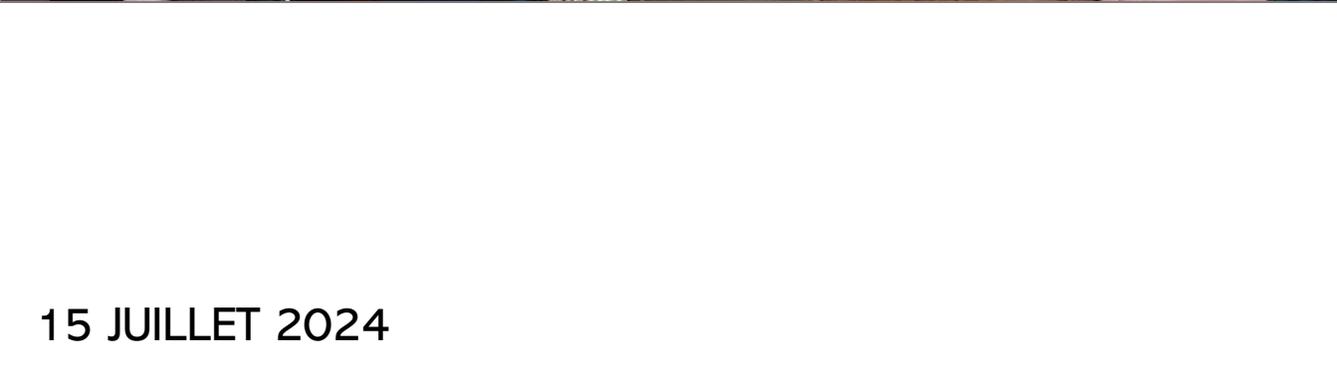




Le bouillon d'aujourd'hui
... et de demain



15 JUILLET 2024

Ayant à cœur le travail des éleveurs et de le mettre en valeur auprès des consommateurs, The Bouillon of Paris propose une expérience unique de la viande, sélectionnée par les équipes de bouchers de The Butcher of Paris.

Au commencement, il y a l'amour du terroir, le respect des bêtes et des éleveurs et l'envie de retourner à une restauration qualitative. Une philosophie comme l'aboutissement d'une chaîne de valeurs qui conjugue le bien-être animal à la préservation de la nature et des ressources, privilégie les circuits courts, cultive des liens humains forts et lutte contre le gaspillage.

Concrètement, cela consiste en amont à rencontrer des éleveurs qui partagent les mêmes convictions, prêts à renverser les méthodes agricoles dominantes, puis les accompagner dans leur transition en leur garantissant un réseau de distribution pérenne. Enfin, sur le lieu de vente, il est important de valoriser la démarche en donnant plus de visibilité à l'origine des produits sélectionnés, à leurs histoires et spécificités.

Comme une première étape de l'aventure The Bouillon of Paris, le Marché des Enfants Rouges est le point de rencontre de la maison avec une clientèle amatrice des plaisirs de la table. L'expérience se prolonge lors d'événements et de prestations animée par nos équipes de passionnés pour proposer des instants d'exception autour de ses produits signatures, proposés crus, mais aussi cuisinés sur place, pour une restauration conviviale propice à la dégustation et au partage. Ici se manifeste une des valeurs cardinales de la maison : le non-gaspillage et son enseignement, en démontrant que la consommation de l'animal se fait du museau à la queue. Un principe cher à la tradition des bouillons, traduit avec modernité.



**THE
BOUILLON
OF
PARIS**

SOMMAIRE

- LES TENDANCES
 - LES PILIERS
 - LES PRODUITS
 - L'ESPRIT BOUILLON
 - LES CONTCATS
- LA PROPOSITION
- LES FINANCES
- L'ORGANISATION JURIDIQUE



L e s t e n d a n c e s





Les piliers :

les **valeurs** fondamentales du bouillon d'aujourd'hui :

- La préservation des terroirs et des ressources
- Le circuit court privilégié : liaison la plus courte possible avec les fournisseurs
- La lutte contre le gaspillage

L e s p r o d u i t s
d u B o u i l l o n



L'esprit Bouillon

Marché des Enfants rouges

Îlot
Caché
Parisien
Historique
Quartier
Étal
Stand
Guinguette
Commerce de bouche
Fooding
Gastronomie française
Cuisine cosmopolite
Voyage
Dégustation
Sur le pouce
Comptoir
Passants
Commerçants
Touristes
Gouaille
Convivialité
Produits frais
Produits de qualité

Le bouillon

Parisien
Pittoresque
Tradition
Patrimoine
Populaire
Cantine
Brasserie
Art nouveau
Cuisine simple
Cuisine familiale
Cuisine rustique
Cuisine généreuse
Roboratif
Réconfortant
Mijoté
Plats en sauce
Bas morceaux
Abats

Les plats

Soupe à l'oignon
Œuf en meurette
Œuf mayonnaise
Museau de porc vinaigrette
Céleri rémoulade
Escargots
Frisée aux lardons
Poireau vinaigrette
Salade de pomme de terre
Ragoût de bœuf
Blanquette de veau
Tête de veau
Rôti de veau
Pot-au-feu
Daube provençale
Bœuf bourguignon
Hachis Parmentier
Boudin noir

The Butcher of Paris et The Bouillon of Paris une démarche complémentaire.

En complément de la boucherie et du comptoir de dégustation les associés de Terroirs propose un concept de restauration, version bouillon..

Une proposition de produits et plats froids et chauds préparés au cœur de chaque évènement.

Le végétal et l'animal



La Charcuterie



Le Produit

la viande dans tous
ses états





Les boissons

Qu'elles soient à emporter ou à consommer sur place, les boissons sont issues majoritairement de producteur ayant les mêmes valeurs et philosophie de vie que nos équipes

Côté vins, ils sont principalement confidentiels de vignerons singuliers, bio voire naturels.

Les bières et boissons non alcoolisées (comme limonades, jus de fruits) sont artisanales avec une histoire à raconter du producteur.

Cidre La Parisienne spécialement conçu en accord avec de la viande rouge, peu sucré ; il existe sa version côté fumé (sachet à infuser dans la bouteille) pour rehausser le côté grillé des viandes.

Café d'excellence, de chez Early Bird.



Le produit

Les boissons & épicerie



L'épicerie – une sélection de produits au cœur de notre cuisine

Produits provenant d'artisans, souvent locaux ou de spécialités régionales à découvrir ; c'est aussi les produits des copains.

Une envie de partager des nouveautés et des idées toujours un peu saugrenues mais tendance ... le temps d'une saison, celui d'une histoire à raconter.

Le bouillon d'aujourd'hui casse les codes..

Les produits racontent une histoire et sont valorisés par leur présentation simple.

L' e s p r i t b o u i l l o n





Mélange de bois et de fer principalement.

L'agencement « fouillis » donne un esprit de marché retro urbain..

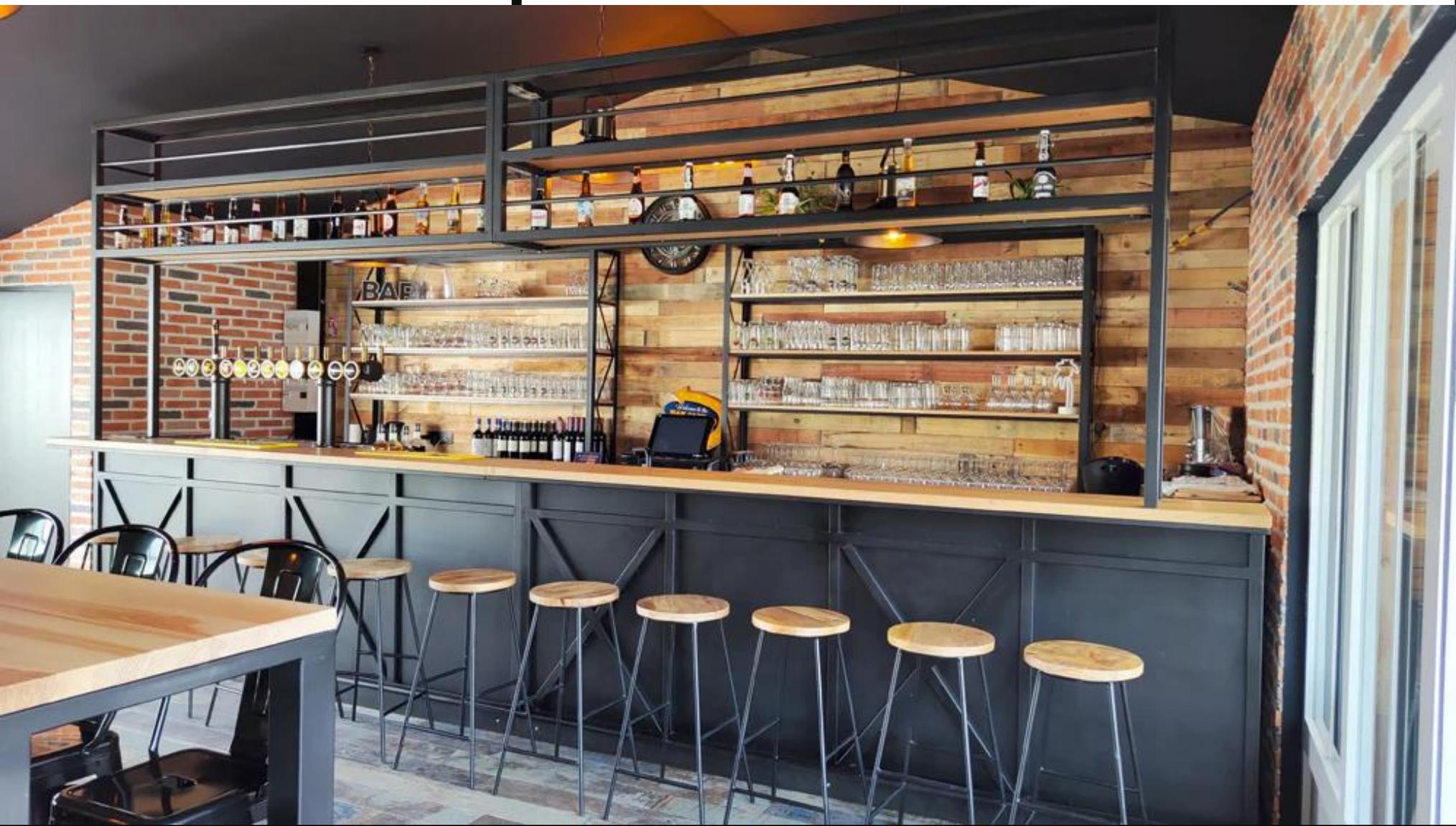
Self-service des produits non périssables des casiers et des étagères.

Les consommateurs mangent au milieu des produits.



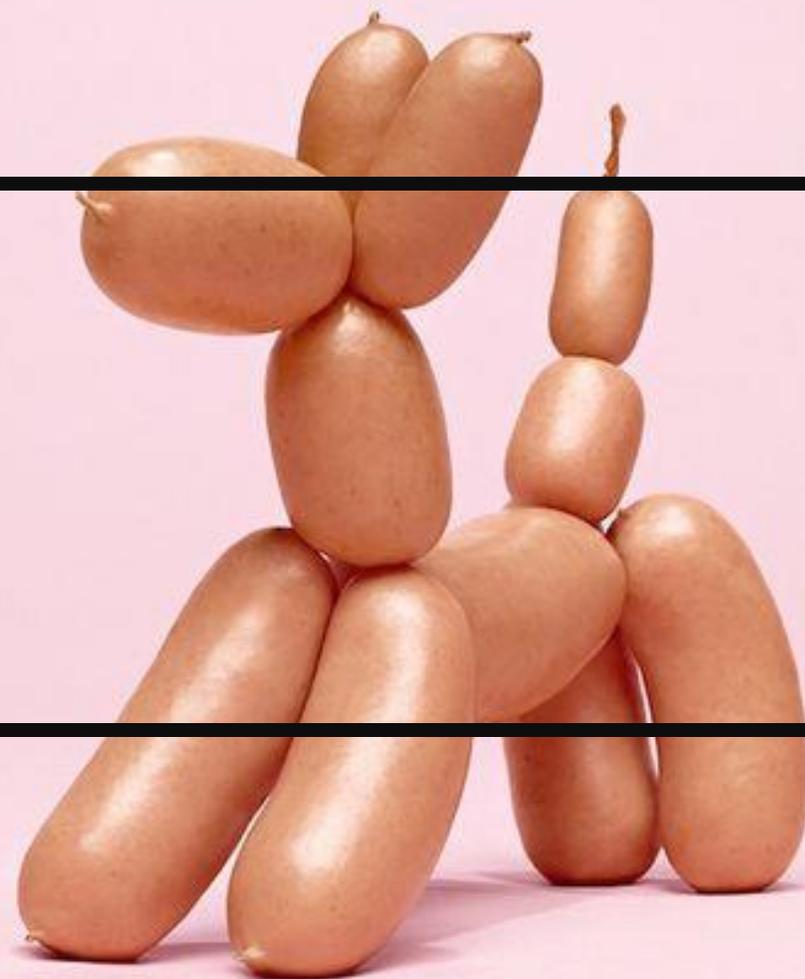
B o u i l l o n m o d e r n e

F a u s s e m e n t d é s o r g a n i s é



**G r a n d c o m p t o i r d ' a c c u e i l
p o u r l e s c l i e n t s**

L e s + q u i f o n t l a
d i f f é r e n c e





UNE DOUBLE COMPETENCE AU SERVICE D'UN PROJET INSCRIT AU CŒUR DE NOS TERRITOIRES

LE BOUCHER

NOM : MARTIN
PRENOM : LOUIS-MARIE

DATE DE NAISSANCE : 15 OCTOBRE 1987
SIGNE ASTROLOGIQUE : BALANCE

LEURS AMBITIONS : PARTGER LEUR PASSION DU TERROIR

LE GESTIONNAIRE

NOM : BASSIN
PRENOM : ROBIN

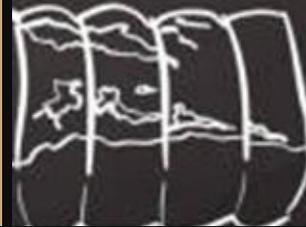
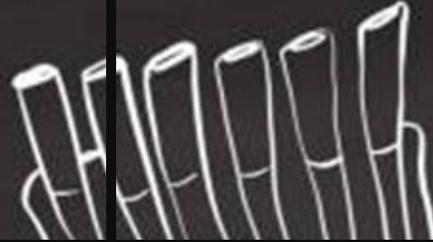
DATE DE NAISSANCE : 19 AVRIL 1977
SIGNE ASTROLOGIQUE : BELIER

**FICHE
D'IDENTITE**

CONTACT RESEVATION : site dédié sera transmis
en attendant les réservations
peuvent me parvenir par téléphone
ROBIN BASSIN 06.87.73.90.21

**THE
BOUILLON
OF
PARIS**

L a p r o p o s i t i o n



LE RESTAURANT- Entrée-Plat-Dessert



L'APÉRO

- DÉGUSTATION DE PRODUITS DE NOS RÉGIONS

ENTRÉES

- ŒUFS BIO MAYO FAÇON BOUILLON
- TERRINE DU JOUR ET PICKLES MAISON
- POIREAUX VINAIGRETTE

PLATS

- TARTARE DE BŒUF RACÉ AU COUTEAU
- LA VIANDE DU JOUR SÉLECTIONNÉE PAR THE BUTCHER OF PARIS
- GIGOT D'AGNEAU CONFIT À PARTAGER (4 À 6 PERSONNES)
- PÊCHE DU JOUR DE NOS CÔTES

ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER POUR LA TABLE, GROSSES FRITES, GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES DE SAISON

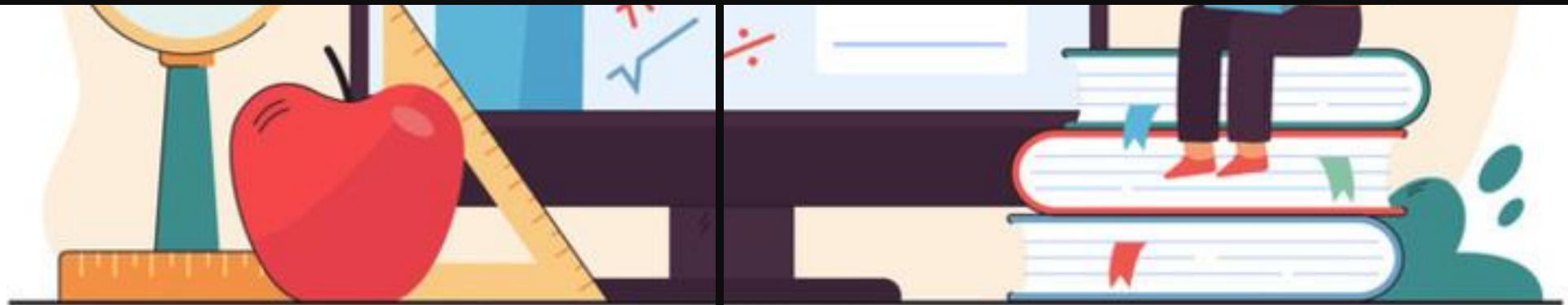
DESSERTS

- LE BABA AU VIEUX RHUM, CRÈME FOUETTÉE
- LES PROFITEROLES DU BOUILLON
- LA TARTE AUX FRUITS DU JOUR

OPTIONS :

- LE PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS / 10 € PERSONNE
- LA CARTE DES VINS (PROPOSITION DE VIN AU VERRE ET BOUTEILLE À PRÉCISER ULTÉRIEUREMENT)

L ' o r g a n i s a t i o n





MISE EN PLACE DE LA PRESTATION

- 10 ET 11 SEPTEMBRE 2024

L'ÉQUIPE

- LA CUISINE : 6 PERSONNES (2 PLONGEURS, 3 COMMIS ET 1 CHEF)
- LA SALLE : 5 PERSONNES (1 MAITRE D'HOTEL, 4 SERVEURS)
- LES SALONS : 1 SERVEURS POLYVALENT DÉDIÉ
- DIRECTION DE PROJET : 2 PERSONNES

L'ÉQUIPEMENT

- ART DE LA TABLE (ASSIETTES, COUVERTS, VERRES, PLAT ...)
- CUISINE ÉPHÉMÈRE (PLAN DE TRAVAIL, PLANCHA, FOUR, FRIGO ...)

LA LOGISTIQUE

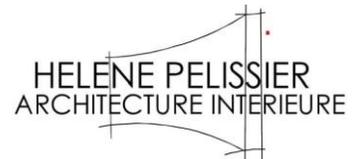
- PARTENAIRES SPÉCIALISÉS DANS L'ÉVÈNEMENTIEL
- CAMION DE TRANSPORT DES ÉQUIPEMENTS
- CAMION FRIGO



LES PARTENAIRES



THE BUTCHER OF PARIS



CONTACT:
Robin BASSIN
+33 6 87 73 90 21