



PLAQUETTE COMMERCIALE – PRIVATISATIONS (PRIX EN HT)



LE HASARD BAR DE QUARTIER 2.0

Le Hasard est votre « bistrot du coin » avec son authenticité, sa simplicité & sa convivialité. Ce bistrot est né d'une collaboration avec la Française des jeux (FDJ), vous offrant un lieu dans lequel vous pouvez partager des assiettes gourmandes, munis d'un bon verre et d'un jeu à gratter gagnant (on l'espère)!

Que ce soit pour un afterwork, un séminaire d'entreprise, un anniversaire ou tout événement professionnel, le Hasard est le lieu parfait pour créer des moments mémorables.



PETIT-DÉJEUNER

Une offre de petit déjeuner complète avec des produits frais & de saison. Idéale pour profiter de la matinée entre amis ou collègues.

DÉJEUNER

Notre service de restauration (assis ou cocktail) est disponible tous les midis & soirs. Le chef vous propose une cuisine maison qui revisite des classiques de la gastronomie française.

APRÈS-MIDI

Le Hasard est le lieu idéal pour organiser vos événements d'entreprise (pots de départ, repas, workshops, réunions, teambuilding) à tout moment de la journée.

AFTERWORK

L'heure pour vous de déguster nos assiettes à partager, notre belle sélection de boissons et de jeux à gratter, dans un cadre convivial et animé.

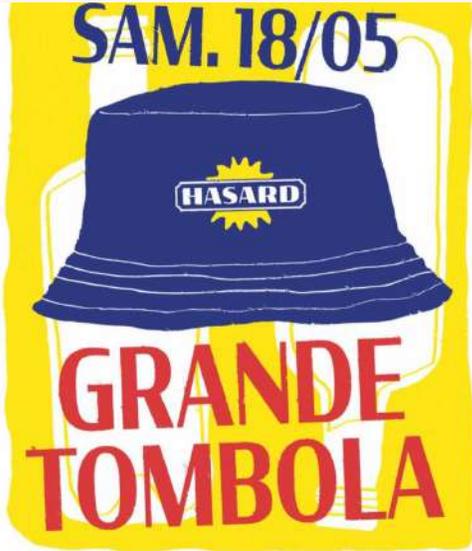
ÉVÉNEMENTS

L'équipe du Hasard vous propose des animations (bingo, tombola & autres) pour créer des moments mémorables entre amis ou collègues. Nous diffusons également les événements sportifs.



BISTRO GOURMAND & AUTHENTIQUE

Le Hasard vous propose une cuisine de qualité qui revisite les classiques de la gastronomie française. Un soin particulier est apporté au sourcing de nos produits qui sont de saison et les plus locaux possibles. Pour simplifier votre événement au maximum, nous avons concocté des formules de différentes gammes sous forme de cocktail, service assis ou afterwork . Si vous avez une idée très précise de ce que vous voulez pour votre événement, nous avons également une formule sur mesure pour vous.



DES MOMENTS FESTIFS & CHALEUREUX

Le Hasard est un lieu de vie idéal pour créer des souvenirs mémorables entre amis ou entre collègues. Du petit déjeuner jusqu'à la soirée, notre équipe vous accueille dans une ambiance joviale & détendue. La privatisation de notre établissement vous permet d'utiliser notre matériel de projection, mettre votre musique et de façonner les lieux à votre guise. Notre équipe propose des animations phares tels que la tombola ou le bingo qui sont parfaites pour amener une touche festive à votre événement.

DEUX ESPACES PRIVATISABLES!

TOTALITÉ DU RESTAURANT



Projecteur
& wifi



Enceintes
perso



Accès &
toilettes PMR



Offre
F&B



3
serveur

100

Places Assises

140m²

2 salles & une terrasse

200

Places Debout

Privatisable de 8h30 à 00h00

Min 50 personnes

(Location inclut obligatoirement le service de restauration)



DEIX ESPACES PRIVATISABLES!

SALLE N°2



Projecteur
& wifi



Enceintes
perso



Accès &
toilettes PMR



Offre
F&B



1
serveur

50

Places Assises

70m²

1 Salles

100

Places Debout

Privatisable de 8h30 à 00h00

Min 30 personnes

(Location inclut obligatoirement le service de restauration)



JUSQU'À 20 PERSONNES

Planche mixte (charcuterie & fromages) - 20€

Croque-monsieur du chef - 15€

Assiettes de frites - 5€

Saumon Gravlax & beurre fumée - 10€

Courges aux épices , yahourt nature & huile de poireau - 8€



FORMULE CLASSIQUE

*Assiettes à partager
(7 salées + 3 sucrées
par/pers)*

25€HT
/Personne

NOTE SALÉE

Coppa affinée & Jambon blanc
Comté & chèvre cendré (V)
Crevettes & mayonnaise
Terrine de campagne & pickles
Mini navette au poulet rôti
Quiche végétarienne (V)

NOTE SUCRÉE

Choux à la crème
Mini tartelette au citron
Financier au chocolat

FORMULE PREMIUM

*Assiettes à partager
(8 salées + 1 plat + 3 sucrées
par/pers)*

32€HT
/Personne

NOTE SALÉE

Coppa affinée & Jambon blanc
Comté & chèvre cendré (V)
Saumon fumé, blinis & crème fraîche
Crevettes & mayonnaise
Terrine de campagne & pickles
Mini navette au poulet rôti
Quiche végétarienne (V)
Mini tartelette, Saint Môret & tomates séchées (V)

PETIT PLAT

Bœuf bourguignon & purée de pommes de terre

NOTE SUCRÉE

Choux à la crème
Mini tartelette au citron
Financier au chocolat

+ 6,5€ avec bière, soft ou vin

+ 8€ avec cocktail

À PARTIR DE
+ 25€ BOUTEILLE
DE VINS

+ 150€
Vasque cocktail 10L

JUSQU'À 20 PERSONNES

ENTRÉE DU MIDI

Oeuf Mollet, Oignons Braisés & Chips De Panais 7,00 €

Courge D'automne, Bleu D'Auvergne & Lardons Fumés 8,00 €

Entrée Du Jour Selon Envie Du Chef

Saumon Gravlax & Céleri Rémoulade 10,00 €

PLAT DU MIDI

Risotto Aux Quatre Champignons 17,00 €

L'authentique Croque-Monsieur Du Hasard & Sa Salade 16,00 €

Suprême De Pintade, Fondue De Poireaux & Amandes Torréfiées 21,00 €

Grondin En Filets, Sauce Curry Vert & Riz Pilaf 18,00 €

DESSERT DU MIDI

Tarte Poire, Chocolat & Frangipane 7,00 €

Crème Brûlée Au Praliné D'amandes 7,00 €

**PRÉ-COMMANDE NÉCESSAIRE À MINIMA
UNE SEMAINE AVANT LE JOUR DE VOTRE VENUE!**



FORMULE CLASSIQUE

Entrée / plat / dessert au choix

30€HT
/Personne

ENTRÉES

Œuf mayonnaise (V)
Terrine de campagne & pickles
Rillettes de maquereau

PLATS

Bavette française & frites
Lieu noir & endives braisées
Quiche végétarienne & mesclun (V)

DESSERTS

Ile flottante
Mousse au chocolat
Tarte tatin

FORMULE PREMIUM

Entrée / plat / dessert au choix

40€HT
/Personne

ENTRÉES

6 Escargots
Saumon gravelax & salade aromatique
Betterave, chèvre frais & noix (V)

PLATS

Bœuf bourguignon & purée de pomme de terre
Daurade Royale & légumes de saison
Risotto aux 4 Champignons (V)

DESSERTS

Crème brûlée
Baba au rhum
Poire belle Hélène

+ 6,5€ avec bière, soft ou vin

+ 8€ avec cocktail

À PARTIR DE
+ 25€ BOUTEILLE
DE VINS

+ 150€
Vasque cocktail 10L

FORMULE SUR MESURE

Prix€
/Personne
selon
demandes

RESTAURATION

- Offre de restauration & boissons sur mesure
- Format assis, cocktail ou afterwork
- Choix parmi formules / à la carte
- Demandes particulières (champagne, gâteau etc)

PROGRAMME

- Déroulé de l'événement selon volonté du client
- Disposition du lieu en fonction de l'événement

ANIMATIONS

- Demande d'une animation spécifique (bingo, tombola, blindtest etc)



HASARD
CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	12,5CL	50CL	70CL	100CL
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY	4,00€	14,90€	19,90€	24,90€
VIN DE FRANCE DUO DES MERS - CHATELON VIGNONNIER 2022 203	12,5CL	70CL		
	4,50€	25€		
GRENACHE BLANC IGP CIX DU PONT DU GARD - MONTRIN LA TOUR 2022 BID	4,5€	29€		
BEAUJOLAIS BLANC AOC - CHATEAU DE COSSELLES - CHARDONNAY 2022	5€	28€		
PICPOUL DE PINET AOP - CHATEAU DE BELLEVAL 2022 BID	5€	25€		
LE BLANC D'ALAIN BRUMONT - PICHÉREAU DU VIC BLAN AOP 2022		28€		
ALSACE PINOT BLANC AOP - CUVÉE DE BRÉHAUVILLE COLLECTION 2022		37€		
ALSACE AOC GYOTAKU DOMAINE CH.MITTNACHT - TERRES D'ÉTOILES 2022		38€		
CÔTES DU JURA AOP - SAVAGNIN OUILLE - CHATEAU DES JACQUINS 2022		40€		
PETIT CHABLIS GUERGUEN - CÉLINE & FREDERIC 2022		45€		
HAUTES CÔTES DE BEAUNE - DOMAINE HENRI DE LA GRANGE 2022		50€		
POUILLY FUISSE AOC - THIERRY BROUIN 2022		58€		

VINS ROSÉS

	12,5CL	50CL	70CL	100CL
LUBERON AOP - LA TERRASSE DES PILLIERS	4,00€	14,90€	19,90€	24,90€
MV PRESQU'ÎLE DE ST-TROPEZ - R. DESMONTIERS 2022	5€	25€		
CHATEAU SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE - 2013 BID	5€	37€		

CHAMPAGNE

GREMILLET BRUT SÉLECTION	58€
DRAPPIER BRUT 1ER CRU	89€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	12,5CL	50CL	70CL	100CL
CÔTE DU RHÔNE AOP - PIRE GARRIGUE	4,00€	14,90€	19,90€	24,90€
IGP PAYS D'OC - LE VERSANT PINOT NOIR 2022	12,5CL	70CL		
	4,50€	22€		
LES COPAINS D'ABORD - GAMAY AU GRAND JAMAIS 2021/22	4,5€	22€		
BOURGUEIL TRINCH ! - CATHERINE & PIERRE BRETON 2022 BID	5€	25€		
BEAUMES DE VENISE AOC - DOMAINE PIERRE ROUGON 2022	5€	25€		
ANJOU AOC LE PETIT CAB - CHATEAU ROULERIE 2022		25€		
CÔTES DU RHÔNE AOC - CH. DE MONTRIN - UN COUP DE DÉS 2021 BID		25€		
CANORS AOP MISE À NU - DOMAINE DU THÉRON 2020		28€		
SAINT-AMOUR AOC - DOMAINE DES PIERRES 2023		32€		
PIC SAINT-LOUP AOP - BERGERIE DE L'HORTUS 2022		38€		
CROZES HERMITAGE AOP - FAMILLE BELLE CUVÉE DU PEIZON 2022 BID		39€		
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS - DOMAINE PANSIOT 2022		46€		
SAINT-JOSEPH AOP DOMAINE NOVIS - CUVÉE DU PRIEUR 2021		46€		
HAUT-MÉDOC AOC - MADAME DE BEAUCAILLOU 2019		49€		





UN GÂTEAU ?

On s'en occupe ! Merci de nous prévenir à l'avance.



UN DEVIS ?

On vous fournit un devis pour chaque privatisation.



NOMBRE DE PERSONNES

Si vous voulez réserver et que vous êtes moins que le minimum requis vous pouvez toujours privatiser : 1 formule /pers + min de consommation variable



PAIEMENT

Merci de payer en amont par virement.



CONTACT

Mail privatisation :
Tél : 0771439656
Site web : <https://bistrohasard.com/>
Instagram : @bistrohasard



LOCALISATION

7 rue de L'Isly, 75008, Paris
À 250 m de gare Saint Lazare
400m d'Auber



L'ÉQUIPE DU HASARD EST PRÊTE À VOUS ACCUEILLIR

Merci de nous contacter le plus tôt possible afin de s'assurer de la disponibilité des lieux ainsi que pour vous offrir une expérience personnalisée à vos attentes. On espère vous voir très vite dans notre établissement !

BISTROHASARD@GMAIL.COM
01 86 53 49 10