

CRÈMERIE RESTAURANT POLIDOR



Le Polidor

Restaurant traditionnel Parisien depuis 1845

Nous sommes en plein cœur de Paris et du Quartier Latin, à deux pas de St Michel et d'Odéon, du métro et des RER B et C. Plusieurs parkings sont proches dont celui situé au 21 rue de l'Ecole de Médecine.

Pousser les portes de son décor atypique est un voyage dans le temps sur les traces de ces illustres invités: Verlaine, Rimbaud ou encore Hemingway.





Notre Histoire

Le Polidor est une crèmerie-restaurant dont la fondation date du début du XIXe siècle. Principalement crèmerie de 1845 jusqu'à la fin du XIXe siècle, il est devenu restaurant à part entière à partir de 1890. Il est à ce titre l'un des plus vieux bistrots parisiens.

Déjà fréquenté au XIXe siècle par des artistes pauvres comme le poète Germain Nouveau, qui vante la cuisine de l'établissement, le Polidor devient rapidement un lieu incontournable de la société populaire.

Il propose une cuisine simple, parisienne, faite maison et aux prix serrés. Ses tables d'hôte voient défiler étudiants sorbonnards, habitants et employés du quartier depuis plus de 150 ans.

Ce restaurant est aussi célèbre pour avoir servi de repère aux artistes du quartier et notamment aux assemblées du Collège de pataphysique de 1948 à 1975.

Le restaurant a ainsi accueilli Ionesco, René Clair, Paul Valéry, Boris Vian, Paul Emile Victor. Sans compter plus loin dans le temps Verlaine, Rimbaud, Jean Jaurès, James Joyce, André Gide ou Ernest Hemingway, dont Woody Allen a filmé la rencontre au Polidor avec le héros de son film « Minuit à Paris » ...

Nous accueillons des groupes de 10 à 100 personnes selon vos besoins

Nous pouvons également privatiser tout ou partie de l'établissement pour vos événements :

- Salon Pataphysique : jusqu'à **40** personnes
- Etablissement complet : jusqu'à **100** personnes en repas assis



Nos menus changent 4 fois par an

Nous vous demandons de choisir **un menu unique pour l'ensemble des convives (même entrée / plat et dessert pour l'ensemble du groupe)** sachant que nous pouvons gérer les exceptions (allergies, religions, végétariens ...).

Le nombre définitif de convives doit nous être communiqué 48h00 avant la date de la réservation.



MENU 1845 - 50€ (1)

Kir vin blanc

Raviole aux champignons

Mushroom Raviole

Bœuf Bourguignon, purée
Beef bourguignon, mashed potatoes

Tarte tatin

Forfait boissons : Eaux (1/2 bouteille), Vins (1/2 bouteille), Café

En rouge : Bourgueil, Cuvée des Chesnaies, Domaine Lamé Delisle Boucart

En blanc : Sauvignon, la Bacchusate, Domaine Sorbe

Coupe de Champagne : supplément +5€/p (2)

(1) TVA : 33€ à 10% et 17€ à 20% (2) TVA à 20%



MENU VERLAINE – 50€ (1)

Kir vin blanc

Foie gras de canard confiture d'oignons
Duck Foie Gras with onion marmalade

Pavé de lieu noir, minestrone de légumes
Saithe steak, vegetable minestrone

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Forfait boissons : Eaux (1/2 bouteille), Vins (1/2 bouteille), Café

En rouge : Bourgueil, Cuvée des Chesnaies, Domaine Lamé Delisle Boucart

En blanc : Sauvignon, la Bacchusate, Domaine Sorbe

Coupe de Champagne : supplément +5€/p (2)

(1) TVA : 33€ à 10% et 17€ à 20% (2) TVA à 20%



Pour toute demande d'information ou devis
commercial@bouillonracine.fr - 01 43 26 95 34

Pour venir au Polidor

41 rue Monsieur Le Prince - 75006 Paris

Métro : Odéon (4 et 10), St Michel (4), Cluny Sorbonne (10)

RER : Saint Michel - Notre Dame (B, C)

Parking : Ecole de Médecine (21 Rue de l'École de Médecine)

Ouvert 7 jours sur 7, commande de 12h00 à 14h30 - 19h à 23h00

Nous serions ravis de vous accueillir également dans nos autres établissements



1906
BOUILLON RACINE

3 rue racine
75006 Paris

01 44 32 15 60

contact@bardubouillon.com
www.bouillonracine.fr



3 rue racine
75006 Paris

01 44 32 15 64

contact@bardubouillon.com
www.bardubouillon.com