



RESTAURANT



CAVE À VINS



BAR PERCHÉ



BISTROT



BOUTIQUE



EVENTS

# NOTRE OFFRE ÉVÉNEMENTIELLE

PLAQUETTE T2 2022

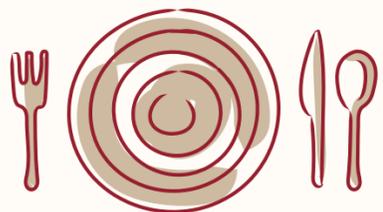
# UN LIEU VASTE ET ATYPIQUE

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 500 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...

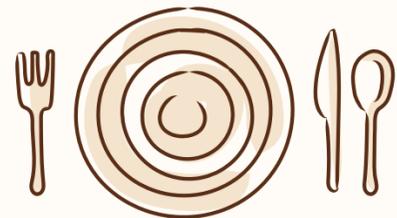
01

# 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

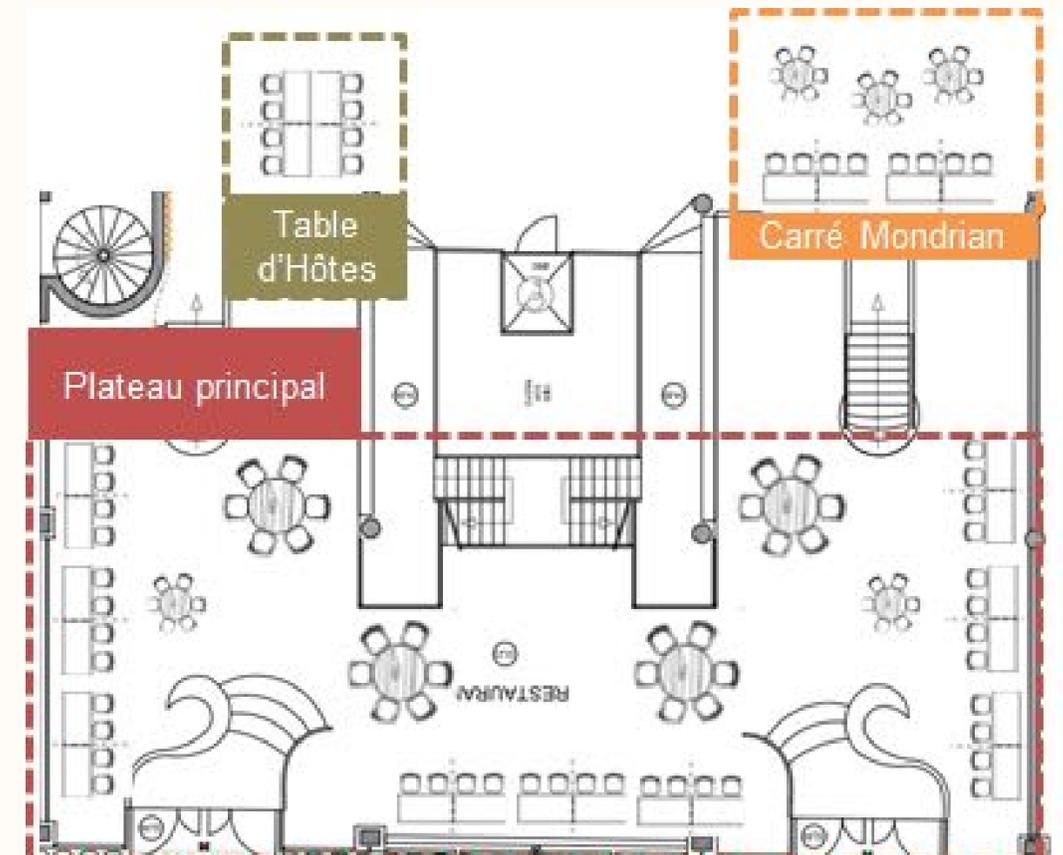


**A partir de 10 personnes**

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

### CHAI 33 REVISITE L'APPROCHE DU VIN

Plus de 300 références...



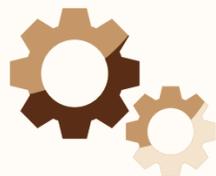
01

# 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 140 personnes**

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

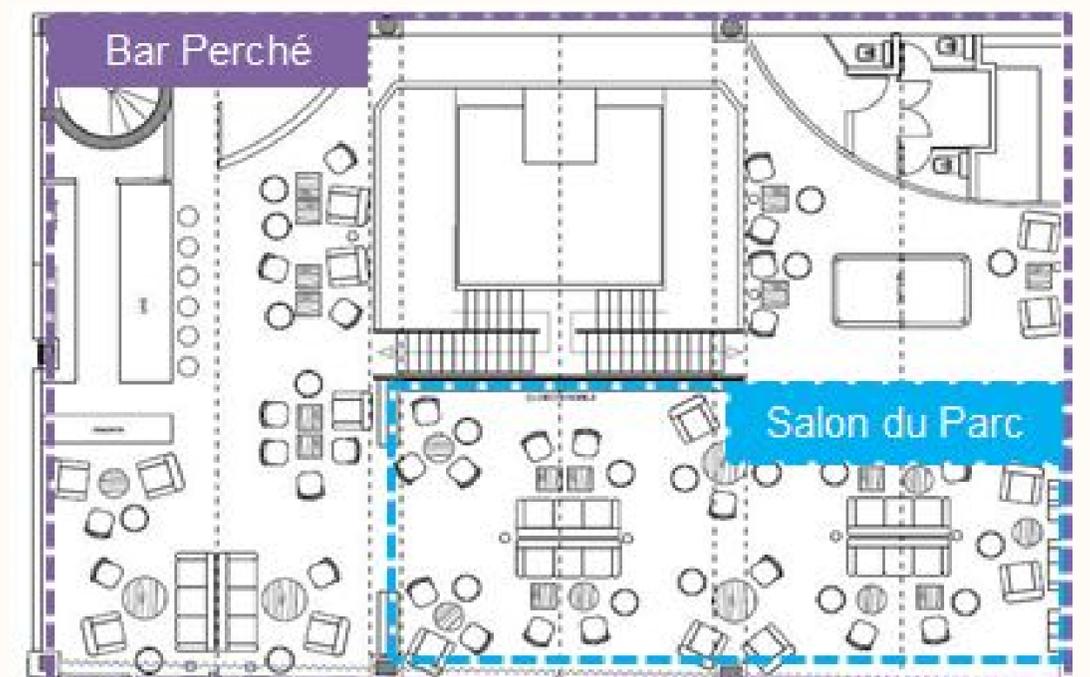
**SALON DU PARC**  
60 places maximum avec buffets



**De 20 à 80 personnes**

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

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





## MENU DÉJEUNER

**35€ HT (39.068€ TTC)**

\*prix / personne

*Menu exclusivement servi en semaine le MIDI*

Risotto Carnaroli DOP au lait de coco, légumes primavera

Café gourmand

### VINS

Verre 15 cl / personne

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

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

>>> 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

Carpaccio de betteraves chioggia et radis noir, chèvre frais aux herbes

### PLATS

Mijoté de veau au chorizo doux & olives kalamata, polenta

OU

Filet de daurade royale, orge perlée aux légumes de saison,  
pesto rouge et vierge passion

### DESSERTS

Moelleux à l'orange Portokalopita, mousse yaourt grec,  
coulis hibiscus et tuiles amandes

OU

Pudding aux graines de chia, compotée fraise rhubarbe

### 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

Carpaccio de betteraves chioggia et radis noir, chèvre frais aux herbes

### PLATS

Mijoté de veau au chorizo doux & olives kalamata, polenta

OU

Filet de daurade royale, orge perlée aux légumes de saison,  
pesto rouge et vierge passion

### DESSERT

Moelleux à l'orange Portokalopita, mousse yaourt grec,  
coulis hibiscus et tuiles amandes

### VINS

1 bouteille pour 4 personnes

IGP Pays d'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 et paprika fumé

OU

Crème d'asperge au lait de coco

### PLATS

Brochette de lotte, tombée d'épinards frais, curry citron

OU

Suprême de volaille fermier et son riz parfumé, beurre d'agrumes

### DESSERTS

Mousse au chocolat crumble amande et piment d'Espelette

OU

Citron mojito : Génoise menthe-basilic, gelée de rhum, meringue et crème citron

### VINS

1 bouteille pour 3 personnes

Graves AOC - Blanc & Rouge

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

**CAFÉ / DÉCA. / THÉS**

## MENU ACCORD METS & VINS

**87.94€ HT (99.27€ TTC)**

\*prix / personne

### APÉRITIF

1 Amuse bouche végétarien de saison

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

### ENTRÉE

Sashimi de daurade royale ponzu sésame

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

### PLAT

Château-Filet de Boeuf, écrasé de pomme de terre bio, sauce chimichurri

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

### DESSERT

Pavlova maison, aux fruits de saison

Verre dégustation (6cl) - *Sélection sommelier*

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**

**CAFÉ / DÉCA. / THÉS**



03

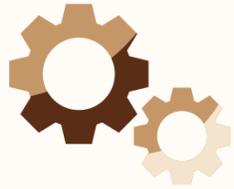
# JOURNÉES D'ÉTUDES

## OFFRE PERSONNALISABLE

### SELON BESOINS

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

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



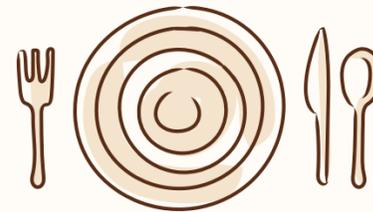
#### PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

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 VOYAGES

## NOS OFFRES GROUPES

**JOURNÉE COMPLÈTE  
FORMULE À 111€ HT / PERSONNE  
(SOIT 126.78€ 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

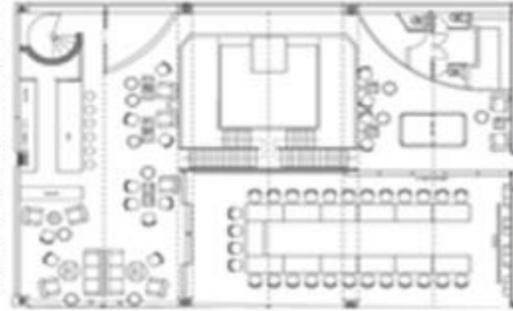
2 pièces sucrées,  
Jus d'Orange & Café / Thés



# UN ATOUT LA MODULARITÉ

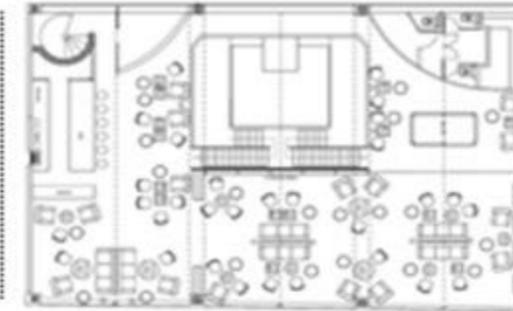
## Format U

Capacité - 20pers.



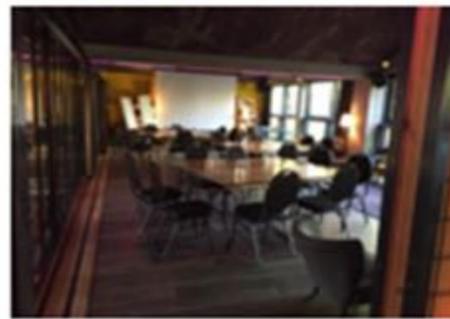
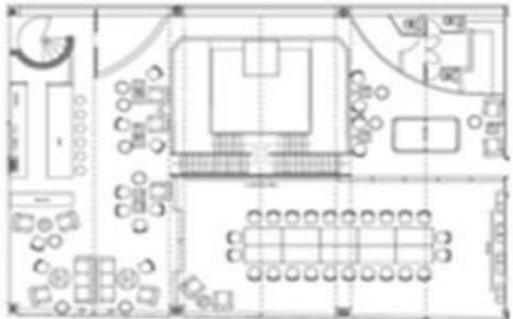
## Format Lounge

Capacité - 40pers.



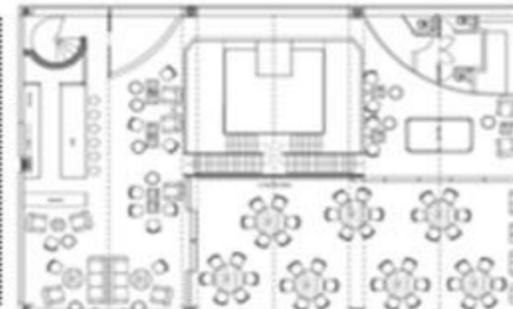
## Format Workshop

Capacité - 24pers.



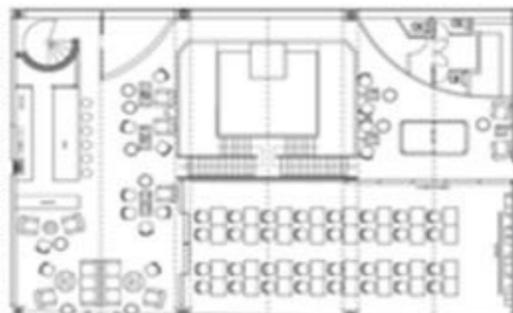
## Format Cabaret

Capacité - 40pers.



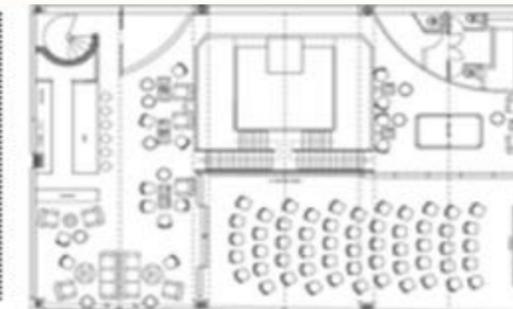
## Format Classe

Capacité - 20pers.



## Format Théâtre

Capacité - 80pers.



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
- 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):* .....

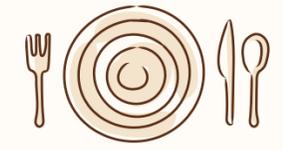
**Nom du contact comptabilité et numéro de téléphone :**  
 .....

**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 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 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 : Estelle Colon  
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 detailed map of the Bercy Village area in Paris. It shows the Seine river, the Cour Saint-Emilion metro station (Ligne 14), the Bercy Village area, and the location of Chai 33. The map also shows the Gare de Lyon and Gare Montparnasse. A red dot on the map indicates the location of Chai 33 at 33 Cour Saint-Emilion, Bercy Village, 75012 Paris. A small inset map shows the location of Bercy Village within the Paris region.

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

