

LE BALCON

RESTAURANT - BAR



IMAGINEZ
VOTRE
EVENEMENT
AU
RESTAURANT
LE BALCON

-



**500 M² DE ROOF TOP DANS
PARIS EN PLEIN CŒUR DU
PARC DE LA VILLETE**

PRESENTATION

RESTAURANT – BAR – ROOFTOP

- Situé au sixième étage de la Philharmonie de Paris, dans un cadre d'esthète, le Balcon est signé par l'architecte Frédéric DRUOT.
- Le restaurant et le bar intérieur ont été imaginés avec de grandes baies vitrées, offrant un panorama incroyable sur la capitale.
- Doté de 250 places assises à l'intérieur réparties sur plusieurs espaces différents, le restaurant s'affirme, grâce à une carte de saison basée sur la fraîcheur des produits.

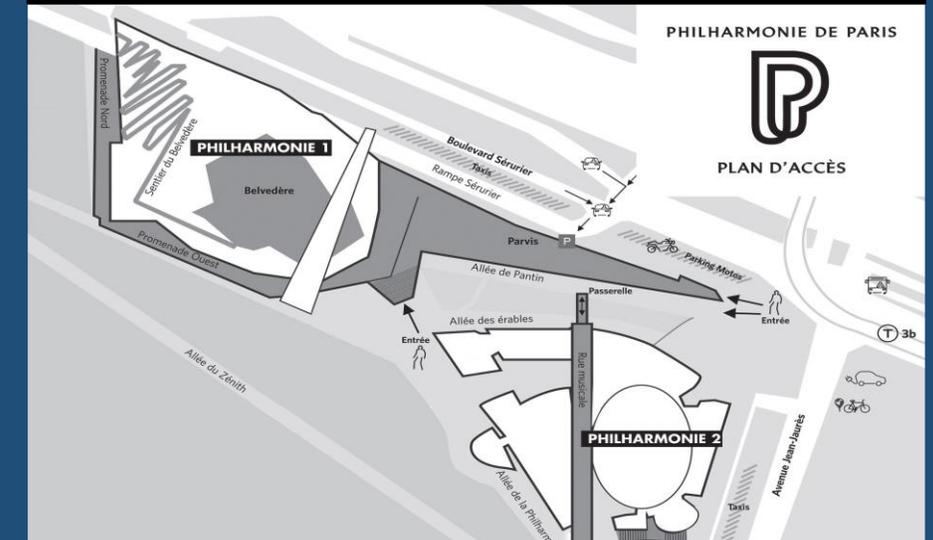


• INFORMATIONS

• ADRESSE

6e étage de la Philharmonie
221, Avenue Jean Jaurès - 75019 Paris
Métro : Porte de Pantin (ligne 5)
Tramway : Porte de Pantin (T3b)
Parking Q-Park Philharmonie ,185
boulevard Sérurier - 75019 Paris

• OUVERTURE 7J/7



LES ESPACES DE RECEPTION

- PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT

- ESPACE GEODE

- ESPACE DU CHEF

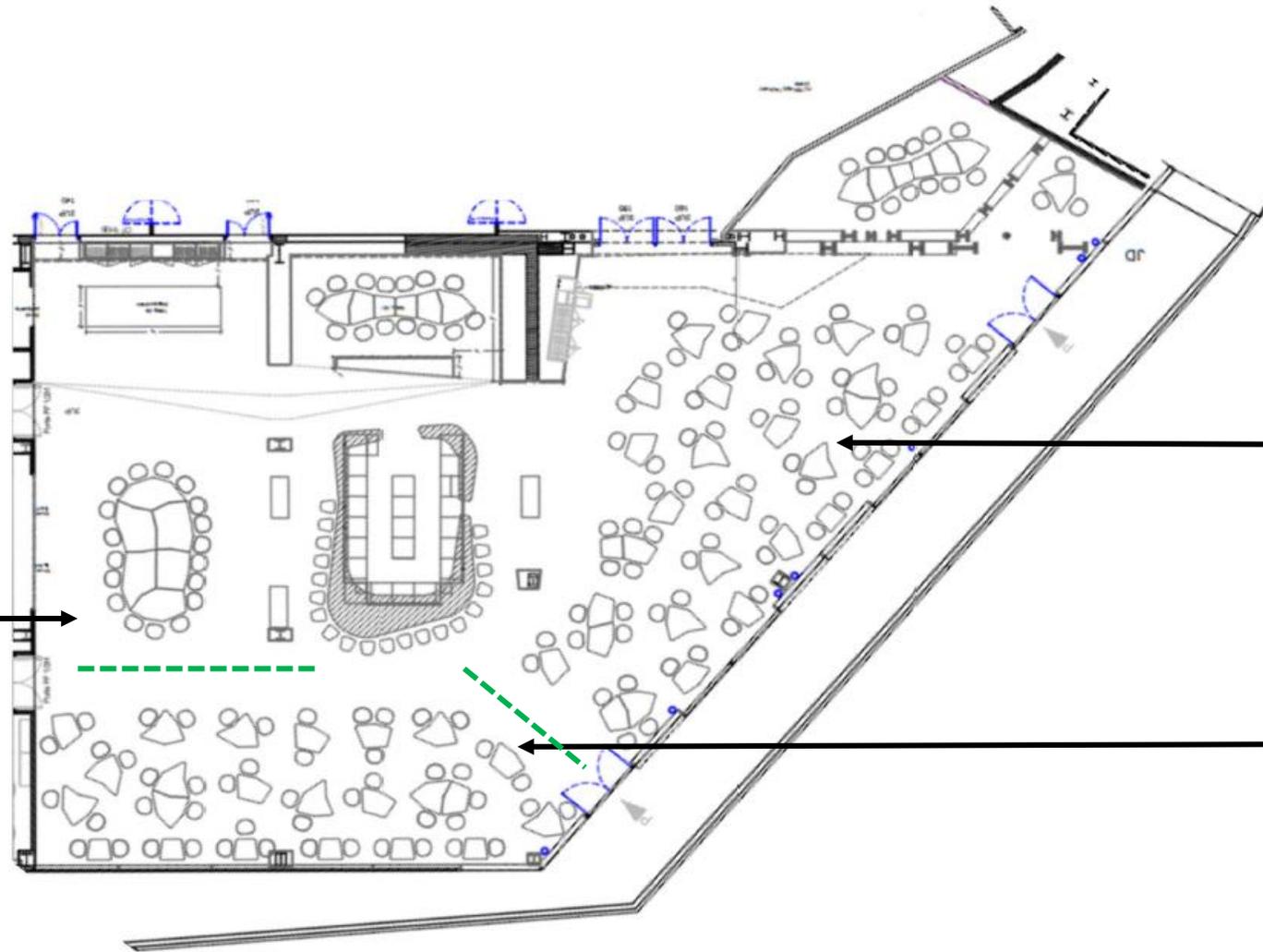


CAPACITE D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION TOTALE	ESPACE GEODE	ESPACE DU CHEF
250 EN REPAS ASSIS	60 EN REPAS ASSIS	50 EN REPAS ASSIS
500 EN COCKTAIL	80 EN COKCTAIL	70 EN COCKTAIL

- PLAN DU RESTAURANT / TERRASSE + ESPACE GEODE + ESPACE DU CHEF + RESTAURANT

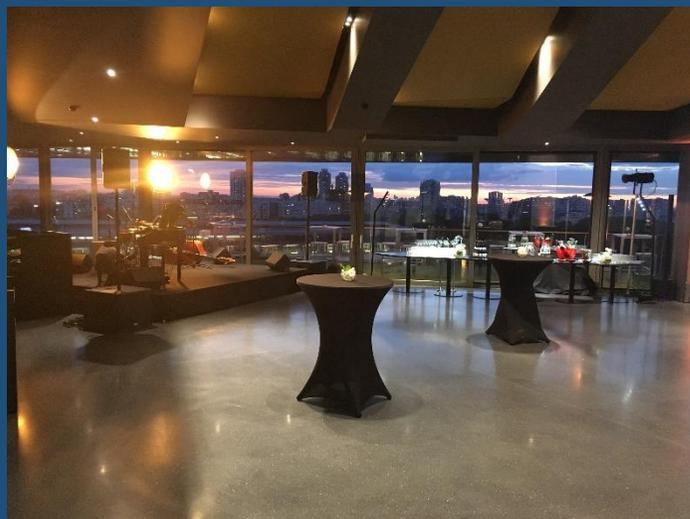
ESPACE DU CHEF



SALLE PRINCIPALE

ESPACE GEODE

• PRESTATIONS EVENEMENTIELLES



Menu Symphonique

(ENTREE + PLAT + DESSERT)

43,63€ HT – 48€ TTC



Belle Burrata au pesto, tomates confites façon chutney, tranche de pain de campagne toastée

Ou

Gravelax de saumon frais, crème aigrette, pain de campagne aux graines de fenouils

Suprême de volaille fermier (label rouge) jus corsé, carottes fanes et céleris rôtis au miel et à l'huile de truffe.

Ou

Croustillant de dorade, sauce vierge et mijotée de légumes verts à la provençale.

Entremet chocolat et brisure de daim

Ou

Millefeuille à la vanille

Choix de menu unique pour tous les convives, à partir de 15 personnes

• LA CUISINE



© Jean-Baptiste Mossa

Idées +

Amuses Bouches (3 pièces) – 9,09€ HT – 10€ TTC
Assiettes de fromages (3 fromages) – 8,18€ HT – 9€ TTC

Les Offres Cocktails

Afin de proposer à vos convives un format différent, propice aux échanges, Le Balcon vous propose des offres cocktails déclinables selon vos envies, les saisons et les occasions : apéritifs, cocktails déjeunatoires & dînatrices, version chaude ou froide, salée, sucrée ...

Idée pièces salées

Kube de saumon gravlax grillé, sauce salsa
Sphère de foie gras, bille de framboise et feuille d'or
Dôme de petit pois au Get 27 sur son sablé au parmesan

Idée plats chauds

Croustillant de lieu coulis de tomate Servi avec un riz crémeux
Tournedos d'agneau confit
Servi avec une purée de fève

Idée pièces sucrées

Chou craquelin abricot
Petit craquant breton
Tartelette chocolat
Ariaga



STREET FOOD.

Mini club fraîcheur Mini club indien
Mini club façon Caesar
Mini burger de bœuf et à l'emmental
Burger de saumon Mini hot-dog Nem aux légumes
Assortiment de brochette



(Photo non contractuelle)

La Cave

LES OFFRES BOISSONS

Les apéritifs

Kir (12 Cl) – 7€ TTC – 5,84€ HT

Coupe de Champagne Deutz Brut (12 Cl) – 12€ TTC – 10€ HT



Idées +

Cocktail Création du Barman (15-20 Cl) – 15€ TTC – 12,50 € HT

Le Bar du Balcon fait désormais du cocktail un élément à part entière de sa carte. Dans une logique d'excellence du produit, le barman réalise ses propres mélanges (jus et sirop maison). Il privilégie le sur-mesure pour vous proposer une carte de cocktails éclectique...



Forfait Classique

Forfait Classique - 14,70€ HT- 17,00€ TTC
Mâcon Village
ou
Côtes de Bourg

Eau minérale : Evian ou Badoit Café ou thé

Forfait Supérieur

20,30€ HT- 24,00€ TTC
Mouton cadet
ou
Saint Nicolas de Bourgueil

Eau minérale : Evian ou Badoit Café ou thé

Forfait Premium

25,53€ HT – 30,00€ TTC
Sancerre Les Ormeaux – Joseph Mellot
ou
Crozes Hermitage

Eau minérale : Evian ou Badoit Café ou thé

LES OFFRES JOURNEE D'ETUDE

A PARTIR DE 20 PERSONNES

Location de la salle de 9H à 15H

Demi-journée d'Etude

100€ TTC

Inclus dans la prestation :
Accueil / Petit Déjeuner / Pause Matin
Déjeuner avec boissons & Eau à disposition



Accueil café :

Café / Thé / Jus / Eau minérale / Mini Viennoiseries

Pause café :

Café / Thé / Jus / Eau minérale / Mignardises

Déjeuner :

Entrée + Plat + Dessert + 1 verre de vin +
1/2 eau + café ou thé

Matériel inclus dans la prestation



Paper-Board



Vidéo-projecteur



Vestiaire, Ascenseur



Sonorisation Micro et ampli en option

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.

Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies. Travaillant uniquement avec des produits frais et de saison, nous vous informons que la composition des menus peut changer. Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

EN COMPLEMENT DE VOS PRESTATIONS EVENEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :



Logistique, accueil, sécurité,



Aménagement d'espaces sur mesure



Son, lumière, vidéo



Décorations spécifiques : fleurs, signalétique extérieure...



Animations : musicales, ludiques.



CONTACT

SERVICE COMMERCIAL

COURTOT GAETAN

TELEPHONE : +33(6) 23 80 99 11

EMAIL : GAETAN.COURTOT@COMPASS-GROUP.FR

WWW.RESTAURANT-LEBALCON.FR



Restaurant Le Balcon – Philharmonie de Paris



@restaurantlebalcon

