



RESTAURANT



CAVE À VINS



BAR PERCHÉ



BISTROT



BOUTIQUE



EVENTS

# NOTRE OFFRE ÉVÉNEMENTIELLE

JANVIER 2024

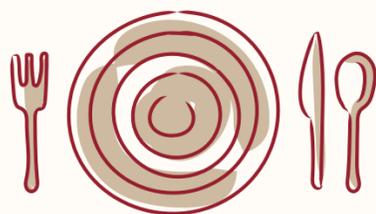
# UN LIEU VASTE ET ATYPIQUE

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 450 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

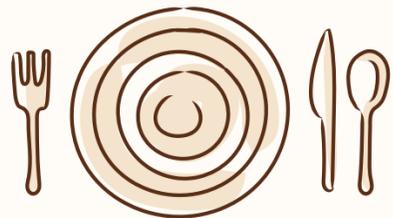
# LE RESTAURANT

## 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 - 45 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

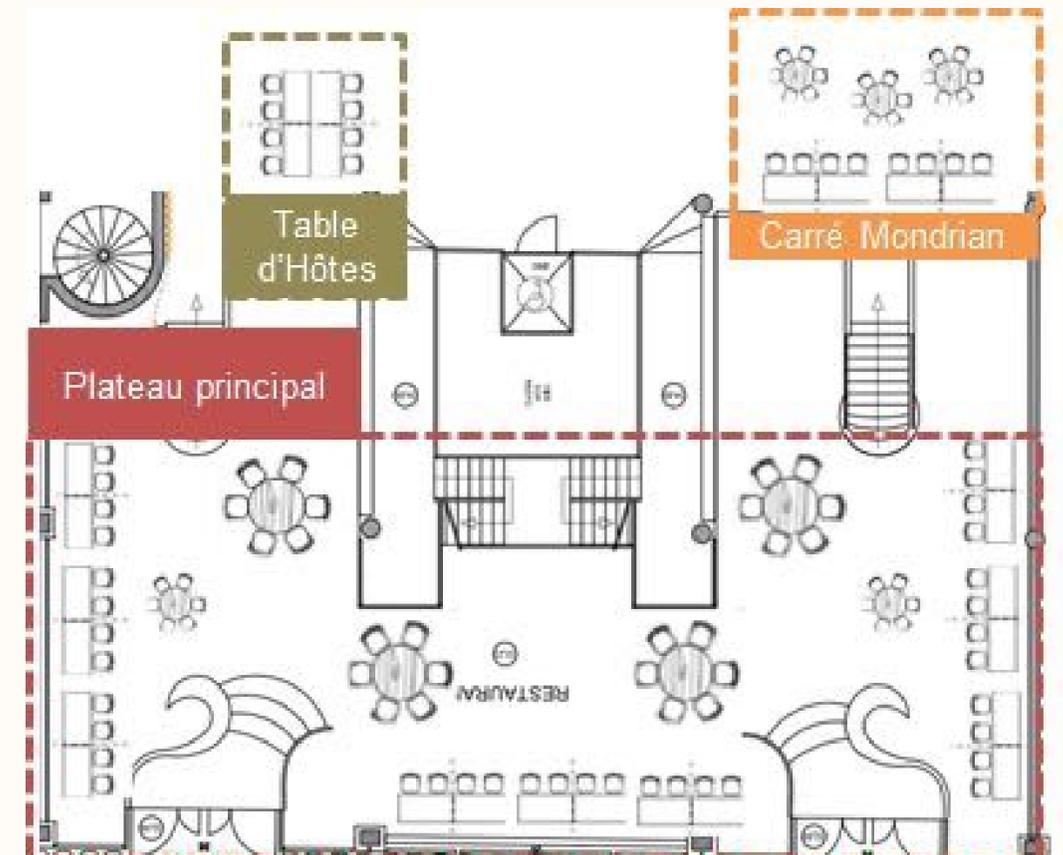


**A partir de 10 personnes**

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

### CHAI 33 REVISITE L'APPROCHE DU VIN

Plus de 300 références...



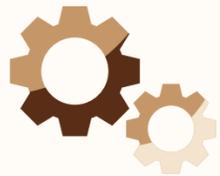
01

# 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 120 personnes**

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

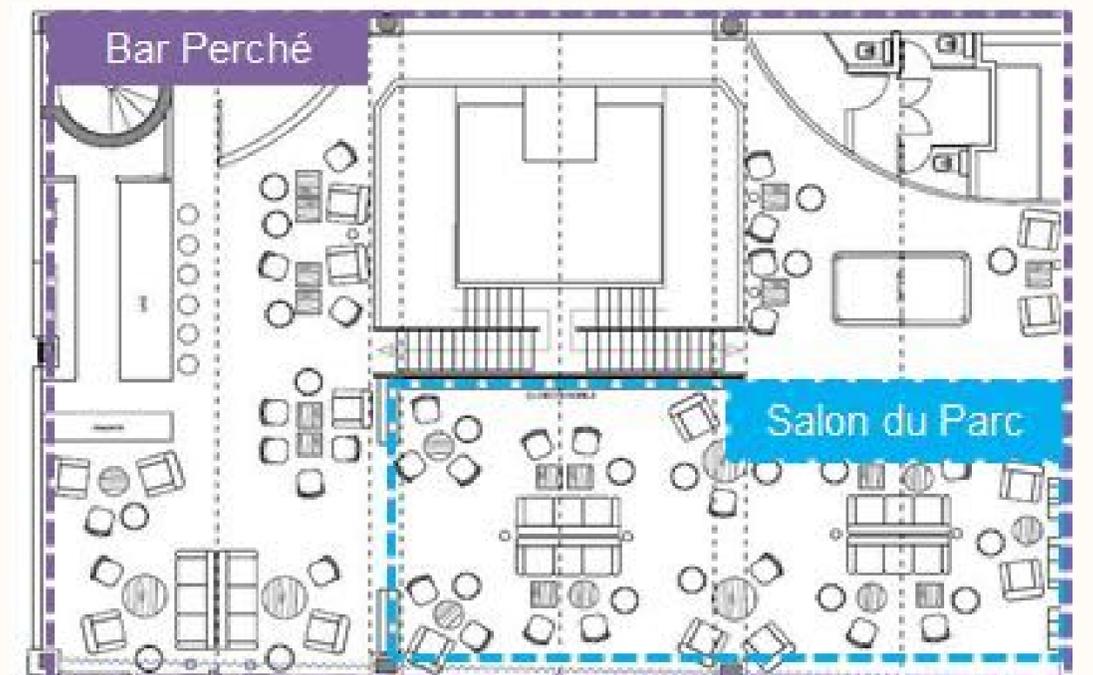
**SALON DU PARC**  
60 places maximum avec buffets



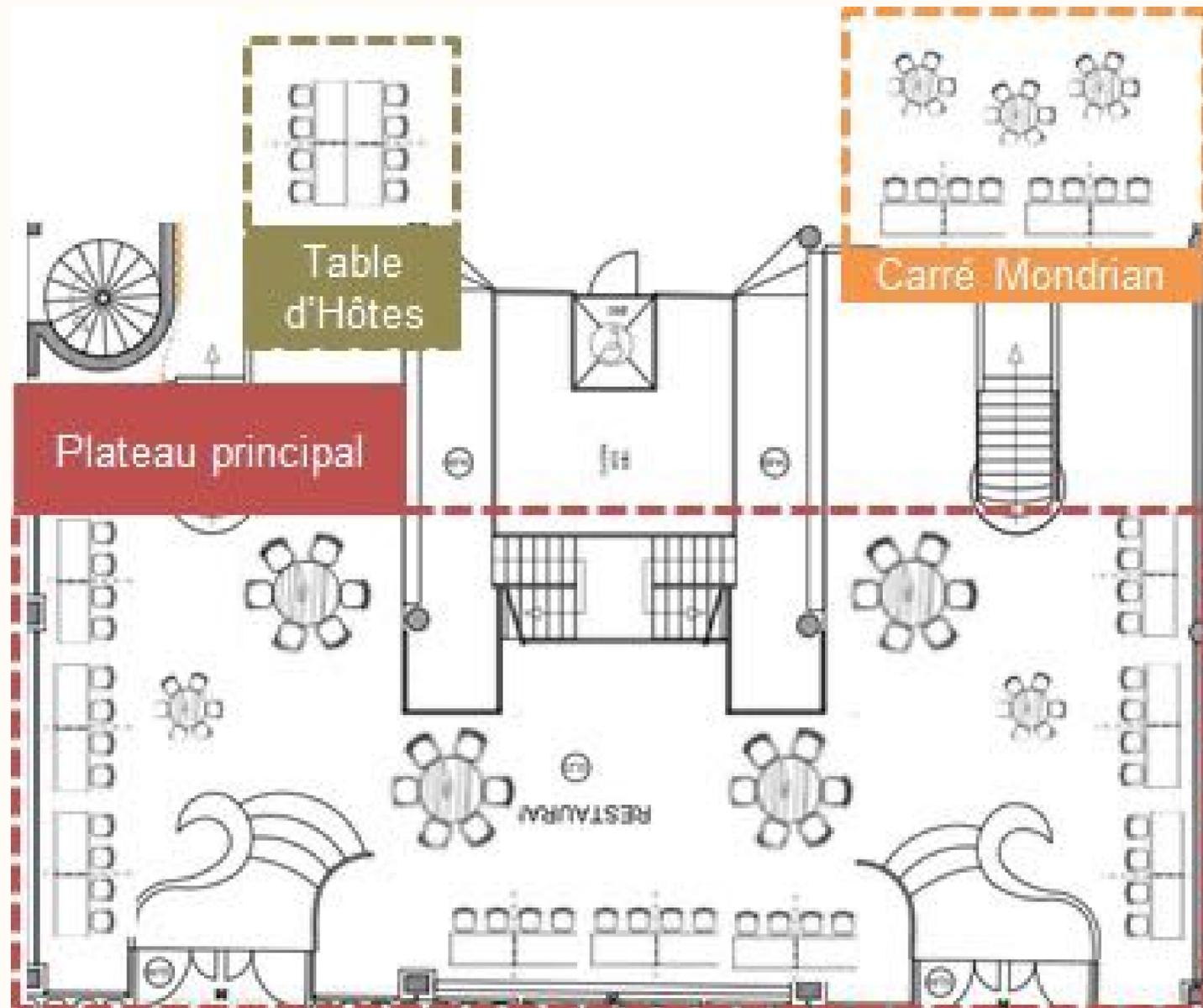
**De 20 à 80 personnes**

**SALON DU PARC**  
Salle plénière de 100m2 - Insonorisée

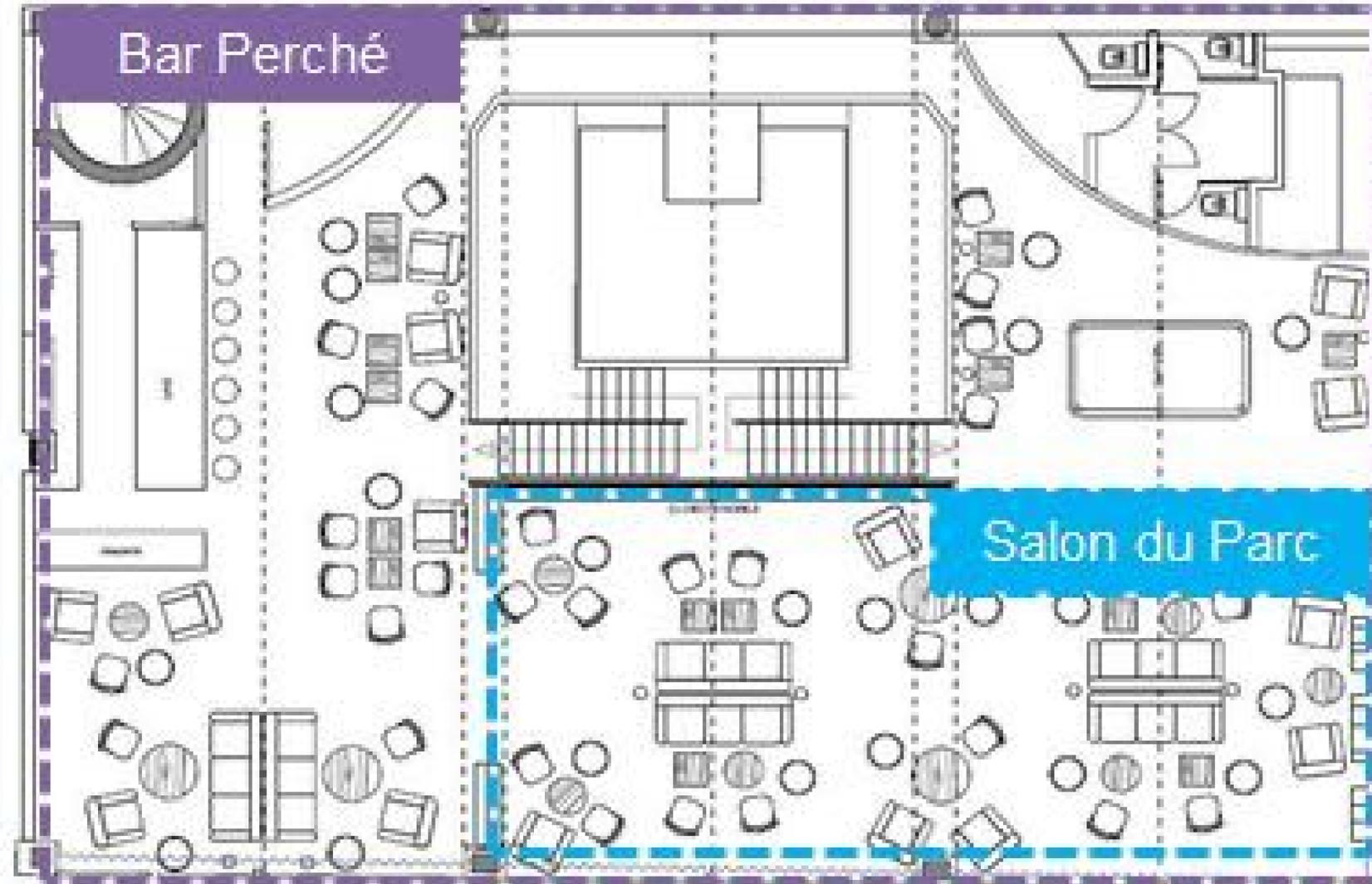
**MOBILIER SÉMINAIRE SUR PLACE**  
Mise en place selon demande



# LE RESTAURANT



# LE BAR PERCHÉ





## MENU DÉJEUNER

**35€ HT (39€ TTC)**

\*prix / personne

*Menu exclusivement servi en semaine le MIDI*

Boeuf Bourguignon, purée crémeuse

Ou

Risotto du moment

Café gourmand

### VINS

Verre 15 cl / personne

IGP des Cévennes (Blanc) OU AOP Languedoc (Rouge)

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

## Un choix de menu est requis

(entrée, plat et dessert choisi à l'avance)

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements,  
substitution par des produits de même qualité.

***Les allergies et restrictions alimentaires doivent être signalées 5 jours avant l'évènement au plus tard***

*Au-delà de 20 convives, des frais de location sont à prévoir en complément.*

## MENU PERCHÉ

**46€ HT (51.27€ TTC)**

\*prix / personne

### ENTRÉES

Houmous de saison

ou

Terrine de campagne maison

### PLATS

Mijoté de veau aux olives kalamata et polenta

ou

Filet de daurade, crème aux œufs de truite et légumes de saison

### DESSERTS

Açaï bowl

ou

Gâteau dulce di leche façon brownie et sa compote de pomme

### VINS

1 bouteille pour 3 personnes

IGP Pays d'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 saison

### PLATS

Mijoté de veau au chorizo doux & olives kalamata, polenta

ou

Filet de daurade, crème aux œufs de truite et légumes de saison

### DESSERT

Gâteau dulce di leche façon brownie et sa compote de pomme

### VINS

1 bouteille pour 4 personnes

IGP Pays d'Oc - Blanc & Rouge

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

**CAFÉ / DÉCA**



## Un choix de menu est requis

(entrée, plat et dessert choisi à l'avance)

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements,  
substitution par des produits de même qualité.

**Les allergies et restrictions alimentaires doivent être signalées 5 jours avant l'évènement au plus tard**

**Au-delà de 20 convives, des frais de location sont à prévoir en complément.**

### MENU MONDRIAN

**57€ HT (63.78€ TTC)**

\*prix / personne

#### ENTRÉES

Houmous au céleri fumé, julienne de chioggia, vinaigrette de grenade

ou

Velouté de la comtesse Dubarry

#### PLATS

Suprême de volaille fermier, purée crémeuse

ou

Saumon mi-cuit façon gravlax, sauce Apicius betterave  
et légumes de saison

#### DESSERTS

Tarte au citron

ou

Crèmeux mont blanc marron, confit de cassis, crumble pistache

#### VINS

1 bouteille pour 3 personnes

Graves AOC - Blanc & Rouge

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

**CAFÉ / DÉCA / THÉ**

# LES MENUS

### MENU ACCORD METS & VINS

**88€ HT (99.35€ TTC)**

\*prix / personne

#### APÉRITIF

Crackers aux graines et houmous de saison

Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

#### ENTRÉE

Ceviche de daurade aux œufs de truite

Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

#### PLATS

Rôti de filet de boeuf, crème de champignons, purée crémeuse et  
carottes rôties, graines de courge

Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

ou

Filet de bar, sauce mousseline de saint Jacques, beurre corail, riz  
parfumé

Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

#### DESSERT

Tarte au chocolat blanc et clémentine

Verre dégustation (6cl) - Sélection sommelier

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

**CAFÉ / DÉCA / THÉ**

02

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements,  
substitution par des produits de même qualité.

Les allergies et restrictions alimentaires doivent être signalées 5 jours avant l'évènement au plus tard

Des frais de privatisation sont à prévoir en complément.

# LES COCKTAILS

## FORMULE COCKTAIL À 56€ HT (62.68€ TTC)

*\*prix / personne*

**EQUIVALENT 16 PIÈCES / PERS**

Planche de charcuterie artisanale / Fromages affinés

Velouté de la comtesse Dubarry

Timbaline de poulet croustillante

Houmous de saison

Stick Mozzarella, sauce aigre douce

Arancini

Gyozas légumes ou crevette

Crevettes panko

Brochette de poulet

\*\*\*

Risotto de saison - format dégustation

Tempura de rouget, sauce tartare maison

\*\*\*

Tarte au citron revisitée en verrine

Açaï bowl

Chocolat viennois

Mini macarons

### VINS

1 bouteille pour 3 personnes

Duos de Graves AOC - Blanc & Rouge

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

**CAFÉ / DÉCA**

## FORMULE OENO-DECOUVERTE À 72€ HT (81.88€ 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)



### FORMULE APERITIVE

À 28.50€ HT (31.94€ TTC)

*\*prix / personne*

Houmous au céleri fumé, julienne de chioggia, vinaigrette de grenade

Timbaline de poulet croustillante

Terrine de campagne maison

Planches mixtes (Charcuterie-Fromage)

1 bouteille pour 4 personnes

Graves AOC - Blanc & Rouge

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

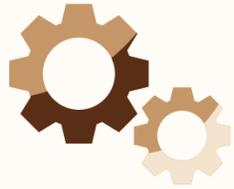
03

# JOURNÉES D'ÉTUDES

## OFFRE PERSONNALISABLE SELON VOS BESOINS

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

Offres COWORKING disponibles  
Location sèche sur demande - Devis sur-mesure



### PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

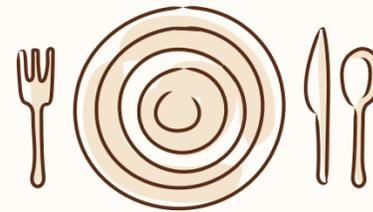
Cakes sucrés maison ou viennoiseries

Jus d'Orange & Café / Thé



### 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 / Thé

ÉTAGE FERMÉ À LA CLIENTE EN JOURNÉE

RESTAURANT OUVERT AU PUBLIC

### DÉJEUNER

MENU PERCHE

## NOS OFFRES GROUPES

**JOURNÉE COMPLÈTE**  
**FORMULE À 115€ HT / PERSONNE**  
**(SOIT 131.57€ TTC)**

Horaires : 9h00-17h00  
Déjeuner conseillé avant 12h30

**DEMI-JOURNÉE**  
**FORMULE À 80.00€ HT / PERSONNE**  
**(SOIT 96.00€ TTC)**

Horaires :  
9h00-12h30 ou 12h30-17h00

### PAUSE SUCRÉE EN APRÈS-MIDI

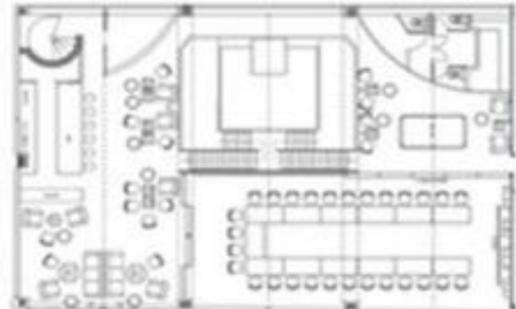
Cakes sucrés maison,  
Jus d'Orange & Café / Thé



# UN ATOUT LA MODULARITÉ

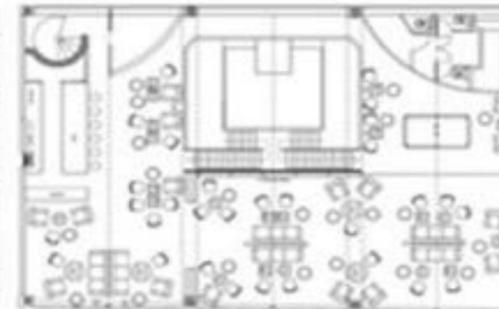
## Format U

Capacité - 25pers.



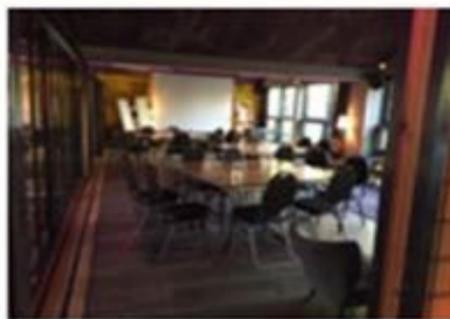
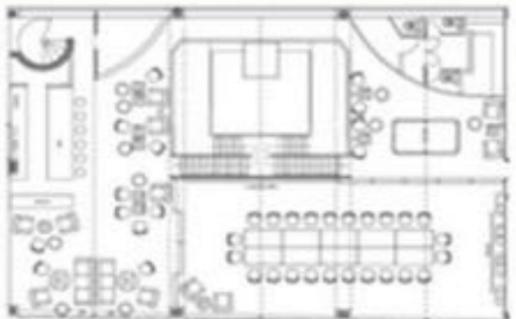
## Format Lounge

Capacité - 40pers.



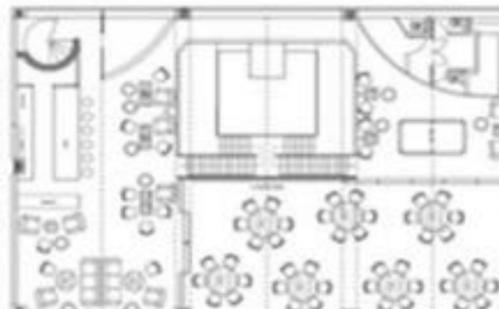
## Format Workshop

Capacité - 28pers.



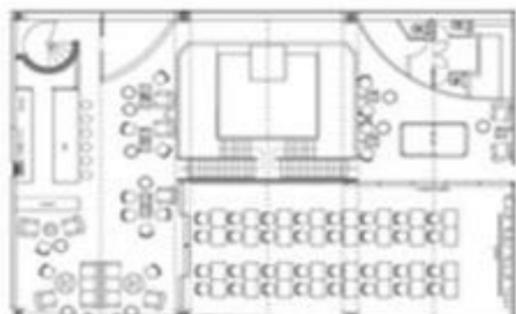
## Format Cabaret

Capacité - 40pers.



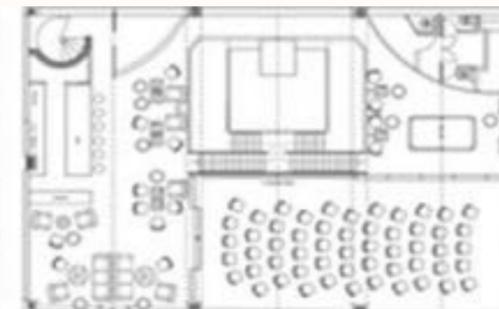
## Format Classe

Capacité - 30pers.



## Format Théâtre

Capacité - 80pers.



04

# LE VIN AUTREMENT

## OFFRE PERSONNALISABLE SELON BESOIN

*Option "grignotages" à demander - Option supplémentaire*



### PACK GOÛTS ET COULEURS

#### Dégustation de 30min à 1H

*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 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.**

*\*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

**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

## APÉRITIFS

*\*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)**

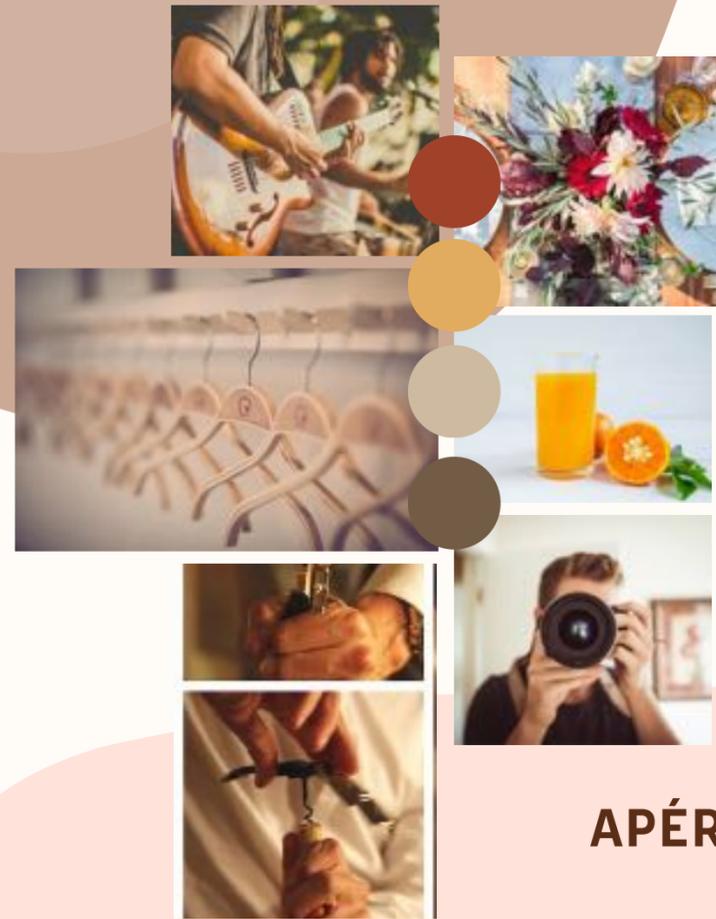
Dame Jane, Henri Giraud, Rosé Brut

## 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*

**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

**VIN CHAUD MAISON - 6.00€ HT (7.20€ TTC)**

# 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
- 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



**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):* .....

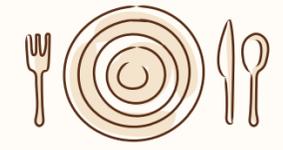
**Nom du contact comptabilité et numéro de téléphone :**  
 .....

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

Pour les groupes de 8 à 25 personnes, un pré paiement total sera demandé.  
 Au delà de 25 personnes et pour toute privatisation spécifique, un  
*acompte de 50% du montant total de la prestation sera à régler à  
 signature du devis et le solde à 10 jours de l'événement.*

**SIGNATURE**

## REPAS



- MENU DÉJEUNER
- MENU PERCHE
- MENU DMOS\*
- MENU MONDRIAN
- 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 GOUTS & COULEURS  
 Nombre de vins: .....
- PACK COUPS DE CŒUR  
 Formule retenue: .....

REMARQUES IMPORTANTE À MENTIONNER  
 & OPTION(S) ADTIONNELLE(S)

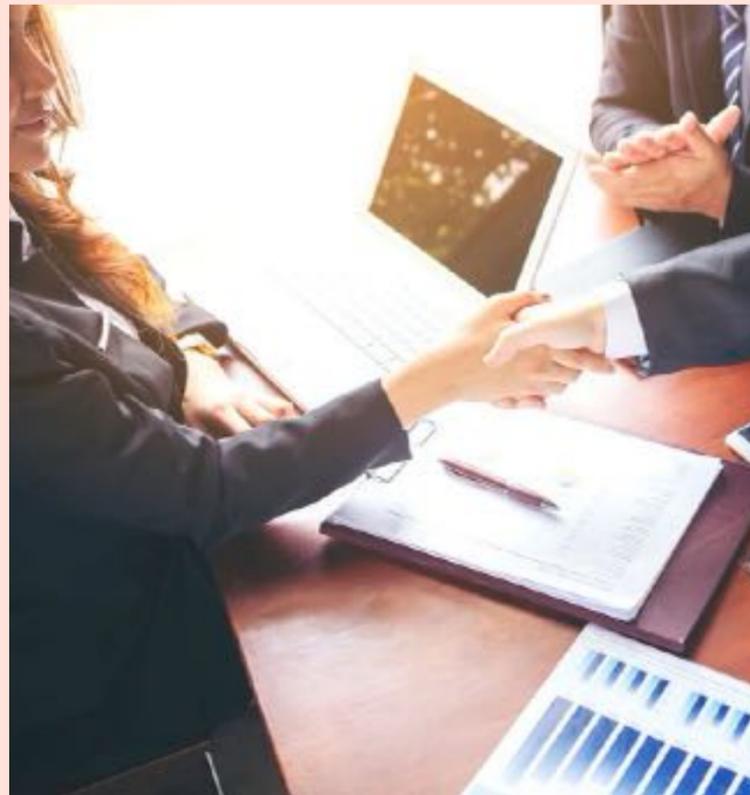
*(allergies, participant VIP, besoin technique,  
 personnalisation événement ...)*

.....  
 .....  
 .....

# SERVICE COMMERCIAL



Votre interlocutrice : Sandra SUZANNE  
01.53.44.01.16 | [evenementiel@chai33.com](mailto:evenementiel@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

A map of the Bercy Village area in Paris, showing the Seine river, Metro Line 14 station (Cour Saint-Emilion), and the location of Chai 33 at 33 Cour Saint-Emilion. A red dot on the map indicates the specific location. A small inset map shows the location of Bercy Village within the Paris region.

33 Cour Saint-Emilion  
Bercy Village  
75012 Paris

Retrouvez-nous sur [www.chai33.com](http://www.chai33.com)

