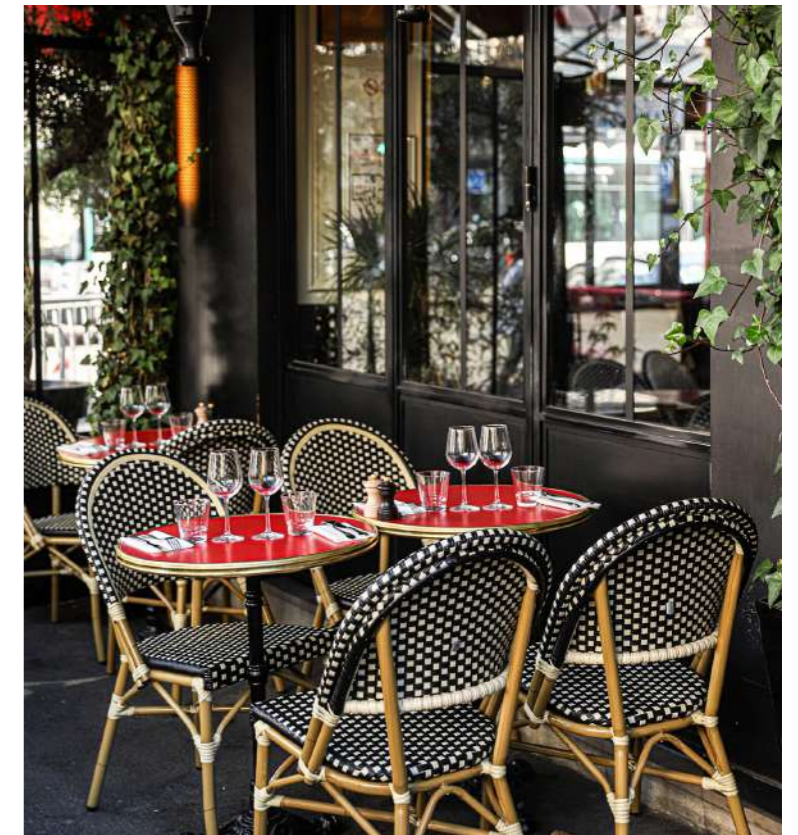




# SACRÉ FRENCHY!<sup>®</sup>

PARIS

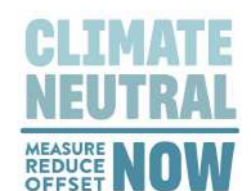


Bienvenue chez  
SACRÉ FRENCHY !

RESTAURANT . COCKTAILS . BAR FESTIF

58 boulevard de Sébastopol,  
75003 Paris  
tel. + 33 (0)1 42 74 55 63 .  
[www.sacrefrenchy.com](http://www.sacrefrenchy.com)

CONTACT COMMERCIAL :  
[reservation@sacrefrenchy.com](mailto:reservation@sacrefrenchy.com)



## LA QUALITÉ C'EST SACRÉ !

Toutes nos viandes sont sélectionnées et fournies par les historiques « Boucheries Nivernaises », fournisseur, entre autre, du Palais de l'Elysée.

Tous nos pains sont fournis par la maison Poujauran du Maître Boulanger Jean-Luc Poujauran situé à Paris 7ème.

Dans la mesure du possible, nous privilégions les circuits courts et les produits frais.

Notre restaurant a obtenu le label de l'ONU « Climate Neutral Now ». Ce qui signifie que nous compensons 100% de nos émissions carbone (parce que bien manger ne doit pas empêcher de préserver la planète).




Notre objectif : vous rendre sacrément heureux !


Le Sacré Frenchy!® offre à ses clients une carte simple faite de produits frais provenant des meilleurs fournisseurs de Paris. Le petit + : la rôtisserie du restaurant où vous pourrez voir en direct votre poulet, côte de boeuf ou cochon de lait rôti avant de le déguster entre amis.



## HORAIRES D'OUVERTURES

 **AU PUBLIC**  
Service continu de 11h30 à 23H.  
Ouverture 7/7 jusqu'à 2h du matin.

 **HEURES HEUREUSES**  
Du lundi au vendredi de 14H30 à 20H.

 **RÉSERVATIONS DE GROUPE**  
Tous les jours: pour le déjeuner, les heures heureuses et le dîner.



## EMPLACEMENT

Situé au coeur de Paris, notre établissement est facilement accessible !

### ACCÈS EN MÉTRO

Lignes 4, 11, 1 et RER A, B et C.  
2 min à pied arrêt «Etienne Marcel».  
3 min à pied arrêt «Rambuteau».  
5 min à pied arrêt «Châtelet».

### ACCÈS EN BUS

Lignes 29, 38 et 47.  
1 min à pied arrêt «Sébaspol-Etienne Marcel».  
1 min à pied arrêt «Turbigo-Etienne Marcel».

### ACCÈS EN VOITURE

3 min à pied parking «Forum Les Halles». Possibilité d'un service voiturier.



## PRESTATIONS

Sacré Frenchy !® veut satisfaire les besoins et désirs de tous ses clients, aussi bien entreprises que particuliers.

Sacré Frenchy !® est privatisable par espace ou dans son intégralité pour vos différents évènements.

Si vous le souhaitez, le Sacré Frenchy!® peut établir un menu sur mesure avec la formule de votre choix, pour les déjeuners ou vos dîners.



- . ANNIVERSAIRES
- . COCKTAIL DINATOIRE
- . PETIT DÉJEUNER D'AFFAIRE
- . AFTER WORK
- . REPAS D'ENTREPRISE
- . CONFÉRENCE
- . DÉFILÉS
- . SPECTACLES
- . VERNISSAGE
- . SOIRÉE PRIVÉE ENTREPRISE
- . SOIRÉE À THÈME
- . VENTE PRIVÉE
- . KARAOKÉ



## CAPACITÉS

Sacré Frenchy !® vous accueille dans 4 espaces différents:

 **UN SALON FRANÇAIS NAPOLÉON III**  
Avec une quarantaine de places assises.

 **UN BAR À COCKTAIL FESTIF: SALON POMPADOUR**  
avec une soixantaine de places.

 **UN RESTAURANT BAR**  
Avec une rôtisserie d'une centaine de places assises.

 **UNE TERASSE**  
Où nous disposons d'une quarantaine de places.



## OFFRE DE GROUPE :

- . Petit déjeuner
- . Déjeuner
- . Dîner

## RÉSERVATION DE GROUPE

Que vous vouliez petit-déjeuner, déjeuner ou dîner, chez Sacré Frenchy tout est possible. Nous proposons plusieurs offres tout au long de la journée pour satisfaire vos envies et vos papilles.

De la formule petit déjeuner avec viennoiseries et jus de fruits frais aux déjeuners et dîners sur mesure. Nous pouvons vous proposer un ensemble de formules pour vous et vos clients ou collaborateurs.

## DES FORMULES PETIT DÉJEUNER

Il est possible de réserver/ privatiser un espace dédié pour organiser votre petit déjeuner d'affaires de 5 à 70 personnes.

Exemple formule petit déjeuner:

- .Une omelette ou oeufs au plat
- .Une viennoiserie
- .Un verre de jus de fruit frais
- .Un café ou un thé



## DES FORMULES MENU

- Entrée + plat OU
- Plat + dessert OU
- Entrée + plat + dessert

Exemple formule entrée + plat + dessert:

Entrée : Foie gras de canard ou Risotto de gorgonzola et poire

Plat : Magret de canard 300g et mousseline de carotte ou St jacques rôties, beurre blanc et riz sauvage

Dessert : Pain perdu brioché, glace vanille et caramel au beurre salé ou Tarte tatin et crème d'Isigny

OFFRE  
PRIVATISATION

## PRIVATISATION DU SALON NAPOLÉON

Le salon est situé en mezzanine. Il comporte une quarantaine de places assises et peut être lui aussi privatisé pour des dîners professionnels, des apéros dînatoires, des repas d'anniversaires...

## UN BAR À COCKTAIL FESTIF: SALON POMPADOUR

où vous pourrez aussi bien organiser une dégustation de vins, une retransmission de match ou une fiesta entre amis et même un karaoké.



## NOS OPTIONS DE PRIVATISATION :

- Possibilité d'organiser un Karaoké
- Barman dédié
- DJ dédié (si pas de DJ nous mettons une playlist dansante qui fonctionne très bien également)
- Possibilité d'installer un photo Booth
- Possibilité de privatiser jusqu'à 2h du matin.
- Droit de bouchon de 10 € pour toutes bouteilles apportées par vos soins.

## NOS OFFRES PRIVATISATION

### NOS PLANCHES ET TARTINES POUR COCKTAIL DÎNATOIRE :

Planche d'assortiment de mignardises (pour 2-3 personnes) : 26€

Planche mixte fromage/charcuterie (pour 2-3 personnes) : 26€

Tartine saumon/avocat (pour 2 personnes) : 18€

Tous nos produits sont élaborés à partir de produits frais.

Possibilité de commander pour le dessert de commander un grand gâteau maison.



### FORMULE ET LISTE DES PRODUITS POUR COCKTAIL DÎNATOIRE:

Cocktail dînatoire 12 pièces : 18€

Cocktail dînatoire 18 pièces : 25€

Cocktail dînatoire 24 pièces : 34€

Les cocktail dînatoire contient un panachage de canapées, petits fours tradition et prestige.

#### Canapés salés tradition:

- Cake aux oignons, magret de canard fumé orange amère

- Financiers à la tomate, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette

- Pain noir, rillettes de poulet à la moutarde, pain blanc, paprika

- Blinis, crème raifort citron, anchois mariné, baie rose, aneth

- Biscuit aux noix, crème au roquefort, cube de roquefort

- Pain nordique moelleux au crabe, mousse d'avocats, zeste de citron

- Biscuit au caramel, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figues

- Cake aux poivrons, crème saveur crustacé, écrevisse marinée

- Blini crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices

#### Petits fours prestige:

- Lingot marron cassis

- Mini tiramisu fraise framboise

- Finger panacotta coco mangue passion

- Mini chou praliné

- Carré 3 chocolats

- Financier abricot vanille

- Financier amande fruits rouges

- Mini cheesecake caramel

#### Canapés prestige:

- Lingots de saumon et polenta

- Blocs de foie gras de canard et chutney de mangue sur crumble au pain d'épice 6 Clubs sandwich aux légumes

- Blinis, crème citronnée, concombre et oeufs de truite

- Pains noirs, involtini et confit de poivrons

- Cakes aux olives, tomates marinée et chèvre

- Pains nordiques au crabe

- Blinis pain d'épices, crème de roquefort, poire

#### Boissons:

- Pichet de vin du mois (50cl): 14€

- Bouteille de vin à partir de 25€ (1 bouteille / 3 personnes)

- Cocktails avec alcool à partir de 12€ (Ti Punch, Moscow Mule, Cosmopolitain, Margarita, Spritz, Ti' French, Mule de Normandie, Mojito)

- Vasque de cocktails - 3L, 120€

- Cocktails sans alcool à partir de 8€

- Bouteille de champagne à partir de 70€

#### **FORMULE TICKETS BOISSONS :**

Possibilité de mettre en place un système de tickets, la valeur du ticket est à votre choix.

Exemple d'option avec ticket

1 ticket = 1 verre de soft/vin/ cocktail sans alcool / 1 bière

2 tickets = 1 verre d'alcool + soft (whisky coca, vodka pomme...) / 1 cocktail défini (mojiti, punch...)

Si vous le souhaitez, nous vous laissons le carnet de tickets et vous facturerons le solde des tickets consommés à la fin de la soirée.