



Communiqué de presse

Bières et menus d'hiver, brunchs, soirées sur-mesure :

Pour les fêtes de fin d'année, les FrogPubs jouent la carte du réconfort et du lâcher-prise !

Paris, décembre 2023 – Cet hiver, enveloppez-vous de douceur et de chaleur en vous installant confortablement dans un FrogPubs. Ajoutez une bonne dose de convivialité et de fun, de ceux qui rythment le plaisir d'un repas, d'un brunch ou d'une soirée partagée entre amis, collègues et familles. Saupoudrez le tout de gourmandise et de plaisir et vous aurez la recette parfaite d'une fin d'année en forme de parenthèse enchantée. Menus de saison feel-good, brunchs appétissants, bières d'hiver et offre événementielle sur-mesure, vous n'avez que l'embarras du choix pour finir 2023 sous le signe des retrouvailles dans les bars, restaurants et micro-brasseries FrogPubs !

Une carte cocooning pour se faire du bien



Il fait froid dehors, vous accusez une petite baisse de moral et votre estomac crie famine ? Venez, la chaleur est chez nous : profitez du réconfort d'un bon plat d'hiver concocté par nos cuisiniers et accompagnez-le d'un cocktail bien relevé ou d'une caressante boisson de saison !

Pour les bons plats d'hiver :

Rico Rico ! : Chili con carne à la Frogbeer, riz, nachos, sauce cheddar, salsa, guacamole et jalapeños.

Chana Masala : Curry indien de pois chiches, de tomates, d'oignons et d'épices masala, batata vada (boulettes de pommes de terre indiennes), riz basmati, okra et poppadom.

Truffle Burger : C'est THE burger de l'hiver des FrogPubs et on l'adore : Steak au choix, mozzarella, mayonnaise à la truffe, champignons, échalotes, roquette.

Pour les cocktails et boissons d'hiver

Sugar Cookie White Russian, Spiced Cranberry Margarita, Frog Grog, Baileys Hot Chocolate, Vin chaud, Chai Tea Latte.

Plats à partir de 14,90 €.

Carte disponible dans les FrogPubs de Paris (hormis Frog & Princess), Toulouse et Bordeaux. Adresses et horaires [ici](#)

Des brunchs gourmets pour se retrouver



To-do lists interminables et autres impératifs divers et variés, le bilan de votre année est sans appel : vous avez couru partout et dans tous les sens et, surtout, vous avez négligé vos proches. Il est encore temps d'y remédier : appuyez sur « pause » le temps d'un bon brunch partagé entre familles et amis !

Chana Masala & Eggs

Chicken, Bacon & Egg Waffles : Filet de poulet croustillant, bacon fumé, œuf, gaufre au sirop d'érable. Servi avec frites de patates douces.

Breakfast Burger : 100% basse côte, poitrine fumée, œuf, oignons frits, sauce BBQ. Servi avec frites classiques ou salade maison.

Weekend Smash Burger : Steak pois chiches, œuf, avocat, oignons rouges, mayonnaise. Servi avec frites classiques ou salade maison.

Salmon Club Sandwich : Saumon fumé, avocat, laitue, concombre, mayonnaise citron vert et oignons rouges. Servi avec frites classiques, salade maison ou nachos.

New York Club Sandwich : Poulet, bacon, pickle, mayonnaise, cheddar, roquette et oignons rouges. Servi avec frites classiques, salade maison ou nachos.

Formule brunch : un plat brunch avec une boisson chaude et une bière artisanale : 18€75.

Les brunchs sont servis tous les samedis et dimanches jusqu'à 15h30 dans l'ensemble des FrogPubs parisiens (hormis Frog & Princess).

De nouvelles bières à tester



Les craft beer c'est l'ADN même de FrogPubs. Celles et ceux qui ont déjà foulé le sol de l'un de nos établissements le savent bien, on peut y savourer un large choix de bières artisanales, conçues et brassées « à la main », quotidiennement, avec passion et exigence dans les FrogPubs disposant de salles de brassage et dans notre unité de production FrogBeer située à Pierrefitte-sur-Seine. Depuis 30 ans que FrogPubs existe (l'icône The Frog & Rosbif rue Saint-Denis a ouvert ses portes en octobre 2023 - Happy Birthday Frog !), on comptabilise environ 70 recettes de bières les unes plus créatives que les autres, et pour tous les goûts ! Profitez de cet hiver, pour faire mousser votre culture bière avec trois recettes de saison.

SCOTCH ALE - BIÈRE DE NOËL (Alc. 6,9%)

D'humeur à fêter Noël ? Cela tombe bien, notre splendide SCOTCH ALE a revêtu une jolie robe rubis sombre et profonde pour vous séduire. Notre bière de Noël présente des notes douces prédominantes de malt et de caramel. Son corps riche et biscuité est équilibré par un finish délicat et légèrement amer. Tout un programme !
Disponible dans l'ensemble des FrogPubs de Paris, Toulouse et Bordeaux

CHOCOLATE BROWN ALE - BIÈRE BRUNE AU CHOCOLAT (Alc. 5,5%)

Une bière gourmande et équilibrée à la fois. Le goût de tablette de chocolat noir se combine parfaitement avec une bouche crémeuse. Les malts torrifiés et le cacao ajoutent à cette création une couche supplémentaire de saveur torrifiée. À déguster d'urgence !

Disponible dans les pubs disposant d'une salle de brassage sur place : The Frog & Rosbif Paris, Frog XVI, The Frog & British Library, The Frog at Bercy Village, The Frog & Rosbif Toulouse, The Frog & Rosbif Bordeaux.

POLAR BEER – WINTER ALE (Alc. 5,2%)

She's back ! La Polar Beer, c'est l'incontournable bière d'hiver de FrogBeer : une création rouge ambré aux notes saisonnières de pin et de citrus apportées par le houblon Chinook.

Réservez votre FrogPubs pour faire la fête



On vous l'a promis, pas question que cette fin d'année soit une contrainte de plus dans votre agenda. Vous voulez recevoir vos proches autour d'un apéritif, d'un cocktail (déjeunatoire / dinatoire) ou d'une soirée festive ? Laissez-nous faire, nous nous occupons de tout !

Pour le plaisir des papilles, FrogPubs conçoit des recettes finger-food originales sur la base de produits sourcés avec soin, réalisées intégralement sur place, et servies avec le professionnalisme bien connu des équipes en salle. Et pour le pub qui vous accueillera, vous n'aurez que l'embarras du choix. Pour rappel, d'une capacité de 150 à 500 places, les 8 FrogPubs parisiens disposent de toute l'infrastructure (vestiaire, équipement audio-visuel et d'éclairage, etc.) et d'équipes aussi enthousiastes qu'attentionnées pour répondre à toutes demandes de privatisation, partielle ou intégrale.

Entièrement rénovés et redécorés avec style, ils proposent par ailleurs différentes ambiances, selon leur localisation (Frog XVI est très prisé d'une clientèle cosmopolite, Frog & Princess d'une jeune clientèle active, etc.) ou encore leur configuration (The Frog & Underground se déploie sur trois étages et dispose d'une piste pour danser jusqu'au bout de la nuit, the Frog at Bercy Village propose de recevoir au sein-même d'une traditionnelle microbrasserie anglaise, etc.). Les horaires sont flexibles en cas de privatisation et permettent d'accueillir des événements en matinée, en journée ou en soirée.

Winter time, Good times chez FrogPubs !

FrogPubs et FrogBeer en quelques chiffres : 30 ans d'existence – 10 pubs à Paris, Toulouse et Bordeaux - 20 brasseurs - 66 recettes de bière artisanale - 89 médailles - 10 000 HL de production