDI

Risotto *Carnaroli* crémeux aux 3 champignons (*pleurottes, shiitakés, paris*)

OU

Suprême de volailles aux agrumes, mousseline de courges

&

Panna cotta verveine, compotée de coings, nougatine de fruits secs

VINS

Verre 15 cl / personne

IGP des Cévennes (Blanc) OU IGP Côte de Gascogne (Rouge)

EAUX PLATES ET GAZEUSES

CAFÉ / DÉCA.

>>> A PARTIR DE 15 CONVIVES

Un choix de menu UNIQUE est requis

(même entrée, même plat et même dessert pour tous - hors allergies & restrictions)

Au-delà de 50 convives, des frais de location sont à prévoir en complément...

MENU VOYAGES

46€ HT (51.26€ TTC)

*prix / personne

ENTRÉES

Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre

OU

Houmous de betteraves, épices douces

PLATS

Curry de poissons, légumes & riz parfumé

OU

Magret de canard extra, mousseline de patates douces

DESSERTS

Pudding de chia au lait de coco, confiture de cerises noires

OU

Mousse au chocolat *Valrhona*, biscuit crumble piment d'Espelette

VINS

1 bouteille pour 3 personnes

IGP Pays 'Oc - Blanc & Rouge

EAUX PLATES ET GAZEUSES

CAFÉ / DÉCA.

LES MENUS

MENU DMOS

44.33€ HT (49.26€ TTC)

*prix / personne

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

ENTRÉE

Houmous de betteraves, épices douces

PLATS

Curry de poissons, légumes & riz parfumé

OU

Magret de canard extra, mousseline de patates douces

DESSERT

Mousse au chocolat *Valrhona*, biscuit crumble piment d'Espelette

VINS

1 bouteille pour 4 personnes

IGP Pays 'Oc - Blanc & Rouge

EAUX PLATES ET GAZEUSES

CAFÉ / DÉCA.



>>> A PARTIR DE 15 CONVIVES

Un choix de menu **UNIQUE** est requis

(même entrée, même plat et même dessert pour tous - hors allergies & restrictions)

Au-delà de 50 convives, des frais de location sont à prévoir en complément...

MENU TRADITION

57€ HT (63.78€ TTC)

*prix / personne

ENTRÉES

Tarama frais maison aux oeufs de cabillaud fumés, blini artisanal

OU

Velouté de topinambours Bio, huile de truffe & chips de panais

PLATS

Petits filets de Saint-Pierre, légumes de saison

OU

Belle pièce de veau, jus morilles, polenta crémeuse

DESSERTS

Pommes Bio caramélisées et compotée cannelle-anis, crème mascarpone

OU

Tarte citron revisitée, moelleux menthe-basilic

VINS

1 bouteille pour 3 personnes

Graves AOC - Blanc & Rouge

EAUX PLATES ET GAZEUSES

MENU ACCORD METS & VINS

79€ HT (88.48€ TTC)

*prix / personne

APÉRITIF

1 Amuse bouche végétarien de saison

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

ENTRÉE

Tartare de truite française, mousse avocat granny-smith

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

PLAT

Château-Filet de Boeuf, girolles poêlées et gratin dauphinois

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

DESSERT

Fruits de saison rôtis, honey cumb & chantilly à la sauge

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

EAUX PLATES ET GAZEUSES

CAFÉ / DÉCA. / THÉS

**FORMULE APERITIVE****À 28.40€ HT (31.94€ TTC)****prix / personne*

Houmous de betteraves aux épices douces

Timbaline de poulet croustillante

Tarama frais maison

Falafels de patates douces au sésame, Tzatziki maison

Planches mixtes (Charcuterie-Fromage) - 1 pour 4

Bière BAPBAP Originale (1 bouteille 33cl / personne)

Eaux Plates et Gazeuses**FORMULE À 55.26€ HT (61.87€ TTC)****prix / personne***ÉQUIVALENT 16 PIÈCES**

Planche de Charcuteries artisanales / Fromages affinés (1 pour 4)

Houmous de betteraves aux épices douces

Timbaline de poulet croustillante

Tarama frais maison, blini

Falafels de patates douces au sésame, Tzatziki maison

Risotto de saison - format dégustation

Tempura de poisson, vierge sauce noisette - format dégustation

Mousse au chocolat, crumble amande Espelette

Mini-Pudding de chia au lait de coco, confiture de cerises noires

Moelleux menthe-basilic

Compotée de pommes BIO cannelle-anis

Mini macarons

VINS

1 bouteille pour 3 personnes

Duos de Graves AOC - Blanc & Rouge

Eaux Plates et Gazeuses**CAFÉ / DÉCA.****FORMULE OENODEOUVERTE****À 68.59€ HT (77.87€ TTC)****prix / personne***ÉQUIVALENT 16 PIÈCES****+ STAND SOMMELIER**

Dégustation "découverte" du vin basée sur les codes couleurs

du Chai 33 Vos sens seront vos meilleurs atouts !

(dégustation à l'aveugle)

03

JOURNÉES D'ÉTUDES

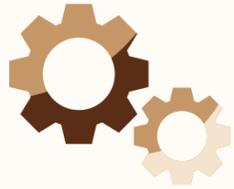
OFFRE PERSONNALISABLE

SELON BESOINS

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

Offres COWORKING disponibles

Location sèche sur demande - Devis sur-mesure



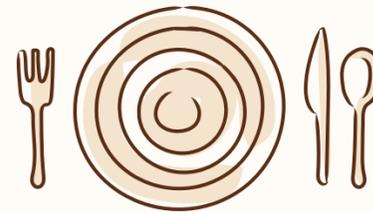
PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

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



SALON DU PARC

Espace vestiaire dédié
Sanitaires au même étage



RESTAURANT

Espace dédié dans la salle principale
Table de 6 à 12 personnes

PAUSE BOISSON EN MATINÉE

Jus d'Orange & Café / Thés

ÉTAGE FERMÉ À LA CLIENTE EN JOURNÉE

RESTAURANT OUVERT AU PUBLIC



DÉJEUNER

MENU EVASION

NOS OFFRES GROUPES

JOURNÉE COMPLÈTE
FORMULE À 88€ HT / PERSONNE
(SOIT 99.17€ TTC)

Horaires : 9h00-17h00

Déjeuner conseillé avant 12h30

DEMI-JOURNÉE
FORMULE À 69.50€ HT / PERSONNE
(SOIT 77.97€ TTC)

Horaires : 9h00-12h30

Sans la pause sucrée de l'après-midi

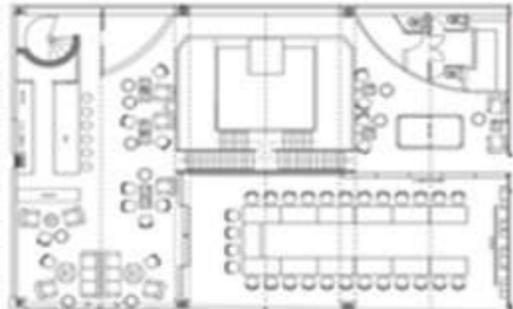
PAUSE SUCRÉE EN APRÈS-MIDI

2 pièces sucrées,
Jus d'Orange & Café / Thés

UN ATOUT LA MODULARITÉ

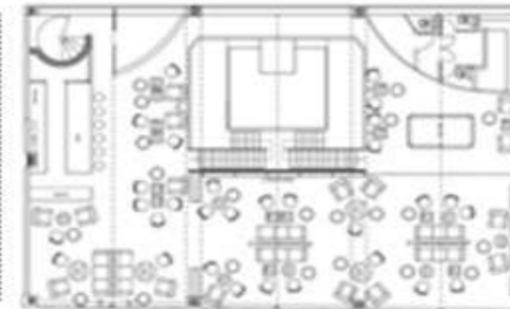
Format U

Capacité - 24pers.



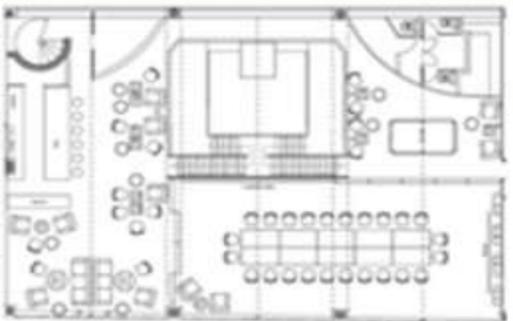
Format Lounge

Capacité - 45pers.



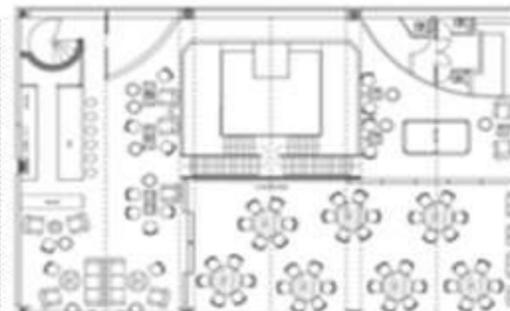
Format Workshop

Capacité - 28pers.



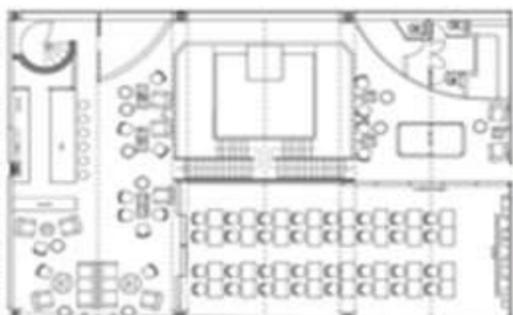
Format Cabaret

Capacité - 45pers.



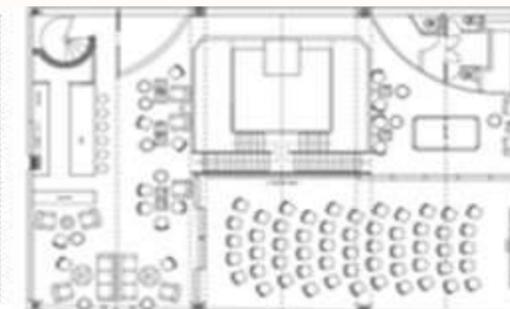
Format Classe

Capacité - 24pers.



Format Théâtre

Capacité - 90pers.



04

OFFRE PERSONNALISABLE SELON BESOIN

Option "grignotages" à demander - Option additionnelle



PACK DÉCOUVERTE

Dégustation de 30min à 1H

Partagez une découverte sensorielle de jus de raisins

Dégustation sans alcool*

16€ HT / personne



PACK GOÛTS ET COULEURS

Dégustation de 30min à 1H

Profitez d'une dégustation œnologique à l'aveugle

2 vins - 16€ HT / pers.

4 vins - 23€ HT / pers.

6 vins - 29€ HT / pers.



PACK COUPS DE CŒUR

Trilogie en 45 min

Dégustez 3 coups de cœur de nos sommeliers

Rouges - 29€ HT / pers.

Blancs - 29€ HT / pers.

Bulles - 35€ HT / pers.

LE VIN AUTREMENT

**A partir de 10 personnes,
selon disponibilités de nos sommeliers*



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 250€ HT)**

LES OPTIONS

OPTIONS SÉMINAIRES

BUFFET DÉCOUVERTE - 9€ HT (9.90€ TTC)

Boissons chaudes, Jus d'Orange pressé
& Jus de Raisin A.Milliat (Cabernet, Chardonnay, Merlot)

BUFFET HEALTHY - 11.50€ HT (12.65€ TTC)

Boissons chaudes, Jus d'Orange pressé & Compotée de pommes

BUFFET VITAMINÉ - 15€ HT (16.50€ TTC)

Boissons chaudes, Jus d'Orange pressé & Corbeille de fruits

APÉRITIFS

CRÉMANT - 28.33€ HT (34.00€ TTC)

Crémant d'Alsace, AOC, Blanc, Extra Brut

CHAMPAGNE - 66.66€ HT (80.00€ TTC)

Nature, Herni Giraud, Esprit Brut - Bouteille

CHAMPAGNE - 130€ HT (156.00€ TTC)

Nature, Herni Giraud, Esprit Brut - Magnum

CHAMPAGNE ROSÉ - 80€ HT (96€ TTC)

Dame Jane, Henri Giraud, Rosé Brut

BIÈRE - 5.83€ HT (7.00€ TTC)

Brasserie Parisienne BAPBAP, 33cl

KIR CASSIS - 3.50€ HT (4.20€ TTC)

Sauvignon VDP d'Oc et crème cassis

PUNCH - 4.50€ HT (5.40€ TTC)

Rhum, sucre de canne, fruits frais

AUTRES OPTIONS

*Pour une prestation sur mesure et à votre image, les options suivantes sont possibles sur demande.
N'hésitez pas à choisir parmi :

- Grignotages pour dégustation Oenologiques
- Agent de sécurité
- Hôtesse / Vestiaire
- DJ et animation musicale
- Groupe de musique thématique
- Animations culinaires lors des Cocktails
- Prestations diverses (magicien, photographe...)
- Décoration Florale- Décoration de la salle

- Cadeaux pour vos convives
(Bons cadeaux ou coffrets cadeaux élaborés en boutique !)

*prix / personne

*prix / bouteille

PROTOCOLE SANITAIRE...

Nos engagements, pour une prestation en toute sécurité

- Un responsable protocole interne qui veillera au respect des règles par les participants
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique dans tous nos espaces
- Aération de l'espace prolongée à chaque passage
- Port du masque obligatoire (non fourni) pour se déplacer dans l'établissement

- Désinfection du matériel entre chaque séminaire
(*l'événement doit garder la même mise en place tout au long de la prestation*)
- Lors des prestations « debout » (pause, apéritif etc) : la responsabilité de chacun est engagée pour le respect des distanciations sociales

- Le protocole en vigueur s'applique dans nos espaces bar et restauration.

Dates et repères :

- 09.08.21** - PASS SANITAIRE demandé à l'entrée de notre Restaurant pour vérification
- > Justificatif du Parcours vaccinal complet
 - > Certificat de test négatif de moins de 72 heures
 - > Résultat d'un test RT-PCR ou antigénique positif attestant du rétablissement de la Covid-19, datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois.

Le Responsable du groupe s'engage donc à vérifier ses informations en amont et s'engage à rappeler aux convives de prévoir ces justificatifs pour l'accès à l'établissement.

Nous ne pourrons faire exception dans le cadre de Réservation de Groupes



**PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
POUR VOUS DÉPLACER**



**GEL HYDROALCOOLIQUE
À VOTRE DISPOSITION**



**DÉSINFECTION RENFORCÉE
POUR LA SANTÉ DE TOUS**



**RESPECTONS LES DISTANCES
POUR LA SÉCURITÉ DE TOUS**



**CARTE EN LIGNE
À FLASHER ICI**



**PAIEMENT SANS CONTACT
À PRIVILÉGIER**



FORMULAIRE DE RÉSERVATION

Nom et adresse de la société/du client :

 N° TVA intracommunautaire :

Date de l'événement :

Nombre de convives :

Heure d'arrivée : *Heure de départ (si impérative):*

Nom du contact comptabilité et numéro de téléphone :

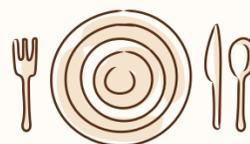
**VOTRE RÉSERVATION SERA FERME ET DÉFINITIVE
 À RÉCEPTION PAR LE SERVICE COMMERCIAL :**
Votre formulaire de réservation complété & signé
Nos Conditions Générales de Vente signées

*Un acompte de 50% du montant total de la prestation
 est à verse avant prestation,*

SIGNATURE

.....

REPAS



- MENU DEJEUNER
- MENU VOYAGES
- MENU DMOS*
- MENU TRADITION
- MENU ACCORD METS & VINS

SÉMINAIRES



- JOURNÉE D'ÉTUDES
 - DEMI-JOURNÉE
- Mise en place souhaitée :

COCKTAILS



- FORMULE APÉRITIVE
- FORMULE 16 PIÈCES
- FORMULE OENO-DÉCOUVERTE

DÉGUSTATIONS



- PACK DÉCOUVERTE
- PACK GOÛTS & COULEURS
 Nombre de vins:
- PACK COUPS DE CŒUR
 Formule retenue:

REMARQUES IMPORTANTE À MENTIONNER
 & OPTION(S) ADTIONNELLE(S)
*(allergies, participant VIP, besoin technique,
 personnalisation événement ...)*

.....

SERVICE COMMERCIAL



Votre interlocutrice : Camille BARBET
01.53.44.01.16 | 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

