

Plaque commerciale

LES BELLES AIRES

LES BELLES AIRES

Privatisation

Situé sur les bords de seine dans la ville de Suresnes, Les Belles Aires, lieu de vie de 1600m², arbore une décoration typique des anciennes guinguettes des Hauts de Seine, harmonieusement partagées entre un restaurant, un salon et une guinguette.

En matinée, en journée ou en soirée, pour vos événements professionnels (soirées d'entreprise, lancements de produit,...) ou particuliers (fêtes, célébrations, mariages,...), prenez le contrôle de nos nombreux espaces et salons.

Verrière, restaurant, guinguette et salon privé, Les Belles Aires sauront répondre à toutes vos attentes !



LES BELLES AIRES

Réservation de groupe

Grâce à la réservation de groupe, venez vous installer confortablement dans un des salons des Belles Aires.

Idéal pour célébrer un anniversaire, un repas d'équipe ou un événement festif, ce format vous permettra de passer un moment inoubliable.

Sous la verrière ou dans le restaurant, profitez de notre sélection de vins, de nos sodas faits maison ou encore de nos cocktails signatures, ainsi que des talents de notre chef.

Les réservations de groupe sont possibles pour les groupes de plus de 12 personnes.

Service voiturier disponible à la demande.



Salon COTY

En format "restaurant" ou "cocktail"

- Emplacement : Au 2ème étage
- Équipements : Tables, assises, sonorisation, écran
- Horaire : Fermeture du salon à minuit
- Description : idéal pour vos événements intimistes, signatures de contrat, réunions de co-direction ou encore anniversaires, le salon saura parfaitement répondre à vos attentes, dans un cadre feutré.



Salon LATIL

Jusqu'à 50 personnes

- Emplacement : Sous la verrière
- Équipements : Tables, banquettes, chaises, arts de la table
- Description : Sous sa verrière entièrement rénovée, et grâce à sa capacité de modulation, privatisez un espace du restaurant afin de profiter d'un cadre privilégié pour vos fêtes d'anniversaire, célébrations ou repas professionnels.



Salon NIEUPOORT

Jusqu'à 30 personnes

- Emplacement : Sous la verrière
- Équipements : Tables, banquettes, chaises, arts de la table
- Description : Sous sa verrière entièrement rénovée, et grâce à sa capacité de modulation, privatisez un espace du restaurant afin de profiter d'un cadre privilégié pour vos fêtes d'anniversaire, célébrations ou repas professionnels.



Le restaurant

Jusqu'à 120 personnes

- Emplacement : Au 1er étage
- Équipements : Tables, banquettes, assises, sonorisation
- Privatisation en location sèche ou avec service sur devis
- Description : L'espace parfait pour votre événement, tout simplement. Au chaud dans le restaurant ou au soleil sous la verrière, venez profiter d'un moment unique au sein du restaurant des Belles Aires.



LES BELLES AIRES

Jusqu'à 500 personnes

- Équipements : Tables, banquettes, chaises, jeux, micros, sonorisation, écran, office traiteur, bar, brasero
- Description : Un véritable lieu d'exception, offrant une offre à 360 degrés : des extérieurs verdoyants, un restaurant chaleureux et un salon privé intimiste ; deux bars, un kiosque, un food-truck, une rôtisserie & fumoir, une terrasse couverte, un brasero et un espace de jeux. L'endroit parfait pour tout vos projets.



LES BELLES AIRES

Menus (à partir de 12 personnes)

MENU À 39€ TTC (TARIF ENTREPRISE : 35,45€ HT)	MENU À 49€ TTC (TARIF ENTREPRISE : 44,55€ HT)	MENU À 59€ TTC (TARIF ENTREPRISE : 53,64€ HT)	MENU "COCKTAIL" 59€ TTC (TARIF ENTREPRISE : 53,64€ HT)
Médailon de poireaux en mosaïque et copeaux de lieu jaune ou Terrine de campagne & pickles - Curry rouge de joue de cochon fermier ou Saumon grillé à la plancha - Mousse au chocolat ou Flan parisien	Saumon fumé par nos soins et pancake aux herbes fraîches ou Tartelette sablée au parmesan & bresaola frit - Le véritable pavé de l'Aubrac ou Duo de saint Jacques & gambas - Baba au rhum ou Paris-Brest	Saint Jacques gratinées à la Bretonne ou Terrine de foie gras gelée de porto - Côte de veau doucement braisé ou Filet de bar rôti - Mille feuille vanille bourbon ou Tartelette fruits	<u>Pièces salées :</u> - Bouchée de foie gras sur pain d'épice & chutney de figues - Verrine de saumon fumé & fromage frais à l'aneth - tartare de boeuf en cuillère - Croustillant de gambas au gingembre-citronnelle - mini brochette de magret de canard & mangue - gougère au comté & éclats de noix - Tartelette légume grillé et fromage de chèvre <u>Pièces sucrées :</u> - Trio de mini desserts

Offre sur mesure possible 1 semaine à l'avance

LES BELLES AIRES

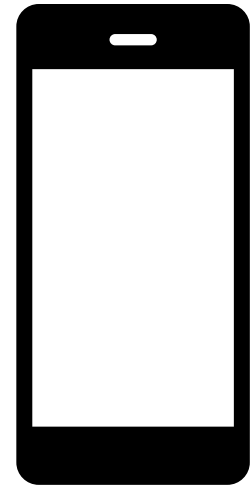
Proposition vins & champagnes (prix TTC)

	OPTION 1 (30€ / BTL)	OPTION 2 (40€ / BTL)	OPTION 3 (60€ / BTL)
VIN ROUGE	AOP Côtes du Rhone - Maison Damiano <i>ou</i> AOP Brouilly - Domaine du Petit Pérou	AOP Pic St Loup - Domaine la Costesse <i>ou</i> AOP Bourgogne Rouge - Domaine Loubet Dewailly	AOP St Joseph - Domaine Pierre Gaillard <i>ou</i> AOP Hautes-Côtes de Nuits - Domaine Aegerter
VIN BLANC	IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Mirail <i>ou</i> VdF Domaine Laurens	AOP Graves blanc - Château Le Bonnat <i>ou</i> AOP Bourgogne Blanc - Domaine Loubet Dewailly	AOP Sancerre - Domaine Pascal Jolivet <i>ou</i> AOP Chablis - Aegerter

	AOP CHAMAPGNE Abelé - brut	AOP CHAMAPGNE Billecart-Salmon - brut réserve	AOP CHAMAPGNE Billecart-Salmon - Brut rosé	AOP CHAMAPGNE Billecart-Salmon - Blanc de blanc
Bouteille	75,00 €	90,00 €	129,00 €	149,00 €
Magnum	/	178,00 €	256,00 €	/

LES BELLES AIRES

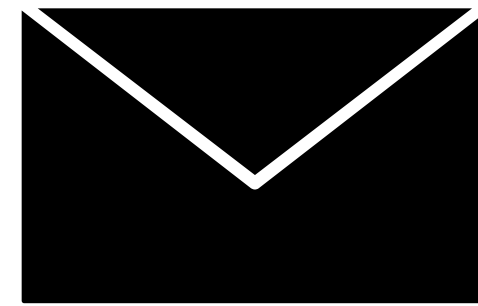
Contacts



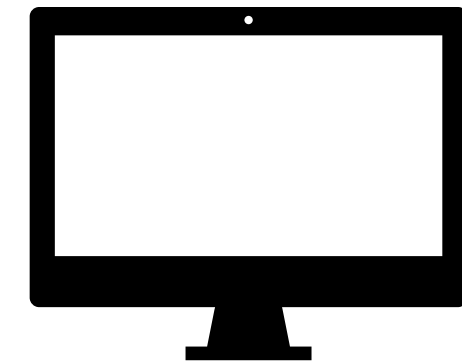
06 60 35 57 33



01 89 88 31 02



hello@lesbellesaires.fr



<https://www.lesbellesaires.fr>