
PETIT victor HUGO
BRASSERIE & SEAFOOD BAR
Votre événement
dans le nouveau restaurant du 16ème



Présentation

Institution de l'ouest parisien, Petit Victor Hugo est la brasserie seafood qui réveille avec fraîcheur le 16ème arrondissement !

Nouveau décor aux inspirations seventies signé Laura Gonzalez, patio, terrasse et bar à cocktails monumental… Petit Victor Hugo, lieu qui rythme vos journées du petit-déjeuner au dîner, vous accueille tous les jours de 8h à 2h.












Salon Victor Hugo

Capacité d'Accueil (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON VICTOR HUGO	PETIT TOIT 2ÈME ÉTAGE	1ER ETAGE	SALLE DE REUNION
43	24	86	40
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	FORMAT THEATRE
50	35	100	20
COCKTAIL	COCKTAIL	COCKTAIL	BOARD MEETING



MENU LONGCHAMP

60,76€ HT –69.00€ TTC

Coupe de Prosecco

ENTREES
Tartare de Saumon, piment & citron vert
Burrata Crémeuse, tomates de couleurs, huile d'olive citron
Gambas Croustillantes

PLATS
Quasi de Veau rôti, crème & champignons de Paris
Pavé de Saumon, beurre blanc citronné
Pavé de Thon, sauce Tom Yam

DESSERTS
Île Flottante au Caramel, crème Anglaise
Moelleux au Chocolat
Salade de Fruits Frais de Saison, sorbet citron

BOISSONS
1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Bourgogne Chardonnay 2022 Millebuis
Rouge: brouilly 2021 Château des Tours

1 bouteille / 3 personnes

San Pellegrino ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



MENU VICTOR HUGO

78,03€ HT –89.00€ TTC

Coupe de champagne

ENTREES
Feuilleté d'Asperges & Œuf Mollet
Carpaccio de Bar, Sésame Noir & Gingembre
Avocat &Tartare de Thon, légèrement épicé

PLATS
Médaillon de Veau, sauce aux Morilles, Purée de Pommes de Terre
Poulpe Rôti, sauce vierge, Aïoli, Pommes de Terre Tapées
Filet de Bar Grillé; Sauce Vierge aux Fruits Secs & Pignons

DESSERTS
Pain Perdu, Caramel Beurre Salé & Noisettes
Profiteroles, Glace Vanille & Chocolat Chaud
Pavlova Fruits Rouges

BOISSONS
1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Chablis 2022 Savary
Rouge: Haut Médoc Heritage de Chasse Spleen 2018

1 bouteille / 3 personnes

San Pellegrino ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



MENU PRESTIGE

106,59€ HT –120€ TTC

Coupe de Champagne Louis Roederer - brut collection

3 amuses bouches

ENTREES
Tartare de Bar, Caviar Baeri, crème Isigny
Ravioles de Langoustines, bouillon aux Epices Douces, onctuosité d'un chou-fleur

PLATS
Vol au vent de Homard et Volaille sauce Homardine, Champignons, Epinards
Filet de Bar Rôti, Risotto de Cèleri Rave, Parmesan, quelques Coquillages

DESSERTS
Millefeuille à la Vanille
Pavlova aux Fruits Rouges

BOISSONS
1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Chablis 2022 Savary
Rouge: Haut Médoc Heritage de Chasse Spleen 2018

1 bouteille / 3 personnes

San Pellegrino ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



NOS OFFRES DE COCKTAIL

Minimum de 20 personnes
Salon Victor Hugo / 1er étage /Petit Toit

COCKTAIL 10 PIECES

39.92€ HT – 45.00€ TTC

10 pièces cocktail salées froides

Houmous Petits Pois
Tzatziki de Concombre & Menthe
Tartare de Thon, Coriandre et Poutargue
Tarama Blanc
Tartelette Suc de Tomate, Olive Confite et vieux Parmesan
Carpaccio de Poulpe Confit, Huile d'Olive & citron
Huitre Dupuch
Mini Fish sauce Tartare
Gambas Crispy, sauce Curry
Pissaladière aux Anchois de Cantabrie

Boissons
1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Bourgogne Chardonnay 2022 Millebuis
Rouge: brouilly 2021 Château des Tours
Rosé: demoiselle sans gêne 2022 IGP de Méditérranée

1 bouteille / 3 personnes

San Pellegrino ou Vittel

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



COCKTAIL DINATOIRE

79,55€ HT – 89.00€ TTC

Coupe de champagne

9 pièces cocktail salées froides
Houmous Petits Pois
Tzatzíki de Concombre & Menthe
Tartare de Thon Coriandre & Poutargue
Tarama Blanc
Tartelette suc de Tomate, Olive Confite et vieux Parmesan
Carpaccio de Poulpe confit, Huile d'Olive & Citron
Huitre Dupuch
Pressé de Volaille et Canard
Pissaladière aux Anchois de Cantabrie

2 pièces cocktails salées chaudes
Mini Fish, sauce Tartare
Gambas Crispy, sauce Curry

1 mini plat chaud au choix équivalent à 4 pièces
Risotto verde Artichauts Petits Pois
Suprême de Volaille, sauce Morille

5 pièces cocktail sucrées
Tartelette Chocolat au Lait et Caramel Fève de Tonka
Mini Pavlova Fruits Rouges
Mini Paris -Brest
Mascarpone Chocolat Blanc et Framboises fraiches
Sablé Rhubarbe, Amandine

Boissons
1 bouteille / 3 personnes
Blanc: Bourgogne Chardonnay 2022 Millebuis
Rouge: brouilly 2021 Château des Tours
Rosé: demoiselle sans gêne 2022 IGP de Méditérranée

1 bouteille / 3 personnes
San Pellegrino ou Vittel

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



NOS OFFRES DE SÉMINAIRE

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 100.00€ HT – 110.00€ TTC

INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo
- Pause Gourmande après midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

FORFAIT DEMIE JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 79,77€ HT – 90.00€ TTC

INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 12h30, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo

OU

- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo
- Location de la salle de 14h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits)
- Pause Gourmande après-midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

LOCATION DE SALLE SÈCHE POSSIBLE

À PARTIR DE 400€ HT (selon l'heure d'arrivée et la durée)






PETIT victor HUGO







Votre Contact

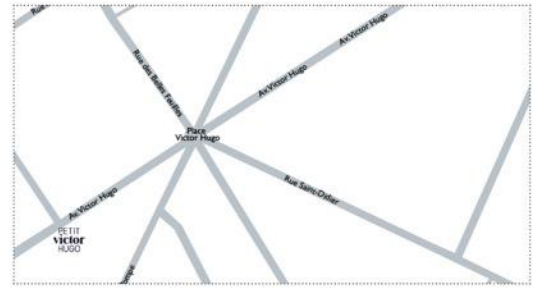
STELLIA LARRUE
COMMERCIALE

Reservations.pvh@outlook.fr
+33 7 49 98 75 00

Informations pratiques

143 Av. Victor Hugo, 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00
pour le déjeuner et le dîner.
En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



Service voiturier / Parking Indigo en face / Métro ligne 6 et 9 Trocadéro