

BAR & RESTAURANT

Circonstances



ÉVÈNEMENT & PRIVATISATION

LE LIEU



AU CŒUR DE PARIS SAVEURS CHALEUREUX



Idéalement situé dans un des quartiers les plus animés de la capitale, Circonstances organise vos soirées privées du lundi au samedi selon vos souhaits.

L'équipe adapte le lieu selon vos besoins avec un espace bar pour vous accueillir et une salle principale modulable équipée pour vos événements.

LA CUISINE

Votre chef Franck Dervin, passionné de la cuisine authentique, trouve son bonheur dans la fraîcheur des produits de saison. Il aime exprimer son talent à travers des plats faits maison où chaque ingrédient est choisi avec soin.



PRODUITS DE SAISON
SINCÉRITÉ
TERROIR ET TRADITION



LA SALLE



ŒNOLOGIE SERVICE PERSONNALISÉ CONVIVIALITÉ



Votre directrice de salle Karin Rouet veille au bon déroulement des repas et à l'harmonie des accords mets et vins.

Elle crée une atmosphère accueillante où les convives se sentent comme chez eux.

LE RESTAURANT

Le restaurant comprend deux parties, l'entrée avec le bar, autour duquel s'anime la cuisine ouverte. À proximité, la table d'hôte pour profiter d'un moment de partage. La salle principale dévoile une atmosphère unique et chaleureuse.

CAPACITÉ

Le restaurant peut accueillir :
de 30 à 120 personnes en fonction
du choix de la privatisation

ÉQUIPEMENTS

- ◆ Sonorisation et lumières
- ◆ Mobilier de l'établissement
- ◆ Video projecteur
- ◆ Grand écran

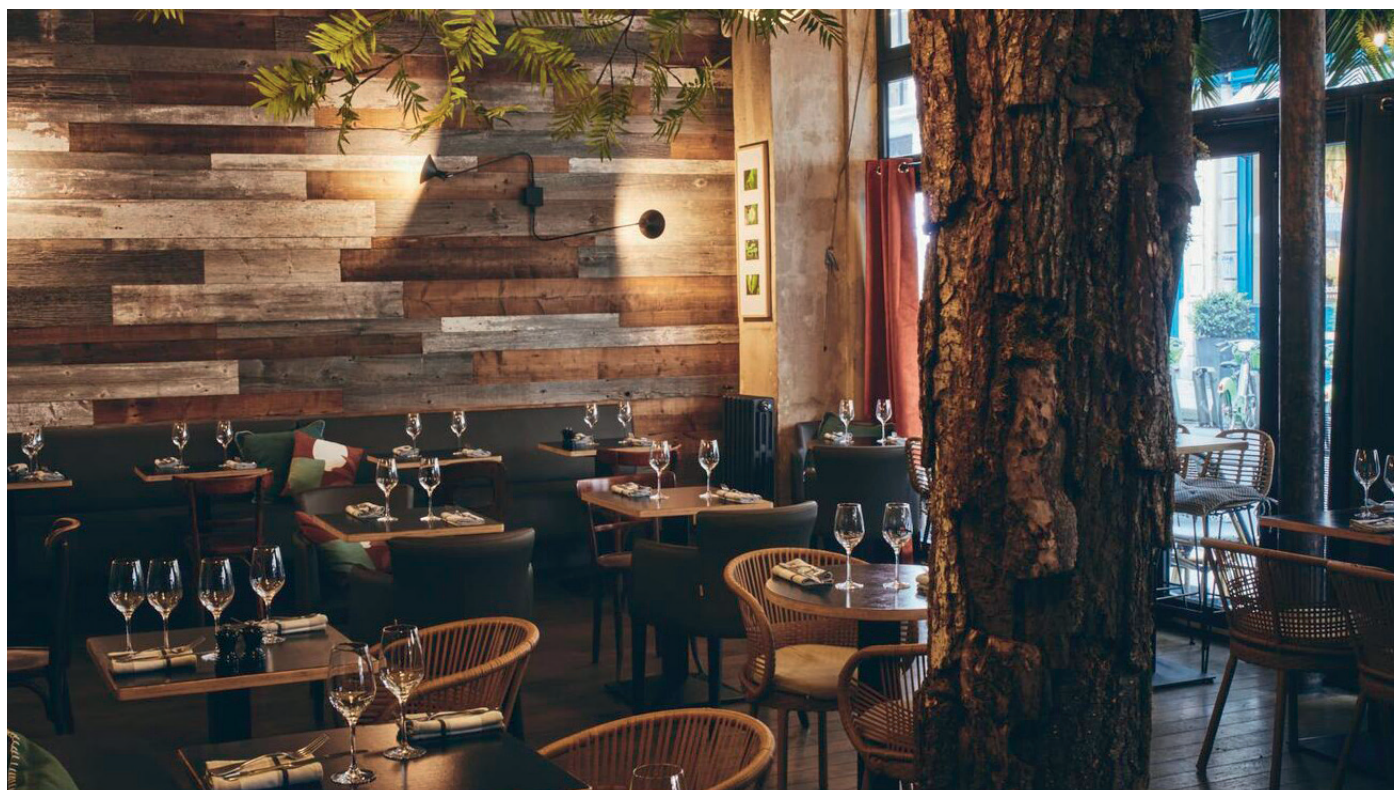
POSSIBILITÉS

- ◆ Groupe de musiciens
- ◆ DJ
- ◆ Photographe
- ◆ Agencement de la salle

PERSONNALISATION

Création de documents :

- ◆ Plaquette de votre soirée
- ◆ Menus / Chevalets



NOS PROPOSITIONS

CHAQUE ÉVÈNEMENT EST UNIQUE

Nos tarifs sont personnalisés en fonction de vos envies et peuvent dépendre des produits de saison ou encore des vins sélectionnés.

**CRÉONS ENSEMBLE VOTRE ÉVÈNEMENT
ET RECEVEZ VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ.**

**AFTER WORK /
APÉRO DÎNATOIRE**

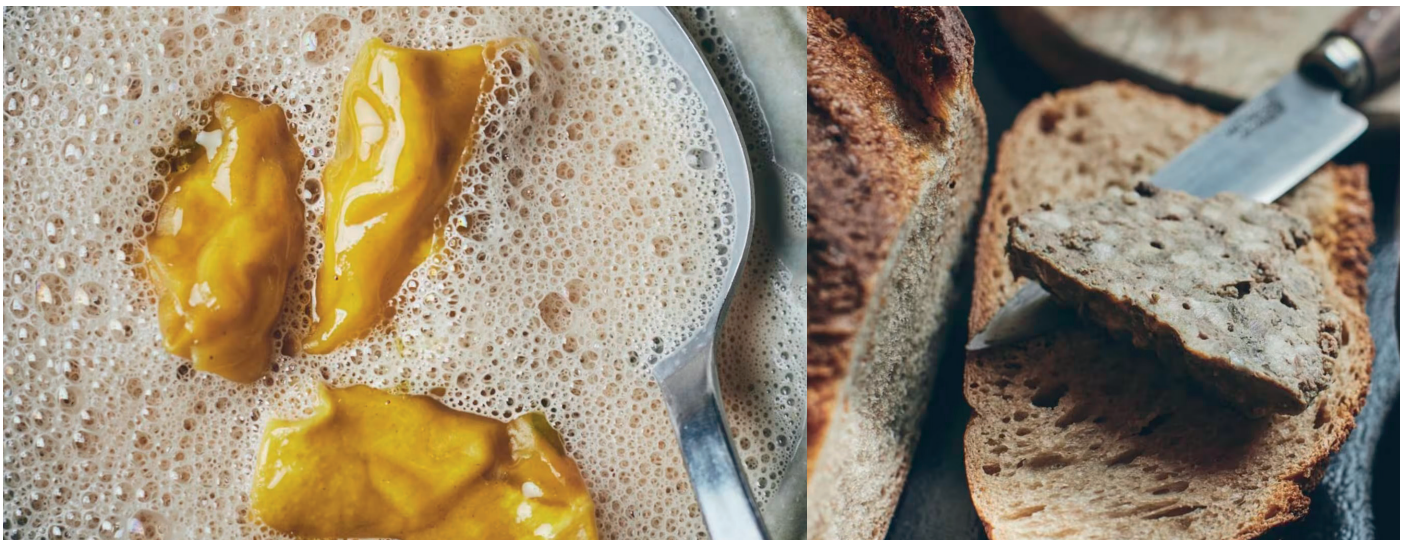
À partir de 18h
de 30 à 120 personnes

DÎNER TAPAS

À partir de 19h
de 30 à 120 personnes

DÎNER À TABLE

À partir de 19h
de 30 à 55 personnes



‘APÉRO DÎNATOIRE’

QUELQUES EXEMPLES DE TAPAS

En fonction du marché et de la saison

SALÉS

- ◊ Tarama Wasabi
- ◊ Jambon Ibérique, coupé devant les convives
- ◊ Croque compté basilic
- ◊ Tataki de veau aigre doux
- ◊ Foie gras de canard à la fleur de sel
- ◊ Ceviché de bar petits légumes curry et citron vert
- ◊ Riellettes de sardines à la moutarde...

SUCRÉS

- ◊ Pavlova citron framboises
- ◊ Crème onctueuse chocolat passion
- ◊ Cheese cake, abricot compoté au romarin
- ◊ Craquant fleur d’oranger
- ◊ Ile flottante pistaches, pistaches caramélisées...

BOISSONS

- ◊ Champagne
- ◊ Cocktails
- ◊ Vin Blanc, Rosé et/ou Rouge **à définir**



‘DINER TAPAS’

QUELQUES EXEMPLES DE TAPAS

En fonction du marché et de la saison

SALÉS

- ◊ Petits artichauts en tempura
- ◊ Vitello tonato
- ◊ Gravelax de bar agrumes aigre doux
- ◊ Burrata crémeuse aubergines confites au soja
- ◊ Croutons au foie gras
- ◊ Viennoise de volaille gingembre persil
- ◊ Ravioles de crevettes menthe et coriandre
- ◊ Bavette de boeuf soja ciboulette
- ◊ Gaspacho de courgettes au curry

SUCRÉS

- ◊ Mousse choco
- ◊ Soupe de fraises financier fleur d'oranger
- ◊ Chou pistache

BOISSONS

- ◊ Cocktail
- ◊ Vin Blanc, Rosé et/ou Rouge **à définir**



‘DÎNER À TABLE’

EXEMPLE DE MENU

En fonction du marché et de la saison

POUR COMMENCER

Cocktails ou champagne et amuses bouche servis au bar

A TABLE *Exemple 1*

Deux demies entrées / un plat / un dessert

- ❖ Oeuf basse température, petites girolles émulsion poivrée
- ❖ Ravioles de crevettes menthe et coriandre émulsion coco et curry thai
- ❖ Noisette de veau rôtie petits légumes de saison au beurre ail et persil
- ❖ Craquant tout chocolat

A TABLE *Exemple 2*

Entrée / Plat / dessert

- ❖ Foie gras de canard Vendéen rôti aux mirabelles
- ❖ Filet de turbot grillé purée de pomme de terre émulsion rouille
- ❖ Comme un merveilleux caramel beurre salé

BOISSONS

Vin Blanc, Rosé et/ou Rouge **à définir**



LA PRESSE

ON PARLE DE NOUS !



tenter par cette institution et ses rognons, son artichaut vinaigrette, son osso buco ou son carré d'agneau. Gilles est seul en salle et en cuisine. L'attente peut être longue. C'est comme ça, mais on s'en fout car on y passe la soirée à refaire le monde. Je ne crois pas être déjà sortie de cet établissement avant 1 heure du matin. Environ 50 €.

Circonstances

174, rue Montmartre, 75002 Paris.
Tél. : 01 42 36 17 05.

Recommandé par David, un de nos meilleurs rabatteurs en matière de bonnes adresses – pour ceux qui nous suivent sur les réseaux sociaux, L'Auberge Saint-Jean-de-Luz, c'était lui ; Le Nord Mayenne, c'était lui –, je suis donc allée m'attabler les yeux fermés mais la bouche ouverte dans ce restaurant païen-pas-de-mine. Au déjeuner, la formule est ultra-compétitive (26 € pour un plat, avec boisson et café) avec des assiettes très bien réalisées. Ce n'est pas de la cuisine française classique, ni même des recettes bourgeoises. Il y a là de la créativité sans tomber dans l'esbroufe : ravioles de crevettes, menthe et coriandre ; ongle de veau rôti, courgettes et pleurotes rissolés ; fricassée de volaille, tomates, citron confit, olives, petits pois frais et chou pak-choï ; ainsi qu'une divine mousse au chocolat sans sucre ajouté. Le soir, on bascule vers une offre tapas à partager : tempura de petits artichauts, galette de pied de cochon croustillante...

Formule déjeuner : 26 €.

Formule dîner : 58 €.

À la carte : environ 40 €.

Les Amis des Messina

204, rue du Faubourg-Saint-Antoine, 75012 Paris ; 81, rue Réaumur, 75002 Paris.
Une très bonne cuisine sicilienne généreuse, fidèle aux saveurs dont on peut se régaler sur cette île de la Méditerranée. Le chef Ignacio

enveloppées dans leur sauce : goûtez comme moi à la *pasta al carriettù* (tomates pelées, olives, câpres, persil, anchois, ail et chapelure). Les escalopes de veau panées et grillées à l'huile, citron et romarin m'ont fait de



Le restaurant Circonstances propose une formule déjeuner accessible et savoureuse. Le soir, place aux tapas !

Messina est originaire de Cefalù, petite ville côtière du nord de la Sicile. Fleurs de courgettes farcies et frites à la mozzarella, poulpe en carpaccio, mais surtout, les pasta comme là-bas. Bien *al dente* et

l'œil. J'y retournerai. Glaces maison à la pistache, au citron... À moins que vous ne dégustiez le citron avec le petit verre de limoncello servi avec l'addition. Entre 40 et 50 €.

Septembre 2024

MERCI

ACCÈS



ADRESSE

174 rue Montmartre - 75002 Paris

ACCÈS TRANSPORTS

Métro :

  Station Bourse

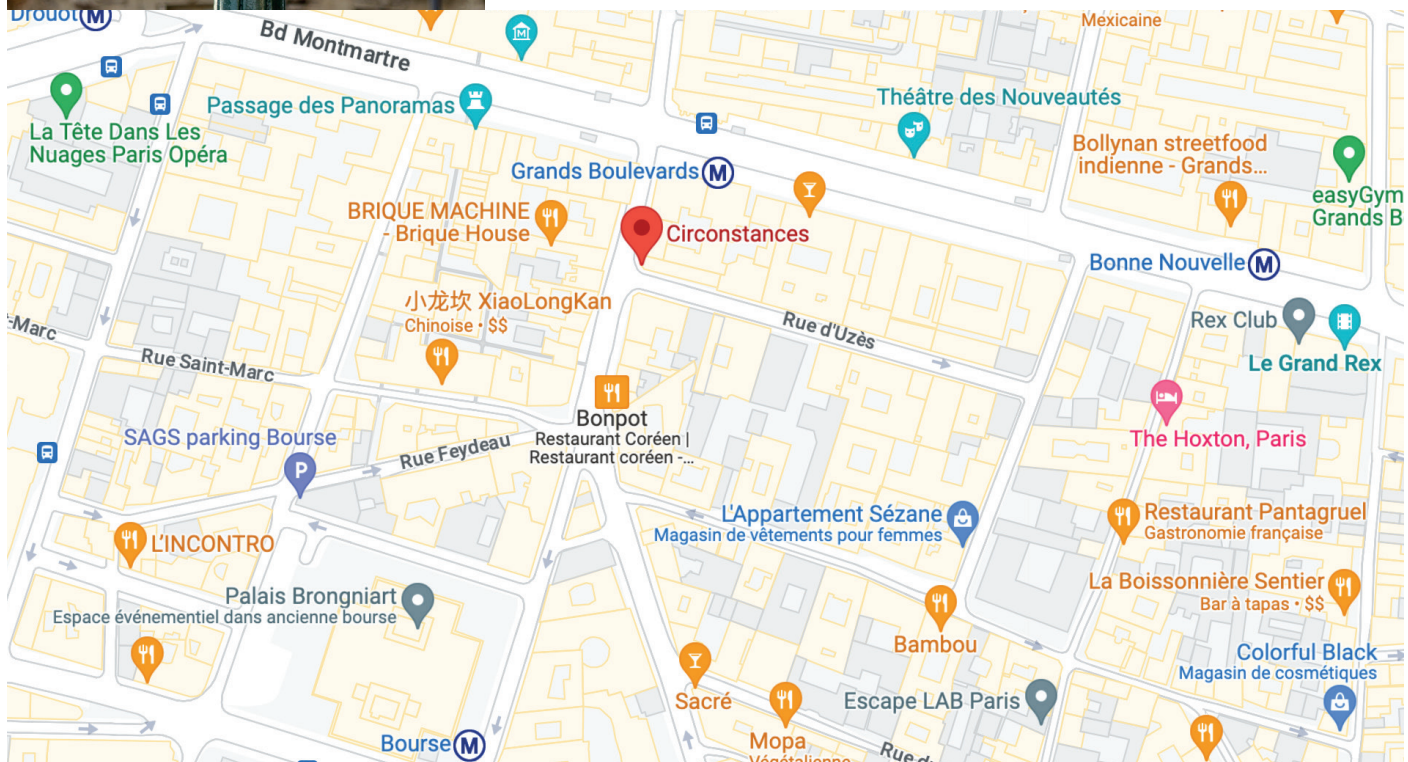
   Station Grands Boulevards

Bus :

   Station Grands Boulevards

STATIONNEMENT

Parking de la Bourse



CONTACT

ÉVÈNEMENT & PRIVATISATION

Restaurant Circonstances

circonstances@hotmail.com

01 42 36 17 05



[Circonstances.paris](https://www.instagram.com/Circonstances.paris)