

LE GRAND BANQUET



PREMIER BOUILLON FESTIF DE PARIS!

En parallèle du succès acté des restaurants festifs huppés en ville, se trame un autre engouement depuis quelques années : celui de la cuisine bistrot, des plats canaille et des prix doux du bouillon. Et au fil des mois derniers, cette petite idée qui trotte dans la tête d'un restaurateur lyonnais : « Et si on faisait la fête comme au banquet ?

Et si on ne se disait pas que la Province - ses produits fermiers, sa simplicité, sa cuisine généreuse et ses petits canons...
Ce n'était pas forcément le nouveau cool à remettre en ville ? ».

Avec l'envie de s'attabler ensemble, de trinquer « Santé ! » et de remettre la gouaille - esprit « salle des fêtes » - au goût du jour. Comme un éclair, lui vient alors l'idée du Bouillon Festif, pour que la fête au resto, ce soit aussi l'affaire de tous, tous budgets et générations confondues.

Et cette chouette province nous donne rendez-vous à Paris, à prix doux évidemment.

Dès le 28 novembre au Grand Banquet !

BOUILLON DE JOUR...

Chaises bistrot, bérets et tabliers : pas de doute, il fleur bon ici l'ambiance auberge au cœur de la ville. Au sein du Palais des Congrès, la promesse dénote ? Ce parfum de province lui va finalement si bien : la porte Maillot n'est-elle pas le premier lieu des grands rassemblements populaires et l'une des sorties emblématiques vers la campagne française ?

Tous les midis, et le soir du dimanche au mercredi, le Grand Banquet vous invite à vous attabler – après un congrès, une balade au bois, une longue route ou un ciné – autour d'une carte 100% française dans la pure tradition du bouillon.

Poireaux vinaigrette 3.00
Champignons de Paris-échalotes 2.50
Os à moelle 7.60
et
Rosette de Lyon 4.00

figurent parmi les entrées phares.
Vient ensuite une carte de plats aux prix tout aussi sages :

Le croque-monsieur, salade 9.00
Le tartare, rites 12.50
Les quenelles 13.50
La tête de veau, sauce gribiche 12.50

Et la maison fière de défendre les couleurs de ses sauces
« signature » posées à table, dans la tradition.

Le Bleu d'Auvergne 3.00
et
Le Brie de Meaux 4.00

défient, entre autres desserts régressifs,

La compote de pommes 3.00
La crème caramel 4.00
et
Le choux chantilly 5.00

« Bon Appétit Messieurs-Dames ».





(GRAND) BANQUET DE NUIT

Tous les jeudis, vendredis et samedis soir, place au Grand Banquet ! Plus de tables isolées, place à la convivialité : c'est ensemble qu'on s'attable avec le plaisir de la rencontre et de l'échange le temps d'une soirée. Dès 19h, arrive l'heure de l'apéro (« sacré » ici, à ne pas confondre avec l'heure du digeo, on prend ici la soif très au sérieux :), Passage à table pour 20h45, on sonne les cloches ! C'est alors la grande messe des entrées à partager et des vins de pays servis sur table. Petit rituel du patron ? On tape du verre, couteau à l'appui, pour témoigner du plaisir d'être là, toutes générations confondues, de 17 à 77 ans : l'ambiance cantine, bonne table garantie, foulard maison à l'appui (en vente sur place). Comme à la carte du jour, la cuisine est ici sincère, généreuse et cale les appétits : terrine de campagne, frisée aux lardons, bœuf bourguignon/ coquillettes ou poulet rôti/ frites... Sans oublier la fête ; dès 21h, les chanteurs live sont déjà de la partie, les plats cocottes emboîtent le pas aux œufs mayo jusqu'à ce qu'un DJ prenne la piste de 23h à 2h du matin (la maison accepte aussi les bons vivants retardataires après le dîner, « le verre » à 20 euros).



BOIRE MANGER *Festoyer*

LA FÊTE AU GRAND BANQUET !

Les repas du Grand Banquet se font en bonne humeur et en musique : musicien et chanteur live vous entraînent du jeudi au samedi soir dans les refrains les plus populaires de la chanson française. « Les Champs Elysées » de Joe Dassin, « Aliiinne, Pour qu'Elle Revienne » de Christophe, « Laziza » de Balavoine font la part belle à « Mistral Gagnant » de Renaud, « Paroles, Paroles, Paroles » de Dalida et « On s'était dit Rendez-vous dans Dix Ans » de Patrick Bruel. Pour chanter en cœurs, à tue-tête, au coude à coude et à pleins poumons les tubes de notre enfance qui nous veulent du bien. A partir de 23h, la piste de danse prend le pas avec chenilles (et oui, on adore aussi Michel Fugain), déhanchés endiablés et classiques du dance-floor sous couvert du disc-dockey (dans l'esprit vintage du D.J. set). Si le bouillon festif a la permission de minuit, extinction des feux à deux heures du matin.

Derrière ce nouveau lieu parisien, Franck Delafon, restaurateur et hôtelier depuis plus de 20 ans. On lui doit le succès du Bouillon Maurice et du Bouillon Croix Rousse à Lyon depuis 2020 : des bouillons au pays des bouchons ! Amoureux des bistrots français, il est également co-fondateur de la marque « Sösu, Les Artisans de la Sauce », spécialiste des sauces 100% Made in France.



NOUS TROUVER

*2 place de la Porte Maillot, 75017 Paris
01 72 69 03 03*

LE BOUILLON

*Du lundi midi au samedi midi, de 12h à 14h30.
Les lundis soir, mardis soir et mercredis soir de 19h à 23h.*

LE BANQUET

*Le dimanche midi de 12h à 14h30.
Les jeudis soir, vendredi soirs et samedi soir.*

*Héloïse de Butler
Directrice communication Moma Group
Hdebutler@moma-group.com*



