

Bouillon

ÉVÉNEMENTS!



à partir de
10€
de l'heure / personne

SÉMINAIRES
RÉUNIONS
CONFÉRENCES
COCKTAILS



Bouillon
RÉPUBLIQUE

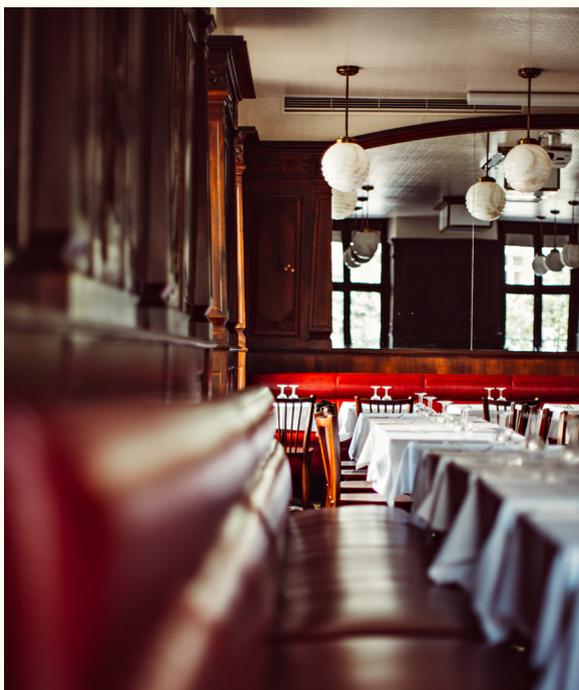
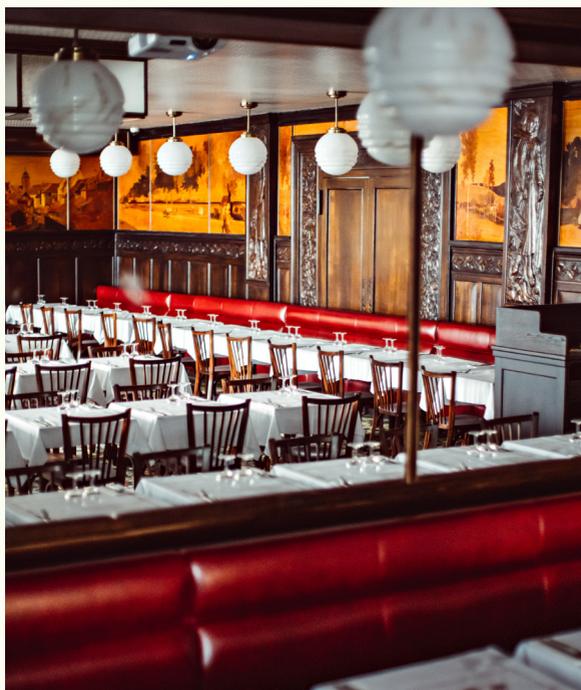
The image shows the entrance to Bouillon République, a restaurant in Paris. The entrance is framed by dark wood. Above the glass doors, the name "Bouillon République" is written in a white, cursive script. The background behind the glass shows a blurred view of green foliage and warm, golden light, suggesting an outdoor or semi-outdoor setting.

Bouillon République

Un décor authentique aux boiseries signées Spindler, ses banquettes rouges et ses superbes mosaïques au sol lui confèrent la réputation d'être l'un des plus beaux Bouillon de Paris.

39 Boulevard du Temple 75003 - Paris
7/7 MIDI - MINUIT

01 42 59 69 31
www.bouillonlesite.com



NOS PRESTATIONS

LOGISTIQUE & ACCUEIL

AMÉNAGEMENT D'ESPACE SUR-MESURE

MATÉRIEL CONFÉRENCES / RÉUNIONS
(MICRO, VIDÉOPROJECTEUR, ÉCRAN,
PAPERBOARD, PUPITRE, ETC.)

-

SON, LUMIÈRE & VIDÉO



WIFI



CLIMATISATION

C'est dans un décor original de 1930 avec ses 4 salons privés que le Bouillon République accueillera vos déjeuners et dîners de groupe, conférences, séminaires...



450

places assises

250

places réservables

VOTRE RÉSERVATION

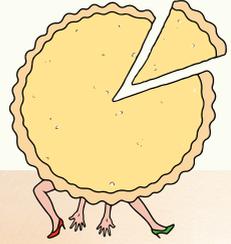
à 1'heure, ½ journée, journée complète



PETIT DÉJEUNER
COLLATION
DÉJEUNER / DÎNER

Salon Splindler

120M²



120

personnes assises

96

personnes en séminaire

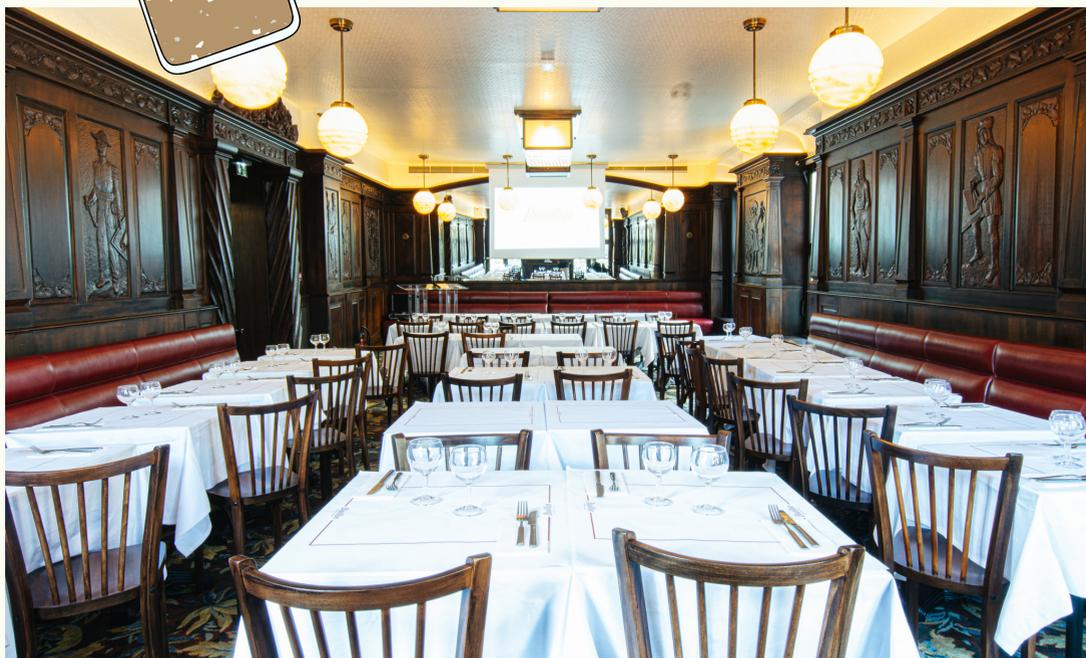
60

personnes en banquet



Salon Colmar

70M²



70

personnes assises

54

personnes en séminaire



40

personnes en banquet

Salon Provinces

42M²



45

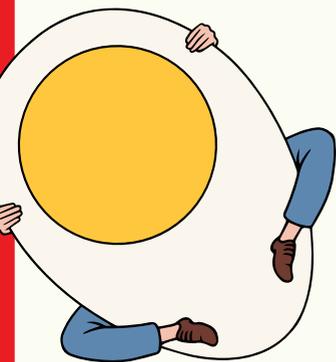
personnes assises

20

personnes en séminaire

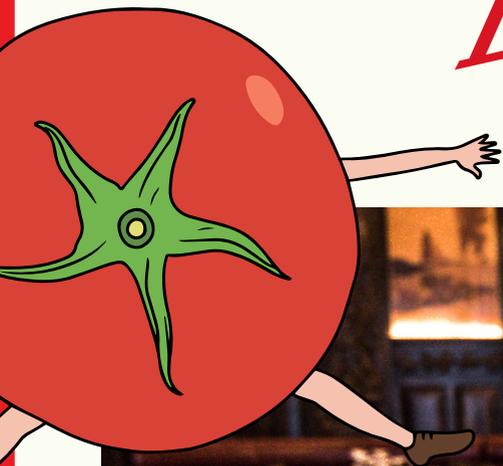
30

personnes en banquet



Salon Dejazet

25M²



25

personnes assises

15

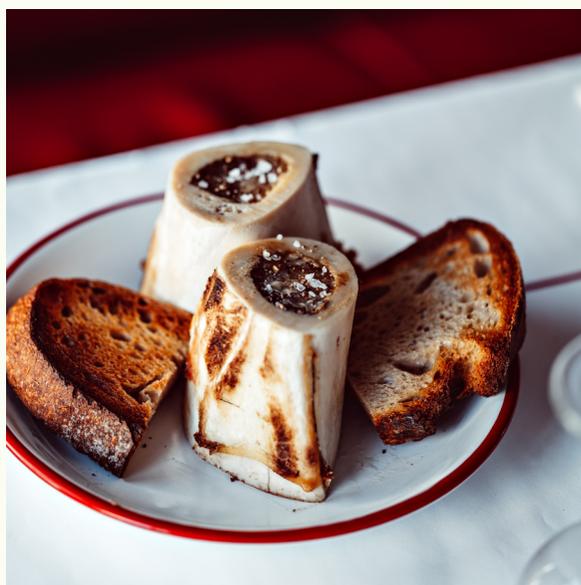
personnes en séminaire

20

personnes en banquet

CONFIGURATIONS





*Une cuisine
française et
traditionnelle*



Bouillon

RÉPUBLIQUE

Entrées

Œufs mayonnaise - **1,90** Poireaux vinaigrette - **3,40** Bouillon de volaille, vermicelles - **2,40**
Bulots mayonnaise - **4,80** Bouquet de crevettes mayonnaise - **5**
Velouté de choux-fleurs aux châtaignes - **3,90** L'os à mœlle x1 : **3,80** x2 : **6,40**
Œufs mayonnaise, truffe d'été - **3,40** Escargots, beurre persillé (les 6) - **7**
Rillettes de saumon, pain de campagne - **3,80** Terrine de campagne & cornichons - **3,90**
Médailillon de bloc de foie gras, confiture d'oignons - **8,80**

Plats

Choucroute traditionnelle «Jenny» - **9,80** Saucisse au couteau, purée - **8,90**
Choucroute de saumon d'Écosse au beurre blanc - **11,50** Soupe à l'oignon gratinée au Cantal - **8,50**
Gratin de cabillaud, purée de pommes de terre & choux-fleurs - **9,20**
Ravioles du Royans, fondue de poireaux - **8,80** Demi jarret caramélisé, frites - **9,90**
Steak frites, sauce poivre - **11,20** Haddock poché à l'anglaise au beurre blanc - **13,50**
Confit de canard, pommes sarladaises - **11,50** Bœuf bourguignon, lard fumé, coquillettes - **9,80**
Cuisse de poulet sauce Poulette, frites - **9,70** Gratin de courge au Bleu & noir - **8,50**

À CÔTÉ : Légumes d'hiver rôtis : le petit bol - **3,50** l'assiette - **7,50**

Purée de pommes de terre - **2,50** Frites - **2,50** Petite salade verte - **2,20**
Fondue d'épinards - **2,50** Coquillettes au bouillon de volaille - **2,60** Pommes vapeur - **2,20**

Fromages : Munster au cumin - **3,60** Saint-Nectaire - **2,90** Cantal entre-deux - **2,60**

Desserts

Riz au lait, caramel beurre salé - **2,80** 1/4 d'ananas frais, jus zesté - **4,50**
Profiterole, glace au lait & chocolat chaud - **4,50** Tarte citron - **3,60**
Île flottante aux pralines roses - **3** Mont-Blanc - **4,20** Baba au rhum, crème fouettée - **4,50**
Gâteau au chocolat, crème anglaise - **4,50** Chou à la crème pâtissière - **2,90**
Paris-Brest - **3,50** Crème caramel au beurre salé - **2,80** Glace au lait frais - **3,60**
(Supplément chantilly, chocolat, caramel, éclats de noisettes) - **0,50**

Le chef met à l'honneur
une cuisine française traditionnelle,
privilégiant des produits de saison
en circuit court à prix juste.



ENTRÉE + PLAT + DESSERT
À PARTIR DE 20€ / PERSONNE

Demandez votre devis :
reservation@bouillonlesite.com

ENTRÉES

20€

Œufs mayonnaise

Poireaux vinaigrette

Velouté de choux-fleurs aux châtaignes

Terrine de campagne & cornichons

Bouillon de volaille, vermicelles

Rillettes de saumon

PLATS

Gratin de cabillaud, purée de pommes de terre & choux-fleurs

Bœuf bourguignon, lard fumé, coquillettes

Cuisse de poulet sauce Poulette, frites

Gratin de courge au Bleu & noix

Ravioles du Royans, fondue de poireaux

Saucisse au couteau, purée

FROMAGE OU DESSERT

Cantal entre-deux

ou

Riz au lait, caramel beurre salé

Île flottante aux pralines roses

Chou à la crème patissière

Crème caramel au beurre salé

Paris-Brest

BOISSONS

Bière blonde Silver (25cl)

Vin blanc : Sauvignon, Pays d'Oc (25cl)

Vin rouge : Côtes du Rhône (25cl)

Vittel, Perrier, Coca-Cola,

Limonade, jus d'orange, Fuzz Tea pêche

ou

Café expresso ou thé, infusion

ENTRÉES

Œufs mayonnaise

Œufs mayonnaise à la truffe d'été

Poireaux vinaigrette - Os à mœlle

Velouté de choux-fleurs aux châtaignes

Terrine de campagne & cornichons

Rillettes de saumon, pain de campagne

Bouillon de volaille, vermicelles



25€

PLATS

Gratin de cabillaud, purée de pommes de terre & choux-fleurs

Choucroute traditionnelle «Jenny»

Bœuf bourguignon, lard fumé, coquillettes

1/2 jarret caramélisé, frites

Cuisse de poulet sauce Poulette, frites

Gratin de courge au Bleu & noix

Ravioles du Royans, fondue de poireaux

Saucisse au couteau, purée - Steak au poivre, frites

FROMAGE OU DESSERT

Saint-Nectaire - Cantal entre-deux - Munster au cumin
ou

Riz au lait, caramel beurre salé

1/4 d'ananas frais zesté - Île flottante aux pralines roses

Chou à la crème patissière - Crème caramel au beurre salé

Baba au rhum, crème fouettée - Tarte citron - Paris-Brest

Glace au lait frais

BOISSONS

Bière blonde Silver (25cl)

Vin blanc : Sauvignon, Pays d'Oc (25cl)

Vin rouge : Côtes du Rhône (25cl)

Vittel, Perrier, Coca-Cola,

Limonade, jus d'orange, Fuzz Tea pêche

ou

Café expresso ou thé, infusion

APÉRITIF

Ricard (2cl) / Mauresque (2cl) / Perroquet (2cl)
Whisky Clan Cambell (2cl) / Kir Cassis (12cl)
Lillet Blanc ou Rouge (5cl) / Saint-Raphaël (5cl)
Salers, Salers cassis (5cl)

ENTRÉES

Œufs mayonnaise à la truffe d'été
Os à mœlle (X2) - Poireaux vinaigrette
Bouquet de crevettes mayonnaise - Bulots mayonnaise
Escargots, beurre persillé (X6)
Médailillon de bloc de foie gras, confiture d'oignons

30€

PLATS

Confit de canard, pommes sarladaises
Choucroute traditionnelle «Jenny»
Choucroute de saumon d'Écosse, beurre blanc
Haddock poché à l'anglaise au beurre blanc
Steak au poivre, frites
Gratin de courge au Bleu & noix
Ravioles du Royans, fondue de poireaux

FROMAGE OU DESSERT

Saint-Nectaire - Cantal entre-deux - Munster au cumin
ou
1/4 d'ananas frais zesté - Tarte citron - Paris-Brest
Profiterole, glace au lait & chocolat chaud
Baba au rhum, crème fouettée
Gâteau au chocolat, crème anglaise - Mont Blanc

BOISSONS

Bière blonde Silver (25cl)
Vin blanc : Sauvignon, Pays d'Oc (25cl)
Vin rouge : Côtes du Rhône (25cl)
Vittel, Perrier, Coca-Cola,
Limonade, jus d'orange, Fuzz Tea pêche
ou
Café expresso ou thé, infusion

Bouillon SERVICE!

Retrouvez les recettes cultes
de nos bouillons parisiens à déguster
chez vous ou au bureau !





en livraison grace à nos partenaires



epicery®

TXTEM

et prochainement dans toute la France avec



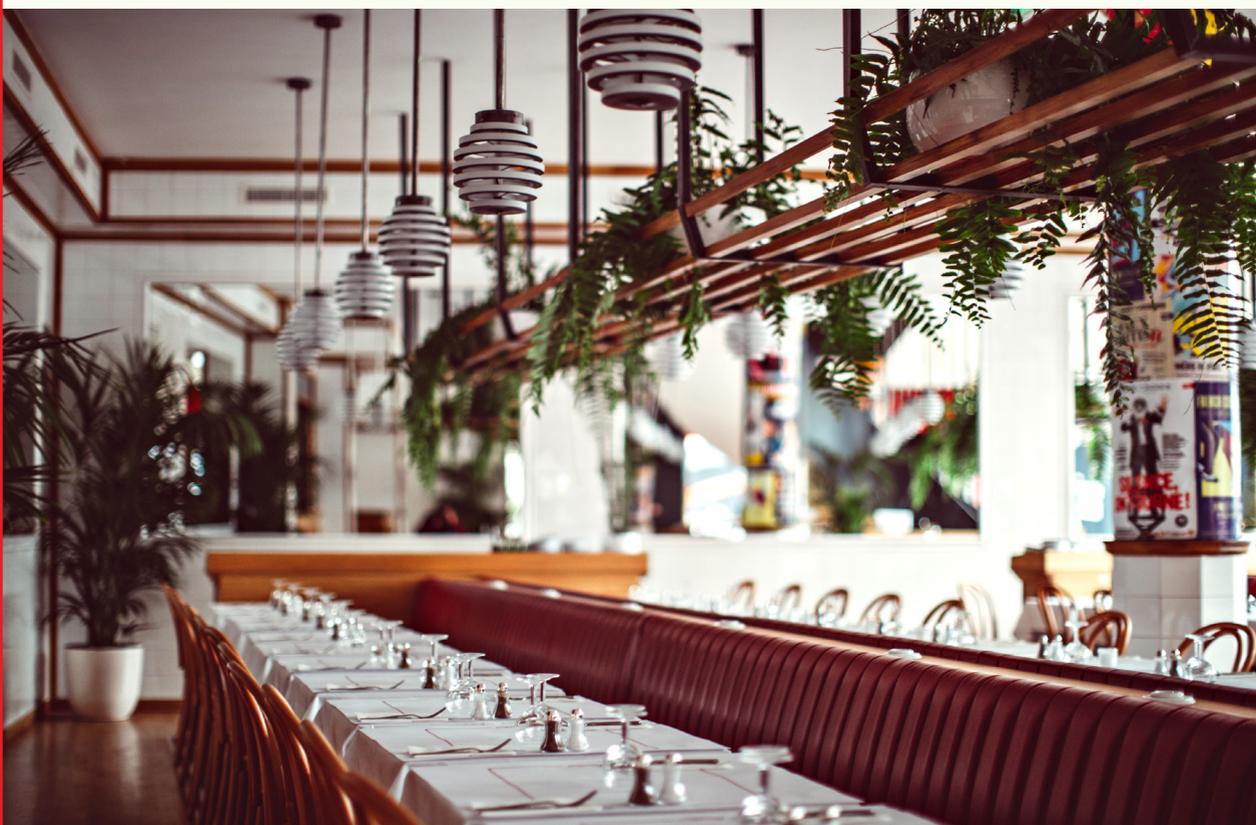
Bouillon

P I G A L L E

22 Boulevard de Clichy 75018 - Paris

OUVERT TOUS LES JOURS

SANS RÉSERVATION DE MIDI À MINUIT



Bouillon

RÉPUBLIQUE
SERVICE!
P I G A L L E

Pour toute demande de renseignement :

reservation@bouillonlesite.com

01 42 59 69 31

www.bouillonlesite.com

INSTAGRAM : @bouillonlinsta @bouillonservice