

VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS



33 cour Saint-Émilion
PARIS 12 - BERCY VILLAGE
01 53 44 01 01
www.chai33.com

PRINTEMPS
2019

DEJEUNER
DINER
REPAS D'AFFAIRE
PRIVATISATION
ŒNOLOGIE

...



UN LIEU VASTE ET ATYPIQUE

Situé au cœur de l'agréable **zone piétonne de Bercy Village**, face au Parc de Bercy, le Chai 33, espace de restauration original dédié au vin, vous accueille tous les jours dans un cadre raffiné et innovant pour **vos événements privés et professionnels**.

Dans un décor étonnant, mêlant tradition vinicole et modernité, ce lieu réunit **un restaurant, une cave historique, un bistrot, un bar, un espace caviste-épicerie et deux terrasses** (l'une Cour Saint-Emilion et l'autre en bordure du Parc de Bercy).

La cuisine savoureuse, créative et moderne s'inspire de la **tradition française et des recettes du monde**.
La carte est renouvelée au rythme des saisons et composée de produits frais et de qualité.

Tous les déchets organiques issus de la préparation des repas sont collectés dans une filière solidaire et locale et valorisés en gaz, en électricité et en engrais.



UNE DIVERSITE D'OFFRES

Menus spéciaux pour l'organisation de
petits-déjeuners, déjeuners, dîners
ou cocktails



Animations œnologiques
encadrées par nos sommeliers



Privatisations totales ou partielles
Séminaires et Journée d'Etudes
(devis sur demande)



A CHAQUE BESOIN SON ESPACE

Des frais de privatisation peuvent s'appliquer en fonction de la nature de la prestation, de la disponibilité des espaces et du nombre de convives

BISTROT
Niveau 0



RESTAURANT
Niveau -1



CARRÉ MONDRIAN
Niveau -2



TABLE D'HÔTES
Niveau -2

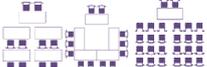


BAR PERCHÉ
Niveau +1



PRIVATISATION
TOTALE



DÎNER ASSIS 	COCKTAIL 	RÉUNION 
Jusqu'à 50 pers.	Jusqu'à 70 pers.	/
Jusqu'à 170 pers.	Jusqu'à 380 pers.	Sur demande
Jusqu'à 50 pers.	Jusqu'à 60 pers.	 30p. 24p.
Jusqu'à 20 pers.	/	 Jusqu'à 20pers.
Jusqu'à 110 pers.	Jusqu'à 150 pers.	 20 à 90 pers.
Jusqu'à 380 pers.	Jusqu'à 650 pers.	/



LES SUGGESTIONS PRINTANNIÈRES DE NOS SOMMELIERS

L'arrivée du printemps nous donne envie de découvertes,
et qui dit temps lumineux dit immanquablement fraîcheur & plaisir d'exceptions !

Osez tester nos recommandations du moment

APERITIF

Frais

BIÈRE A PARTAGER

Brasserie Balladin
Cuvée Isaac, Bière Blanche

22.50€ HT / Btle (75cl)

CIDRE A PARTAGER

Maison Sassy
Cidre Brut

14.58€ HT / Btle (75cl)

DECouvrez NOTRE
VIGNERON DU MOMENT



Chai 33 & SYLVAIN MOREY

2 domaines

Ce vigneron s'est fait connaître des amateurs grâce à ses vins du Luberon.
Connu pour l'équilibre et la précision aromatique de ses vins, il récidive
avec quelques-uns des plus beaux terroirs de la côte de Beaune.

Une valeur sûre mise à l'honneur au Chai 33 pour le Printemps !

Plaisir d'Offrir

BASTIDE DU CLAUX
AOC Luberon

Cuvée BARRABAN, Blanc, 8.75€ HT / Btle

Cuvée MALACARE, Rouge, 11.58€ HT / Btle

Vins pour votre repas

BASTIDE DU CLAUX
AOC Luberon

Cuvée L'ODALISQUE, Blanc, 35.83€ HT / Btle

Cuvée LE CLAUX, Rouge, 37.50€ HT / Btle



NOS OFFRES D'APERITIFS

BIERE

5.83€ HT (7.00€ TTC) / bouteille

Brasserie Parisienne BAPBAP
Originale ou Blanc Bec - 33cl

KIR CASSIS

3.50€ HT (4.20€ TTC) / verre

Sauvignon VDP d'Oc
et crème de cassis

PUNCH

4.50€ HT (5.40€ TTC) / verre

Rhum, sucre de canne
et fruits frais

CREMANT

25.00€ HT (30€ TTC) / bouteille

Crémant d'Alsace, AOC, Blanc
Cave de Turckheim, Extra Brut

CHAMPAGNE

66.66€ HT (80€ TTC) / bouteille
130€ HT (156€ TTC) / magnum

Nature
Henri Giraud, Esprit Brut

CHAMPAGNE ROSE

80.00€ HT (96€ TTC) / bouteille

Dame Jane
Henri Giraud, Rosé Brut

3 PIÈCES COCKTAIL

7.50€ HT (8.25€ TTC)

Toast Chèvre miel
Timbaline de salade de poulet croustillante
Brochette de pruneau et magret de canard

x

5 PIÈCES COCKTAIL

12.50€ HT (13.75€ TTC)

Caviar d'aubergines
Toast pain complet et saumon mariné

x

PLATEAUX DE PARTAGE

Fromage et charcuterie
Tapas

Canapé de terrine
Baguettine de Tarama
Gaspacho maison

COCKTAIL À PARTIR DE 16 PIÈCES

Pièces salées froides et chaudes,
Pièces sucrés
Vins sélectionnés, eaux et cafés

55.26€ HT (soit 61.87€ TTC)





NOTRE MENU ACCORD METS & VINS 87.94€ HT (99.28TTC)

Repas d'exception, en Table d'Hôtes
Menu avec service des vins par un sommelier avec explication

- Proposé jusqu'à 20 convives -

*Tartare de thon, salade nouilles Udon
&
Vin Blanc, type Alsace, 10cl*

xxx

*Château filet de Bœuf, gratin dauphinois
&
Vin Rouge, type Bordeaux, 10cl*

xxx

*Fromage, Sélection de notre MOF Eric Lefebvre, Paris 12^e, salade
&
Ratafia de Champagne, 5cl*

xxx

*Assiette de fruits frais du moment
&
Champagne, Cuvée Sélection, 10cl*

xxx

Digestif, type Cognac, 2cl

xxx

Eaux Minérales Naturelles (plates & pétillantes)



NOS MENUS PRINTEMPS 2019

**Au-delà de 15 personnes,*

Le menu doit être unique (une entrée, un plat et un dessert identiques pour tous)

N'hésitez pas à nous communiquer vos restrictions alimentaires ou allergies pour un repas réussi

Vegan, végétarien, sans gluten, nous avons la solution :

Gaspacho de betterave au lait d'amande bio

Risotto Alla Primavera

Pudding de chia au lait de coco et mangue

...

MENU 69€ HT (77.36€ TTC)

ENTREES *

Terrine de foie gras au sel fumé,
chutney & pain abricot-pistache

ou

Burrata crémeuse, asperges, bouquet de roquettes
& vinaigrette de printemps

PLATS *

Château filet de bœuf (*origine Allemagne*),
gratin dauphinois

ou

Saint-Pierre à la plancha, légumes de saison,
beurre aux agrumes

DESSERTS *

Entremet chocolat, cœur meringue et framboise

ou

Pâtisserie de *la Maison Pierre Hermé Paris*

(supplément +4.00 € HT, commande 72 heures en amont)

VINS (1 bouteille pour 3 personnes) – Vins Bordelais

Pessac-Léognan AOC - Château Tour Léognan Rouge

Pessac-Léognan AOC - Château Tour Léognan Blanc

Eaux Minérales Naturelles (plates & pétillantes) et Café /Dées



MENU 57€ HT (63.78€ TTC)

ENTREES *

Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre
ou
Crab-cake , salade thaï

PLATS *

Belle côte de veau T-Bone,
gratin dauphinois
ou
Croustillant de saumon d'Ecosse, riz vénéré

DESSERTS *

Macaron maison, griottes & mousse de fromage blanc
ou
Brioche perdue, glace caramel beurre salé

VINS (1 bouteille pour 3 personnes) – Vins Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage AOC - Chante Passo Rouge

Crozes-Hermitage AOC - Chante Passo Blanc

Eaux Minérales Naturelles (plates & pétillantes) et Café /Déca



MENU 46€ HT (51.26€ TTC)

ENTREES *

Terrine de volaille maison
ou
Carpaccio de betteraves, féta AOP , granola de fruits secs

PLATS *

Volaille grillée marinée à la citronnelle,
coriandre et citron vert
ou
Pavé de merlu, mousseline de carottes,
beurre merlot

DESSERTS *

Cheesecake mangue et spéculoos
ou
Nougat glacé

VINS (1 bouteille pour 3 personnes) – Vins Italiens

Montepulciano d'Abruzzo - DOC Fontevicchia Rouge

Trebbiano d'Abruzzo - DOC Fonteamonte Blanc

Eaux Minérales Naturelles (plates & pétillantes) et Café /Déca



MENU 35€ HT (39.06€ TTC)

*Ce menu n'est pas servi le samedi soir et le dimanche midi
Menu proposé au tarif de 29.36€ HT (32.30€ TTC)
le midi uniquement, si vous ne souhaitez pas y inclure de vin.*



ENTREES *

Houmous vert

ou

Bûchette fromage frais & tomates séchées, mesclun

PLATS *

Curry de poulet, riz parfumé

Ou

Filet de liseite, pesto rouge & courgettes sautées

DESSERTS *

Brownie

Ou

Compote pomme *Bio* & rhubarbe

VINS (1 bouteille pour 4 personnes) - Vins « Entre 2 Mers »

Bordeaux AOC - Château Gantonnet Blanc

Bordeaux AOC - Château Gantonnet Rouge

Eaux Minérales Naturelles (plates & pétillantes) et Café /Déca

NOS OPTIONS +



Pour une prestation sur-mesure, à votre image

PÂTISSERIES PIERRE HERME PARIS

Gâteaux individuels: Ispahan et Tarte Infiniment Vanille
Entremets, pyramides de macarons, gâteaux d'anniversaire...

PRESTATIONS EVENEMENTIELLE

Hôtesse, vestiaire

Décoration de salle, décoration florale

Animations culinaires (foie gras poêlé, risotto, jambon...) & Mixologie

Soirée dansante possible, sous condition de privatisation totale



ANIMATION - PROFITEZ DE NOTRE EXPERTISE VIN

Chai 33 revisite l'approche du vin avec plus de **300 références** réparties en trois univers :
la Cave des Goûts et Couleurs, un code couleur ludique pour vous guider suivant vos goûts,
la Cave des Coups de Cœur, une sélection spéciale de nos sommeliers,
et la Cave des Paradis, nos plus grands crus.

Un lieu chargé d'histoire pour découvrir le vin autrement

PACK DÉCOUVERTE

Dégustation de 30min à 1H

*Partagez une découverte
sensorielle de jus de raisins*

3 jus de raisins – 16€ HT / pers

Chardonnay Blanc 'Sec & Tendre'

Cabernet Rosé 'Frais & Gourmand'

Syrah Rouge 'Fruité & Intense'

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 COUP 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 20h00.***

Au-delà, nos sommeliers ne seront plus en mesure d'assurer cette prestation

****Minimum de 10 participants, A partir de 20 personnes prévoir forfait 2^e sommelier (forfait 250€ HT)***

SYLVAIN MOREY

DECouvrez NOTRE VIGNERON DU MOMENT



Découverte du Domaine LUBERON

3 vins, 45min - 19€ HT / pers.

(Blanc, Rosé & Rouge)



Découverte du Domaine BOURGOGNE

2 vins, 45min, 32€ HT / pers.

(Saint Aubin & Chassagne Montrachet)



NOS COFFRETS CADEAUX

Laissez-vous séduire dans notre boutique
Nos sommeliers vous proposent des coffrets de vins à offrir à vos invités à l'issue de votre évènement

Composez votre coffret parmi notre boutique (vins, épicerie, livre) – A partir de 15€



DEMANDEZ UN DEVIS !

DECouvrez NOTRE
VIGNERON DU MOMENT

SYLVAIN MOREY & ses 2 domaines
*Nombreuses références à découvrir en caves,
Juste pour le printemps !*



VOTRE FORMULAIRE DE RESERVATION

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 sur place et numéro de téléphone portable:

.....

PAIEMENT DE L'ACOMPTE :

CB AMEX CHEQUE VIREMENT

PAIEMENT DU SOLDE:

CB AMEX CHEQUE VIREMENT

CHOIX DE L'APERITIF : (prix HT par personne)

KIR 3.50€ PUNCH 4.50€ BIÈRE 5.83€ CHAMPAGNE : Offre PRINEMPS :

3 PIECES COCKTAIL 7.50€ 5 PIECES COCKTAIL 12.50€

CHOIX DU MENU: (prix /pers.) – **Au-delà de 15 pax, le menu doit être unique** (une entrée, un plat et un dessert identiques pour tous).

35HT sans les vins 35 € HT 46 € HT 57 € HT 69 € HT Accord Mets & Vins

OPTIONS +: à cocher pour obtenir un devis

Pâtisseries *Pierre Hermé Paris* Cadeaux pour convives Décoration de salle Animation culinaire

DEGUSTATION DE VINS:

GOUTS ET COULEURS

2 vins 4 vins 6 vins

COUPS DE CŒUR

Blancs Rouges Bulles

DECOUVERTE

Jus de raisin



Sylvain MOREY
Vignerons du moment

Domaine BOURGOGNE

Domaine LUBERON

Votre réservation ne sera ferme et définitive qu'à réception par le service commercial
(evenementiel@chai33.com)

- DU FORMULAIRE DE RÉSERVATION SIGNÉ ET DÛMENT REMPLI
- DES PRÉSENTES CGV SIGNÉES
- D'UN ACOMPTE DE 50% DU MONTANT TOTAL DE LA PRESTATION

- **Sans versement d'acompte, le solde de la prestation est payable sur place le jour même de l'évènement.**
Tout supplément devra être réglé sur place le jour de la prestation.
- En cas d'annulation, si celle-ci intervient dans un délai inférieur à 7 jours ouvrables avant la date prévue de la manifestation, nous facturerons à titre d'indemnité forfaitaire 50% du montant de la prestation.
- **Le nombre définitif de repas devra être confirmé au plus tard 48h00 à l'avance.**
Celui-ci sera retenu comme base de facturation.
- **Au-delà de 15 personnes, il est nécessaire de choisir un menu unique** (une entrée, un plat et un dessert uniques pour tous).
- Afin d'assurer une prestation de qualité et variée, nos menus évoluent au fil des saisons

Signature et date,
précédées de la mention « lu et approuvé »



33 cour Saint-Emilion
 PARIS 12 - BERCY VILLAGE
 01 53 44 01 01
 www.chai33.com

Camille BARBET
 Service commercial
 evenementiel@chai33.com
 01.53.44.01.16



ACCES

Parkings couverts

Parking Indigo Bercy Saint-Emilion – 12 place des vins de France
 Parking Indigo Bercy Lumière – 40 avenue Terroir de France

Métro

Ligne 14 – Cour Saint-Emilion

Coordonnées GPS

39 rue des Pirogues

Bus

Ligne 24, 109, 11 – Arrêt Terroir de France

Roissy – 30 min.

Orly – 20 min.

Gare Montparnasse – 20 min.

Gare de Lyon – 6 min.

