

MENU BANQUET

PRINTEMPS | ÉTÉ



pullman
HOTELS AND RESORTS

PARIS MONTPARNASSE



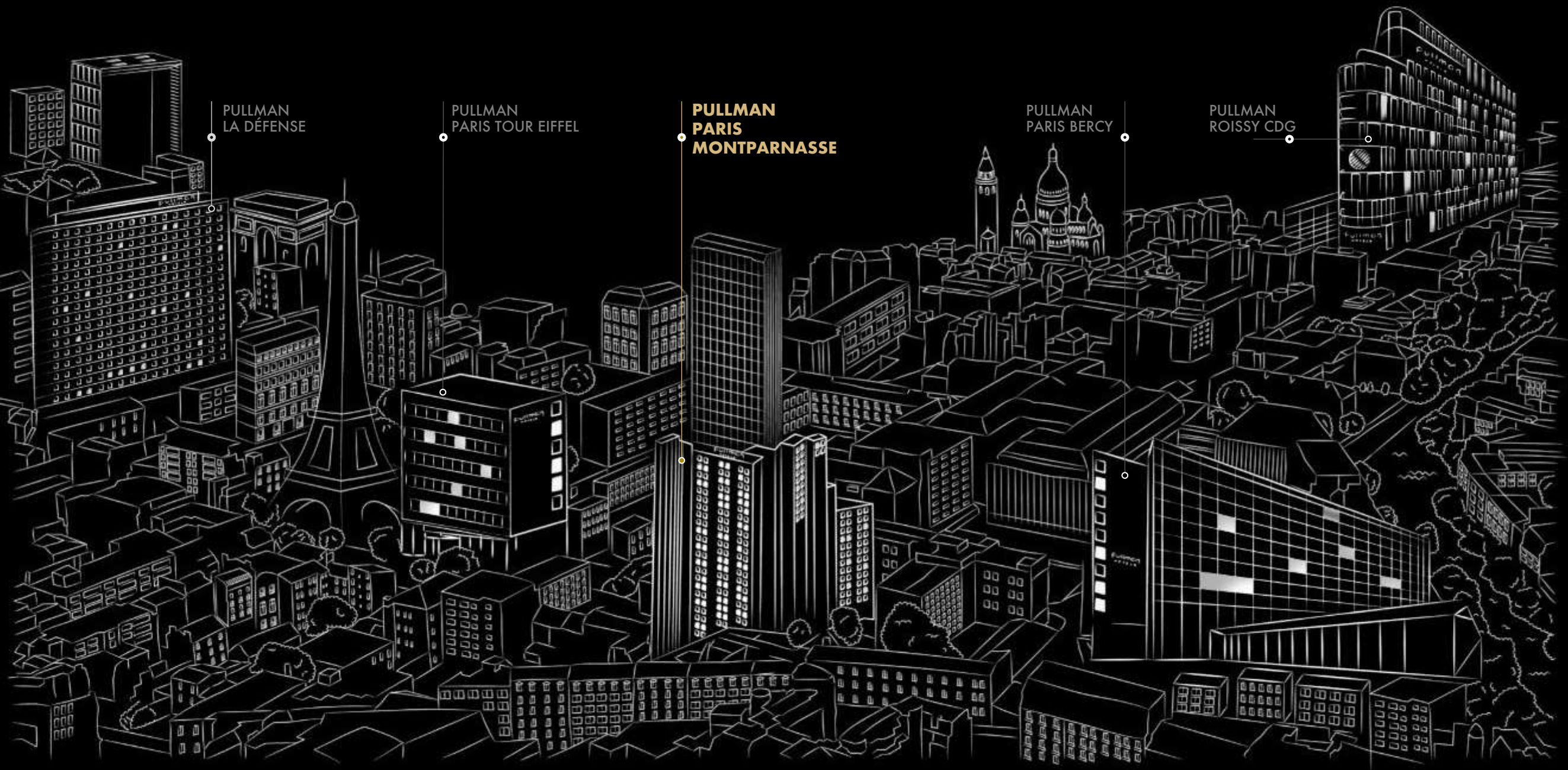
PULLMAN
LA DÉFENSE

PULLMAN
PARIS TOUR EIFFEL

**PULLMAN
PARIS
MONTPARNASSE**

PULLMAN
PARIS BERCY

PULLMAN
ROISSY CDG





UNE APPROCHE LOCALE ET DE SAISON



« Tout au long de ma vie, j'ai cherché la beauté de la simplicité, cela continue d'animer et de stimuler mes passions. »

Chef Rafael Casás

OUBLIEZ TOUT CE QUE VOUS CONNAISSIEZ...

Notre Chef et son équipe réinventent le traiteur à la française avec une touche de modernité et une explosion de saveurs.

Ils puisent leur inspiration dans ce qui les entoure, concevant une cuisine unique qui évolue au fil des saisons. Nos producteurs, engagés dans des démarches éco-responsables, sont au cœur de nos menus, alliant générosité et créativité.

Notre but : partager des expériences uniques et authentiques autour de la table dans un environnement stimulant.

**LOCAL | DE SAISON | LIVE-COOKING |
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE | BIO**

Nous nous réservons le droit de changer certains produits en fonction de leur disponibilité.

Des plats végétariens peuvent être adaptés en option vegan sur demande.

Nos menus s'adaptent aux allergies et régimes alimentaires spécifiques.

Consultez votre Event Manager pour nos options sans gluten et demandes spécifiques.

🌱 Végétarien | 🌿 Végan

Prix nets en Euro par personne – TVA de 20% sur les produits alcoolisés.
TVA de 10% sur la nourriture et les boissons non-alcoolisées. Service compris.

• <u>RSE : ENGAGÉS AVEC VOUS</u>	3
• <u>PETIT-DÉJEUNER</u>	4
• <u>PAUSES</u>	5
• <u>À L'ASSIETTE</u>	6
• <u>BUFFET</u>	7
• <u>RÉCEPTION</u>	8-9
• <u>LIVE COOKING</u>	10
• <u>GRAB & GO</u>	11
• <u>GALA</u>	12
• <u>BOISSONS</u>	13-15
• <u>CONDITIONS DE VENTE</u>	16



LES CHIFFRES CLÉS DE L'ALIMENTATION

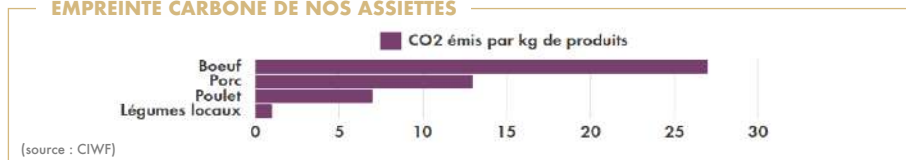


1/4 DES ÉMISSIONS DE CO2 DE LA FRANCE PROVIENNENT DE NOS ASSIETTES.

L'ALIMENTATION ANIMALE

- **33% de la population se dit être flexitarienne** : c'est-à-dire, qui, suit un régime végétarien mais mange de la viande occasionnellement. Et 60% souhaite ralentir sa consommation de viande. (source : Action climat France - 2018)
- **La 1^{ère} cause de déforestation** dans le monde étant l'agriculture, 70% de la surface agricole mondiale sert uniquement à produire la nourriture des animaux d'élevage. (source : WWF)
- Une consommation importante de viande est directement liée à des troubles de santé tels que l'obésité, le cancer, ou le diabète, **1^{ères} causes de maladies cardiovasculaires**. (source : OMS)

EMPREINTE CARBONE DE NOS ASSIETTES



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le **3^e plus grand producteur** de gaz à effet de serre.
- Jusqu'à **40% d'un buffet peut devenir du gaspillage alimentaire**, sachant qu'un repas gaspillé équivaut à un hectare de terre agricole utilisé.
- Principalement pour des raisons légales sur l'hygiène, un produit alimentaire mis à l'air libre plus d'une heure ne peut être gardé.

Conscient de sa responsabilité sur ces enjeux,
le Pullman Paris Montparnasse s'engage et agit pour une alimentation plus durable.
Pour en savoir plus veuillez contacter Emma PALAUQUI – Responsable RSE Pullman Paris :
emma.palauqui@accor.com

ENGAGÉS AVEC VOUS

RSE



3 SOLUTIONS POUR RENDRE VOTRE ÈVÈNEMENT PLUS DURABLE

Si comme nous, vous souhaitez aller encore plus loin dans vos démarches RSE, nous vous proposons différentes solutions gourmandes et moins impactantes pour l'environnement.

SOLUTION °1 CHOISIR UN FORMAT À L'ASSIETTE

ENTRÉE - PLAT- DESSERT

Le menu à l'assiette est le format qui suscite le moins de gaspillage alimentaire, à défaut du buffet assis qui génère le plus de pertes.

EQUIVALENCE D'EMPREINTE ECOLOGIQUE EN EAU

Jeter une baguette	Jeter 1 baignoire d'eau
Jeter 1 kg de viande rouge	Jeter 90 baignoires d'eau

(source : Ademe/FAO)

SOLUTION °2 CHOISIR UN MENU VÉGÉTAL

Privilégier une offre végétale peut **réduire jusqu'à 80 % l'empreinte carbone** de votre menu.

C'est pourquoi le Pullman Paris Montparnasse propose une carte composée à 47 % de plats végétaux.

SOLUTION °3 DEMANDER DES BUFFETS MOINS GARNIS EN PRIVILÉGIANT LE RÉASSORT

En optant pour le réassort, vous devenez un acteur clé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce choix vous offre la possibilité, si vous en exprimez le souhait, de redistribuer les aliments non déposés sur les buffets via nos partenaires associatifs anti-gaspi.

CAS CLIENT 2024

Lors d'un événement réunissant 390 convives pour deux finger buffets,
33 kg de nourriture ont pu être récoltés et redistribués à des associations.

Nos équipes sont formées aux enjeux du développement durable dans l'hôtellerie restauration,
Si vous souhaitez aller plus loin dans votre démarche parlez-en à votre event manager.



PETIT-DÉJEUNER

Prix par personne

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés, jus de fruits, eaux plate et gazeuse filtrées Brita



Sur demande

BUFFET

32€

Jus pressés

Orange, pamplemousse, détox de légumes verts

Yaourts & fruits frais

Fruits frais coupés, corbeille de fruits de saison
Panier de légumes à croquer, salade maraîchère
Yaourt nature, granola maison, miel bio de Provence

Pains & viennoiseries

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Baguette parisienne, pain de campagne,
Confitures de Provence, beurre Beillevaire

Spécialités

Jambon blanc artisanal, fromages, chutney maison
Œufs brouillés natures de poules élevées en plein air
Pommes de terre grenailles, poêlée de champignons
bruns persillés
Saucisse de volaille, saucisse de Toulouse, oignons
caramélisés et moutarde
Bacon fumé au bois de hêtre



LIVE COOKING

Ajoutez des live cooking animés **par un Chef** à votre buffet, à votre petit-déjeuner, déjeuner ou à votre dîner assis

Bar à crêpes | 15€

Sélection de confitures maison, pâte à tartiner,
sucre, sauce caramel, chantilly ou nature

Le Muffin Anglais | 15€

Saumon fumé à l'ancienne
Œufs brouillés, fromage frais aux herbes

Bar à Œufs | 15€

Omelette, œufs au plat, choix de garnitures

TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING



SUNDAY BRUNCH

SUNDAY BRUNCH - UMAMI STYLE | 42€

Ceviche de daurade, carottes fanes glacées au
sirop d'érable et sarrasin, œufs Bénédicte,
burgers, mac&cheese, cookie cocotte à la
cuillère, gaufres et ... tellement plus encore ! 

**Champagne et mimosa à volonté |
+20€**



 Végétarien |  Végan |  Sans gluten

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS



PAUSES

Prix par personne
Pause servie pendant 45 minutes

PAUSE DE BIENVENUE* 15€

Assortiment de viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain du jour
Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés
Jus de dégustation et jus pressés : orange, multifruits, pomme
Eaux plate et gazeuse filtrées Brita

PAUSE BOISSON 12€

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés
Jus pressés: orange, multifruit, jus de pomme
Eaux plate et gazeuse filtrées Brita



LE PETIT PLUS GO-SUPER FOOD & BAR À JUS DETOX | 12€

Noisettes torréfiées | Cranberries | Noix de Macadamia
Abricots secs | Baies de goji | Pruneaux
Jarre d'eau détox | Shooters bien-être

Demi-journée : + 15€ / personne - 1 rafraîchissement
Journée complète : + 30€ / personne - 2 rafraîchissements

PAUSE DU JOUR DU CHEF* 22€

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés
Jus pressés : orange, multifruits, jus de pomme
Eaux plate et gazeuse filtrées Brita
Corbeille de fruits de saison

+ Une option parmi la sélection ci-dessous :

LA SÉLECTION !

HEALTHY

Brochette de fruits frais
Chia pudding
Barre de céréales aux fruits rouges

SAVEURS D'ENFANCE

Madeleine vanillée
Financier pistache
Notre "B.N" praliné

BIEN-ÊTRE

Brochette de fruits frais
Birchermuesli
Barre de céréales au chocolat

BREAK TIME

Marbré chocolat vanille
Cake citron
Club sandwich volaille

COOKIE & CO

Cookie
Brownie pecan
Muffin fruits rouges

DÉLICE SALÉ

Green roll
Pain au lait pastrami
Breadmaki au thon

Autres options disponibles sur demande**

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten

*Les options sont variables selon la saison et la disponibilité des produits. ** Possibilité d'intégrer des pièces sans gluten.

 • PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS

> 10
< 10 +250€

À L'ASSIETTE

DÉJEUNER | DÎNER

Choisissez 1 entrée + 1 plat + 1 dessert
Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita

2 PLATS | 59€ • 3 PLATS | 72€ • PIÈCES COCKTAIL | +12€



« Nos propositions 'bas carbone' sont issues d'un travail auprès de nos fournisseurs locaux et d'une agriculture responsable. Nous vous garantissons des produits de qualité et de saison, ayant pour objectif de réduire votre impact carbone lors des déjeuners et dîners »

Chef Rafael Casás, Chef Exécutif du Pullman Paris Montparnasse

ENTRÉES



Asperges vertes, mimosa, mouton des oiseaux, mousseline (V)

Œuf poché, salade de légumes verts de saison, mayonnaise acidulée (V)

Burrata, petits pois, tomate, pistache, pois gourmands

Saumon mariné à la coriandre, concombre, lait de coco

Pâté en croûte, canard à la fleur de thym, pourpier d'été

PLATS



Légumes grillés, boulgour aux herbes, copeaux, vinaigrette citron miel (V)

Daurade, tomates olivette, persillade, sauce vierge

Cabillaud à la plancha, roquette, risotto safrané, rouille

Volaille rôtie sur la peau, feuilleté de légumes grillés, jus au thym

Epaule d'agneau confite, aubergine longue, tomate datterino

DESSERTS



Mûrier, pain de Gênes, crème basilic, mûre (V)

Crèmeux chocolat, foin, mousse lait Ribot, sauce grué (V)

Salade estivale, fraise, framboise, myrtille, mûre, sirop jasmin (V)

Paris-Brest, pâte à choux, crème mousseline noix de pécan et praliné

Baba aux fruits rouges, pâte à savarin imbibée au sureau, fruit rouge et chantilly sureau

(V) Végétarien | (V) Végan | (V) Sans gluten



PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS



> 30

LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS | 72€

ENTRÉES

- Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic ✓
- Salade d'artichauts, vinaigrette aux noisettes torréfiées ✓
- Pastèque, fromage de chèvre frais, huile d'olive, pistaches, coriandre (V)
- Salade de pommes de terre grenailles, saumon fumé, cerfeuil, aneth
- Thon mariné au soja-gingembre, fèves croquantes, piment vert, shiso
- Filet de cabillaud confit à la coriandre, citron
- César de volaille fermière, croûtons à l'ail, parmesan
- Pâté en croûte à la volaille, cranberries, pickles de légumes

PLATS

- Bo-bun végétal, vermicelles de riz, cacahuètes, ciboulette (V)
- Lieu jaune sauce beurre citron, pakchoï
- Filet de daurade, tomates confites, olives taggiasche, salicornes
- Filet de volaille fermière rôtie, jus corsé, beurre persillé
- Filet de canette aux épices, sirop d'érable et abricot
- Quasi de veau rôti au thym, copeaux de champignon brun



BUFFET ASSIS

DÉJEUNER / DINER

Choisissez 4 entrées + 2 plats + 3 garnitures + 3 desserts

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita



LIVE COOKING

Ajoutez des live cooking animés **par un Chef** à votre buffet, à votre petit-déjeuner, déjeuner ou à votre dîner assis.

[TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING](#)

GARNITURES

- Légumes grillés du moment au thym ✓
- Fenouil confit à l'aneth, citron brûlé ✓
- Grenailles de pommes de terre à l'ail doux ✓
- Courgette blonde, romarin, fromage de brebis (V)
- Haricots verts, petits pois, pois gourmands ✓
- Patate douce rôtie, câpres & oignons ✓

FROMAGES

- Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre' (V)
- Pains de campagne nature & aux fruits

DESSERTS

- Tropézienne**, Brioche crème diplomate et abricot
- Paris-pécan**, Pâte à choux, mousseline et praline noix de pécan
- Black mille-feuille**, Feuilletage, crème sésame noir et caramel
- Chocolat/Sarrasin**, Ganache 66%, crème muscovado et sarrasin (V)
- Kadaïf framboise**, crème au lavandin, miel et framboise
- Verrine fraise**, sirop à la fleur de jasmin ✓ (V)

(V) Végétarien | ✓ Végan | (V) Sans gluten

• [PETIT-DÉJEUNER](#)

• [PAUSES](#)

• [À L'ASSIETTE](#)

• [BUFFET](#)

• [RECEPTION](#)

• [LIVE COOKING](#)

• [GRAB & GO](#)

• [GALA](#)

• [BOISSONS](#)

RÉCEPTION

FINGER BUFFET

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita

MISES EN BOUCHE DU MARCHÉ | 72€

Choisissez 3 salades + 1 option à partager + 3 sandwiches + 1 finger chaud + 3 desserts

SALADES

Quinoa bowl, avocat & grenade 
Veloute de courgette, brebis, amande & menthe 
Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic 
Haricots verts, mimolette de garde, vinaigrette miel-fleur 
Œufs mayo-truffée, salade frisée & fines herbes 
Crevettes au gingembre, pois maraicher, curry rouge
Cabillaud confit à l'anis, fèves croquantes, piment vert

À PARTAGER

Tomates au zaatar, chutney, basilic, pain à l'ail et stracciatella 
Saumon mariné, tarama, aneth, croustade de seigle nordique et crème fraîche d'Isigny
Pâté en croûte à la volaille, cranberries, pickles graine de moutarde

SANDWICHES

Club-sandwich : Dinde fumée, sauce Savora
Green roll : Salade romaine, green houmous, concombre, menthe 
Focaccia panini : Légumes grillés, roquette, basilic, mozzarella fior di latte 
Pain au lait : Saumon gravlax, pickles d'oignons
Bagel : Pulled Duck, sauce BBQ
Breadmaki : Thon, avocat, miel-moutarde

FINGERS CHAUDS

Aubergine épicée, boulgour aux raisins blonds 
Riz pilaf, safran, noix de cajou, raita de coriandre 
Brandade de morue fraîche, olive riviera
Volaille mariné coco-cacahuète, salade thaï
Agneau de 7 heures, polenta moelleuse, menthe

FROMAGES

Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre'
Pains de campagne nature & aux fruits 

DESSERTS

Baba fruits rouges et sureau 
Presque une pêche melba
Chocolat et foin
Pêche et mélisse
Mille-feuille sésame noir
Caviar de mûre, chocolat blanc
Café et anis
Verrine fraise
Paris-Brest pécan
Tropézienne à l'abricot
Chocolat et sarrasin
Framboise et lavandin



LIVE COOKING

Ajoutez des live cooking animés **par un Chef** à votre buffet, à votre petit-déjeuner, déjeuner ou à votre dîner assis.

TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING





 > 30
< 30 +250€

RÉCEPTION

COCKTAIL

Effectuez votre choix parmi nos créations

Choix unique pour l'ensemble des participants

PIÈCES FROIDES

- Tofu grillé, légumes croquants, graines de sésame 
- Sablé de pois chiche, légumes, pesto de courges 
- Verticale de courgette, fenouil, citron confit, olive Taggiasca 
- Maki tout légume, yuzu kosho 
- Fourme d'Ambert, pâte de coing, sarrasin torréfié 
- Bar flambé, brocoli et petits pois, citron vert
- Gravlax de daurade coco-citron, fenouil, radis
- Riz japonais aux algues, saumon, gingembre confit, citron
- Volaille du Gâtinais, légumes croquants, condiments citronnés
- Caille grillée framboise, vinaigre balsamique
- Vitello tonnato, câpre, œuf de caille

3 pièces froides au choix | 12€

6 pièces au choix | 24€

12 pièces | 48€ :

6 pièces froides + 3 pièces chaudes + 3 pièces sucrées

PIÈCES CHAUDES

- Samoussa aux légumes, sauce raïta 
- Gougère comté-truffe 
- Pomme fondante, oignon, citron, parmesan 
- Crevette kuro, charbon végétal, sweet chilli-mangue
- Brochette de poulet au satay
- Gyoza de volaille, teriyaki, cébette

DESSERTS*

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| Clafouti myrtille groseille | Macarons de saison |
| Tarte caramel beurre salé | Tropézienne |
| Carre framboise verveine | Coque virgin-mojito |
| Fraise basilic | Tarte citron |
| | Chocolat viennois |



LIVE COOKING

Ajoutez des live cooking animés **par un Chef** à votre buffet, à votre petit-déjeuner, déjeuner ou à votre dîner assis.

TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING



Végétarien |



Végan |



Sans gluten

*Options sans gluten disponibles sur demande.

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS



MAKE IT A SHOW

LIVE COOKING

 > 30
< 30 +250€

Ajoutez des live cooking à votre buffet assis, à votre déjeuner, dîner ou à votre finger food.

FROID

Petit Pois Maraîcher | 12€

Crème de petits pois, nuage de stracciatella, huile d'olive, croûtons à l'ail

Ceviche de thon | 16€

Mariné au soja et au gingembre, piment Serrano, coriandre, chips de tortillas-maïs

Jambon "Pata Negra" | 17€

Jambon d'origine Ibérique 36 mois entier sur sa griffe, tranché au moment, melon Charentais

CHAUD

Asperge verte | 15€

Asperge verte rôtie au soja et au gingembre, crème onctueuse aux amandes, pousses de trèfles, oignons croustillants

Bar en vapeur de kaffir | 17€

Courgettes & raisins blonds, boulgour, sauce vierge iodée

Navarin d'agneau | 16€

Légumes maraichers de saison, essence de persil

DESSERTS

Bar mille-feuille | 13€

Cuisson-minute du mille-feuille et garnissage de crème au choix : chocolat, vanille et citron

Croffles | 13€

Pâte à croissant cuite au gaufrier, servis avec sauces et accompagnements

Nuage comestible | 15€

Crémeux avec toppings et surplombé d'un nuage comestible aromatisé





| 18€

Plant-Based Classic Burger 

 Végétarien |  Végan

*Options sans gluten disponibles sur demandé.

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS



< 30 + 250€

FARMER'S BOX | 29€

1 salade + 1 sandwich + 1 dessert

Hors boisson

SALADES

Quinoa bowl, avocat & grenade 

Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic 

Haricots verts, mimolette de garde, vinaigrette miel-fleur 

Crevettes au gingembre, pois maraicher, curry rouge

SANDWICHES

Focaccia panini : Légumes grillés, roquette, basilic, mozzarella fior di latte 

Nordique : Saumon fumé, crème de concombre, baie rose

Bagel : Thon-citron confit, jeunes pousses

Burrito : Volaille fermière, sauce chipotle, salade romaine

DESSERTS

Salade de fruits

Choux vanille et fruits rouges

GRAB & GO

Choix unique pour l'ensemble des participants (hors allergies et intolérances alimentaires)



< 20

PLATEAUX-REPAS DU CHEF | 55€

1 entrée + 1 plat froid + 1 fromage & salade de saison + 1 dessert

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita

ENTRÉES

Œuf poché, salade de légumes verts de saison, mayonnaise acidulée 

Thon mariné au soja-gingembre, fèves croquantes, piment vert, shiso

Pâté en croûte, canard à la fleur de thym, pourpier d'été

PLATS FROIDS

Légumes confits, citron brûlé 

Saumon poché, ravigote

Volaille sauce tartare

FROMAGES & SALADE DE SAISON

Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre' 

Mesclun de jeunes pousses, herbes et fleurs aromatiques, vinaigrette balsamique 

DESSERTS

Fruits rouges et biscuit amande

Sablé chocolat et noix de pécan



 Végétarien |  Végan |  Sans gluten

*Possibilité d'intégrer des pièces sans-gluten dans les options

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS



GALA

 > 30
< 30 +250€

LES MENUS SERONT COMPOSÉS AVEC LE CHEF SUR DEMANDE

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita

- 3 PLATS – Entrée + Plat + Dessert | 94€
- 4 PLATS – Entrée + Plat + Fromage + Dessert | 105€



COCKTAIL RÉCEPTION | +12€ • AMUSE-BOUCHE I +10 €

ENTRÉES

Asperges	À l'œuf poché, coulis de truffe, parmesan 
Abricot	Rôti, escalope de foie gras & haricot vert en salade
Crabe	Chou-fleur, sarrasin, réduction miel-citron
Rouget	Mariné, daïkon en pickles, réduction de crustacé-gingembre

PLATS

Tomate	Farcie végétale caramélisée, coulis aux herbes, fleurs aromatiques 
Bar	Mousseline de céleri maraicher, pousses d'épinard, beurre de coques
Volaille fermière	Suprême & foie gras poêlé, légumes primeur, sauce poulette
Filet mignon de veau	aux morilles, artichaut-poivrade, sarrasin soufflé

FROMAGE

Fromage	Brillat savarin truffe d'été, melba de pain 
----------------	---

DESSERTS

Kasha et cacao	Crémeux chocolat, ganache au sucre de l'île Maurice, kasha caramélisé 
Pêche et mélisse	Confit de pêche des vignes, mousse fromagère mélisse, sorbet pêche
Framboise et Lavande	Crème de lavande, huile d'olive, kadaïf, framboise

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS

CLASSIQUE | 19€

Bouteille de 75cl pour 3 personnes

BLANC

Rhône | AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO

Bordeaux | AOP Entre-Deux-Mers Château Lafont Saint-Martin

ROUGE

Rhône | AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO

Provence | AOP Côteaoux d'Aix-en-Provence
Château La Coste

PREMIUM | 26€

Bouteille de 75cl pour 3 personnes

ROSÉ

Côtes de Provence | AOC La Chapelle Gordonne BIO

BLANC

Côtes de Provence | AOC La Chapelle Gordonne BIO

Bordeaux | AOP Clarendelle, « inspiré par Haut-Brion »

Bourgogne | AOP Chardonnay Domaine Anne Lise Bollut

ROUGE

Côtes de Provence | AOC La Chapelle Gordonne BIO

Bordeaux | AOP Clarendelle, « inspiré par Haut-Brion »

Loire | AOP Ménéton Salon Les Marcet

BOISSONS

VINS & CHAMPAGNES

Prix par personne



PRESTIGE | 43€

Bouteille de 75cl pour 3 personnes

BLANC

Loire | AOP Pouilly-Fumé - Domaine Veneau

Bourgogne | AOP Chablis Jean - Marc Brocard

ROUGE

Rhône | AOP Vacqueyras Domaine Miramont BIO

Bourgogne | AOP Domaine Rochebin Clos St. Germain



EN EXTRA POUR VOS FORFAITS

CHAMPAGNE | + 30€

Bouteille de 75cl pour 4 personnes

Pommery Apanage, Blanc de blancs | 75cl

COCKTAIL CHAMPAGNE SIGNATURE SKYBAR | + 19€/pers

COCKTAIL CLASSIQUE

Mojito, Gin fizz, Punch, Spritz, Moscow mule

| + 11€ sans alcool

| + 15€ avec alcool

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



BOISSONS

FORFAIT BOISSONS

Prix par personne

SOFTS

1 HEURE | 13€ • 2 HEURES | 17€ • HEURE SUP. + 7€

Jus de fruits

Eaux "Brita" filtrées plate et gazeuse

Sodas

SOFTS, VINS & BIÈRES

1 HEURE | 26€ • 2 HEURES | 35 € • HEURE SUP. + 14€

Jus de fruits, eaux "Brita" filtrées plate et gazeuse, sodas

Bière Heineken

Vins blanc et rouge



EXTRA | Bière locale « Brasserie la Française »
Kiki de Montparnasse | + 7€/pers

SOFTS, VINS, CHAMPAGNE, BIÈRE & ALCOOLS

1 HEURE | 32€ • 2 HEURES | 42€ • HEURE SUP. + 18€

Demoiselle Brut EO, Tête de Cuvée | 75cl

Vins blanc et rouge

Bière Heineken

Alcools (Vodka, Whisky, Gin, Rhum)

Jus de Fruits

Eaux "Brita" filtrées plates et gazeuses

Sodas

S

SKYBAR
PARIS

VIP CORNER

Privatisation de l'espace VIP
du rooftop sur demande et
selon disponibilité

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS



BOISSONS

VINS & CHAMPAGNES À LA CARTE

Prix par bouteille

CHAMPAGNES

Demoiselle Brut EO, Tête de Cuvée 75cl	100€
Pommery, Maxi Pop 75cl	110€
Pommery Apanage, Blanc de blancs 75cl	130€
Pommery Apanage Rosé 75cl	150€

BLANC | 75 cl

Rhône AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO	48€
Bordeaux AOP Bordeaux Entre-Deux-Mers Château Lafont Saint Martin	48€
Côtes de Provence AOC La Chapelle Gordonne BIO	68€
Bordeaux Clarendelle « Inspiré par Haut-Brion »	68€
Bourgogne Chardonnay AOP Domaine Anne Lise Bollut	68€
Loire Pouilly-Fumé Domaine Veneau	76€
Bourgogne Chablis Jean – Marc Brocard	76€



ROUGE | 75 cl

Rhône AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO	48€
Provence AOP Côteaoux d'Aix-en-Provence Château Lacoste	48€
Bordeaux Clarendelle « Inspiré par Haut-Brion »	68€
Côtes de Provence AOC La Chapelle Gordonne BIO	68€
Loire AOP Ménéteau-Salon Les Marcet	68€
Bourgogne AOP Domaine Rochebin Clos St. Germain	76€
Rhône AOP Vacqueyras Domaine Miramont BIO	76€

ROSÉ | 75 cl

Côtes de Provence AOC La Chapelle Gordonne BIO	48€
--	-----

DROIT DE BOUCHON (par bouteille de 75 cl)

Champagne | 18€

Vins | 15 €

Alcool fort (softs exclus) | 45€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CONDITIONS DE VENTE

NOMBRE DE CONVIVES

Certains de nos menus sont disponibles pour un minimum de 30 personnes.

Pour moins de 30 personnes, un forfait de 250€ sera appliqué.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE CONVIVES

L'hôtel demandera la confirmation du nombre de convives au minimum soixante-douze (72) heures ou trois (3) jours ouvrables avant la date de l'événement (voir les CGV et les conditions contractuelles au besoin).

HEURES DE NUIT

Des frais additionnels à l'heure seront dus pour des événements après 23h. Ces frais seront variables en fonction du nombre de participants à l'événement. Sollicitez notre équipe pour plus d'informations.

MENU

Des menus sur-mesure sont disponibles sur demande. Contactez notre équipe pour plus d'informations. Les prix sont sujets à variation sans préavis.

ORIGINES DE NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont "origine France".

ALLERGIES

Si un ou plusieurs convives ont des allergies, nous vous demandons de nous fournir leurs identités et allergies précises pour prendre toutes les mesures nécessaires dans la préparation des plats. La liste des ingrédients est disponible sur demande auprès de votre Event manager.

RESTAURATION

Tous les plats et boissons servis au sein de l'hôtel sont produits ou fournis par le Pullman Paris Montparnasse. Dans le cas contraire, l'hôtel le spécifiera. Des frais de service s'appliquent pour toute consommation de boisson ou nourriture apportée par le client dans l'hôtel.

DÉCOR & ANIMATIONS

Les événements peuvent être proposés avec des prestations florales, musicales et d'arts de la table. Nous pouvons vous recommander des prestataires préférentiels sur demande. Vous pouvez également faire appel à vos propres prestataires. Toutes les livraisons liées à l'événement doivent être planifiées avec votre Event manager. Il est interdit de fixer des objets aux murs, sols, fenêtres ou piliers dans l'hôtel.

AUDIOVISUEL

Encore est notre prestataire officiel pour l'audiovisuel. Ils possèdent sur site leur propre équipe et prennent en charge tous les aspects audiovisuels des événements grâce à un équipement de dernière génération. Des frais seront appliqués en cas d'usage d'un autre fournisseur audiovisuel.



pullman
HOTELS AND RESORTS

PARIS MONTPARNASSE

PULLMAN PARIS MONTPARNASSE

19 rue du Commandant René Mouchotte
75 014 Paris

pullman.meetings.paris@accor.com

