

Catalogue groupes



41 Quai Victor Hugo - 94500 Champigny-Sur-Marne



www.guinguette.fr
martin-pecheur@guinguette.fr

Réservations et Renseignements
01 49 83 03 02

« Guinguette », définition du dictionnaire Littré : (1863-1877)

Nom désignant les cabarets des environs de Paris et d'autres villes, et où le peuple va boire et se réjouir les jours de fête.

Un peu d'histoire de la Guinguette de l'île du Martin-pêcheur...

Solidement ancrée en bord de Marne, à Champigny, « l'îlot des Martins-pêcheurs » a connu diverses fortunes avant d'abriter la Guinguette.

Dans son écrin de verdure, la guinguette de l'île du Martin-pêcheur perpétue la longue tradition des établissements qui ont installé terrasse et piste de danse le long de la Marne, chassés par l'annexion de villages autour de Paris dans le cadre de l'agrandissement de la capitale en 1859.

Peu à peu, sous la pression immobilière, les guinguettes ont disparu et seuls quelques établissements accueillent les guincheurs chaque week-end.

En 1987, l'île du Martin-pêcheur devient le point de ralliement des amateurs de swing : ainsi naît la Guinguette...



L'ouverture de l'établissement sous sa forme actuelle, a lieu le 1^{er} mai 1993: on accède alors à la guinguette par un radeau équipé de cordages.



L'originalité de l'accès participe à la renommée de la guinguette mais irrite les pouvoirs publics : une passerelle piétonne est posée le 22 février 2000.



Le cadre insulaire et verdoyant de la guinguette, avec son jardin et sa terrasse, confère à l'établissement une place de premier choix dans le monde restreint des guinguettes.



LA GUINGUETTE EST OUVERTE AUX GROUPES TOUS LES JOURS

D' avril à octobre sur la base de 20 personnes adultes minimum week-end et jours fériés, et de 30 personnes minimum en semaine.

Et sur la base de 40 personnes minimum semaine et week- end hors saison (mars, novembre et décembre)

Fermé en janvier et février

***Diverses formules (tout compris) sont à votre disposition
Pour fêter vos événements :***

Menus Guinguette, Belle Equipe, Casque d'Or, ainsi que des menus à thèmes, etc...

(choix unique de l'entrée, du plat et du dessert)

La guinguette vous propose également son menu « un dimanche à la campagne » au bord de la Marne, sur sa terrasse ombragée, la formule grillades (ou rôtisserie) avec buffets, ou bien la formule exotique. (proposées de mai à septembre pour un **groupe de 50 personnes adultes minimum**)

LES JOURS D'OUVERTURE AU PUBLIC* UNE PROGRAMMATION AVEC MUSICIEN EST ETABLIE

Bal le samedi soir de 21h00 à 1h00

D'avril à octobre

Bal le dimanche et les jours fériés de 14h00 à 18h00

De mars à octobre

** Les jours où il n'y a pas de programmation musicale, le midi ou le soir, toute l'année, le tarif de base du repas est considéré sans animation.*

Dans ce cas, nous vous proposons éventuellement de composer votre programmation et d'ajouter à votre prestation le tarif musicien (s) suivant la grille ci-dessous :

GRILLE TARIFAIRE DES MUSICIENS	1 accordéoniste clavier, chant	1 musicien supplémentaire
3 heures en après-midi	410 €	380 €
3 heures en soirée	430 €	400 €
4 heures en soirée	490 €	420 €
4 heures en après-midi (le dimanche hors saison)	490 €	420 €

Sans musicien, seul un fond musical est diffusé dans la guinguette



**Christophe
DEVARENNE**



**Didier
COUTURIER**



**Alexandra
PARIS**



**Pascal
BESSON**

D'après l'affiche du film
« Guinguette » de Jean
Delannoy (1959)

Menu

Guinguette

(l'entrée, le plat et le dessert sont à déterminer à l'avance et sont communs au groupe)
possibilité d'échange de garniture : nous consulter

Kir ou Sangria (14 cl), amusettes et rillettes apéritives
(choix sur place)

Les entrées

Terrine de museau sauce ravigotte

Feuilleté de fruits de mer

Tourte aux 2 fromages et sa salade

Salade Méli-Mélo

(salade d'avocats, crevettes, œuf émincé, noix de pétoncles et sauce cocktail)

Les plats

Moules à la crème (en saison) – Frites

Suprême de pintade, sauce normande et pommes fondantes

Carré de porc, sauce moutarde à l'ancienne
Ecrasée de pommes de terre et haricots verts

Filet de perche au beurre blanc
Flan de courgettes et riz basmati

Escalope de saumon, sauce citronnée
Tagliatelles

Les desserts

Fondant au chocolat et sa crème anglaise
ou Tiramisu

ou Pâtisserie aux fruits rouges ou Tarte normande

Café

Vin : AOP Ventoux ½ bouteille par personne (soit 37.5cl)
Rouge, blanc et rosé au choix sur place.

Bouteille de 75cl en supplément: 14 € TTC

Les jours d'ouverture

Avec musicien (s)

42 €

Hors jours d'ouverture

Midi ou soir

sans musicien*

37 €

*Voir grille tarifaire
des musiciens

D'après une affiche du film
de Julien DUVIVIER (1936)

MENU

LA BELLE EQUIPE

(l'entrée, le plat et le dessert sont à déterminer à l'avance et sont communs au groupe)

Kir ou Sangria (14 cl) et ses amusettes (olives, mini-feuilletés, gâteaux salés)
(choix sur place)

Les entrées

Cassolette d'écrevisses à la crème

Salade périgourdine (gésiers de canard confits, lamelles de foie gras, salade)

Feuilleté d'asperges vertes, sauce hollandaise

Terrine de foie gras sur compotée d'oignons et toasts

Les plats

Noix de veau braisée et son gratin de légumes

Filet de bar, sauce Sancerre
Riz et fondue de poireaux

Gigot d'agneau à la broche
Flageolets, tomate provençale

Aiguillettes de canard rôties au miel et au vinaigre de cidre
Pommes rissolées, haricots verts

Les desserts

Tarte tatin et sa boule vanille ou Omelette norvégienne du Chef
ou croustillant royal au chocolat (pâtisserie)

Café

AOC Cheverny : blanc, rouge ou rosé
½ bouteille par personne (37.5 cl)

Bouteille de 75 cl en supplément : 18 € TTC

Les jours d'ouverture
Avec musicien (s)
54 €

Hors jours d'ouverture
Midi ou soir
sans musicien*

49 €

*Voir grille tarifaire
des musiciens

JEAN GABRIEL
film de
JULIEN
DUVIVIER

Menu "un dimanche à la campagne"

Et les autres jours ...

Formule Champêtre

En buffet (à partir de 50 adultes) en déjeuner ou en dîner
Entre 12h00 et 17h00 ou entre 19h30 et minuit
en mai, juin, juillet août et septembre

Au bord de l'eau sur la terrasse
(Ce menu est complet et son prix ne varie pas selon les jours)

Faites votre choix entre grillades et rôtisserie

Au menu :

Kir ou Sangria (14 cl), amusettes salées, olives, chips
Assortiment de mises en bouche

BUFFET D'ENTREES

Plateau de charcuteries (terrines campagnarde, rillettes, saucisson)
Salade Piémontaise

Saumon froid entier, sauce tartare

GRILLADES

Brochettes de caneton et d'agneau et chipolatas

OU

ROTISSERIE

Cochon de lait ou gigot d'agneau ou poulet fermier à la broche
Pommes fondantes

Roue de Brie de Meaux, Cantal, et salade

DESSERTS

Vasque de fruits frais et crumble aux pommes

Pain et condiments

Vin au tonneau : AOC Ventoux (blanc, rouge) AOP Côtes de Provence (rosé)
Café

Charrette de fruits de saison (en supplément : nous consulter)

En cas d'intempéries, l'abri est naturellement assuré



Menu "un dimanche à la campagne"

Et les autres jours ...

Formule Exotique

En buffet (à partir de 50 adultes) en déjeuner ou en dîner
Entre 12h00 et 17h00 ou entre 19h30 et minuit
en mai, juin, juillet août et septembre

Au bord de l'eau sur la terrasse
(Ce menu est complet et son prix ne varie pas selon les jours)

Au menu

Planteur, olives, tortillas et guacamole,

Tarama et ses blinis

Accras de morue, nems

Salade exotique (soja, ananas, tomate, pamplemousse, coriandre, crevettes)

Salade grecque (chiffonnade de poivron et tomate, féta, olives noires)

GRILLADES

Poulet et sa sauce au curry

Travers de porc sauce aigre douce

Gambas grillées

Riz Basmati

Assortiment de 2 fromages (Brie et Cantal)

DESSERTS

Vasque de salade de fruits frais et
pâtisserie mangue-passion

Pain et condiments

Vin au tonneau : AOC Ventoux (blanc, rouge)
AOP Côtes de Provence (rosé)

Café

En cas d'intempéries, l'abri est naturellement assuré

Charrette de fruits de saison (en supplément : nous consulter)



Menu Casque d'Or

(l'entrée, le plat et le dessert sont à déterminer à l'avance et sont communs au groupe)

Kir au vin sauvage et canapés

Les Entrées

Foie gras poêlé sur mesclun et pleurotes

Trilogie de saumon (saumon fumé, tartare de saumon et saumon mariné)

Galette de St Jacques au beurre rouge

Feuilleté d'escargots et champignons

Les plats

Carré de veau à la broche

Purée de pommes de terre et poires – tomates confites

Filet de boeuf rôti

Poêlée de champignons et pommes sautées

St Jacques poêlées au Noilly

Dariole de courgette et tomate, riz pilaf

Suprême de volaille de Bresse à la crème de Champagne truffée

Petits légumes de saison

Assortiment de 3 fromages et sa verdure

(Brie, chèvre, Cantal)

Les desserts

Charlotte aux fruits de saison ou charlotte au chocolat

Supplément pièce montée : 2.30€ par personne

(en remplacement du dessert)

Café

eaux minérale et gazeuse

Bourgogne Chitry Appellation contrôlée, blanc et rouge

½ bouteille par personne (soit 37,5 cl)

Bouteille de 75cl en supplément : 21 € TTC

Repas servi sur nappes en tissu (sans supplément) blanches ou vichy (à préciser)



NORET
SERGE REGIANI
LUPHIN

Le Menu Promotion

Le troisième jeudi des mois de mars, avril, mai, septembre, octobre, et deuxième de novembre

REPAS & BAL avec musicien

Kir ou Sangria et ses amusettes (*assortiment de gâteaux salés*)

(*choix sur place*)

Les entrées

Méli-Mélo « beau rivage »

(salade d'avocats, crevettes, œuf émincé, noix de pétoncles et sauce cocktail)

Ou Tourte aux deux fromages sur lit de salade

Les plats

Moules (*selon saison*) à la crème

Frites

Suprême de pintade, sauce normande
Pommes fondantes

Escalope de saumon, sauce citronnée
Tagliatelles

Les desserts

Fondant au chocolat et crème anglaise ou tarte normande

Café

Vin : AOC Ventoux rouge ,blanc, rosé

½ bouteille par personne (soit 37,5cl au choix sur place)

Bouteille de 75cl en supplément : 14 € TTC

Dates des jeudis promotions

- 19 mars 2020
- 16 avril 2020
- 14 mai 2020
- 17 sept.2020
- 15 oct . 2020
- 12 nov. 2020



Envie d'agrémenter votre sortie ?

Voici quelques suggestions ...

BASE NAUTIQUE MUNICIPALE :

Ancienne baignade publique datant des années 30, la base nautique de Champigny accueille de nombreuses activités dans le cadre privilégié des boucles de la Marne du mois d'avril au mois d'octobre.

La base Nautique se réserve deux jours par semaine pour les groupes (comités d'entreprise ou autre),

Le jeudi et le vendredi et propose des activités à la fois axées sur la pratique sportive et sur la découverte d'un archipel d'une dizaine d'îles, un écosystème préservé servant de refuge à une faune rare.

Activités davantage basées sur le sport :

- Dragon-boat : Le bateau-dragon est un sport nautique d'équipe. Chaque embarcation comporte 20 pagayeurs, un batteur et un barreur. Cette activité, sur la base nautique de Champigny peut accueillir jusqu'à 200 personnes.

- Stand up paddle : consiste à ramer debout sur une grande et large planche, style surf, avec une pagaie.

Activités basées sur l'environnemental :

- Découverte de la réserve naturelle sur des embarcations classiques ou plus exotiques afin de d'observer la faune et la flore de la boucle de la Marne en Dragon-boat ou pirogue

- Course d'orientation en canoë-kayak ou dragon-boat : activité alliant réflexion et maîtrise de l'embarcation.

Tous les programmes durent 3h et sont encadrés par des moniteurs professionnels brevetés.



Renseignements et tarifs disponibles auprès de la base nautique
2 Quai Galliéni – 94500 CHAMPIGNY S/MARNE

01 48 81 30 09

LES DIMANCHES-DECOUVERTE

Deux dimanches par mois, d'avril à octobre (interruption en août), la base propose la découverte de la réserve naturelle de la boucle de Marne en canoë-kayak.

Rendez-vous à 9h30 à la base, navigation de 10h à 12h.

Pour adultes et enfants à partir de 11 ans accompagnés de leurs parents.

Réservations au **01 49 83 97 07** ou **01 48 81 30 09**

Association « Au fil de l'eau » (juin à septembre) :

Navettes fluviales de 10 à 12 personnes, deux circuits : « passeur de rives », (gratuit) embarcadère à Chennevières sur Marne et « découverte de la Marne entre Neuilly et Gournay », (payant), embarcadère à Neuilly sur Marne.

Tel en semaine : **01.48.52.22.22** et en week-end : **06.35.43.33.44.**

Ouverture en cours d'année 2020 du « Musée de la Résistance Nationale », 40 Quai Victor Hugo (en face de la Guinguette)

Exposition permanente

Pour tout renseignement complémentaire : 01.49.83.03.02

MENUS A THEME

(à partir de 40 personnes adultes)

APERITIF DÎNATOIRE comprenant :

Kir, sangria, planteur, cocktail de fruits
Accompagné de feuilletés salés, mini-quiches, mini-pizzas
et mini-croques

PLAT SUIVANT LE THEME CHOISI

(servi à l'assiette)

- ◆ Paëlla
- ◆ Choucroute alsacienne
- ◆ Choucroute de la mer
- ◆ Cassoulet
- ◆ Cochon de lait



DESSERT

Salade de fruits frais OU omelette norvégienne

Café

AOC Cheverny, rouge, blanc, rosé
½ bouteille par personne (soit 37,5cl au choix sur place)

Bouteille de 75 cl en supplément : 18 € TTC

CANNES

1^{er} - 20 SEPTEMBRE 1939

D'après l'affiche annonçant les dates du Festival de Cannes en 1939....qui, suite à la déclaration de guerre n'aura pas lieu...

D'après l'affiche du film de Sydney Lanfield -

Menu Fêtes de fin d'année

(En décembre et janvier) minimum 50 personnes (adultes)
(l'entrée, le plat et le dessert sont à déterminer à l'avance et sont communs au groupe)

(repas servi sur nappes en tissu)

Kir au vin sauvage accompagné de feuilletés et canapés variés

~

Feuilleté de St Jacques

OU

Foie gras sur compotée d'oignons et toasts

~

Médaille de veau aux morilles et ses deux purées (céleri & carotte)

OU

Filet de bar, sauce dieppoise (vin blanc et fruits de mer)

Riz Basmati et fondue de poireaux

~

Assortiment de deux fromages & salade

~

Framboisier glacé ou omelette norvégienne ou bûche de Noël

Flute de Vouvray

~

Café

eaux minérale et gazeuse

Vin : AOC Cheverny Blanc, rouge, rosé
½ bouteille par personne, soit 37,5 cl

Bouteille de 75 cl en supplément : 18 € TTC

En semaine,
Midi ou soir
Avec 1 musicien

55 €

with
FRANCHOT TONE
TULLIO CARMINATI
directed by **SIDNEY LANFIELD**

20TH
CENTURY PICTURE

Presented by **UNITED ARTISTS**

DARRYL F. ZANUCK production

MENU BEAUJOLAIS NOUVEAU



Kir ou Sangria et amuse bouches

Bouchée à la Reine

Matelote de poissons
Pommes persillées

Fromage et sa salade

Tartelette aux fruits

Café



Beaujolais Villages Nouveau (à discrétion)



Les "p'tits plus"

TARIFS TTC

- La Charrette à fruits, sur demande (selon saison) base 50 pers 200,00 €
- L'assiette de friture en apéritif pour 8 personnes 11,00 €
- Le plateau de mini-quiches, mini-pizzas et mini-croques, 50 pièces 29,00 €
- L'assiette de fromages (2 différents) par personne 3,50 €
- Trou Normand (sorbet poire/calva), par personne..... 5,30 €
- Apéritif supplémentaire (sauf menu Casque d'Or, 4,00 €) le verre 2,40 €

- Nappes tissu pour tables de 8 personnes 8,00 €
- Formule accueil petit déjeuner, par personne 11,00 €

La guinguette peut accueillir, été comme hiver jusqu'à 180 personnes.

Nos tables sont dressées avec des sets de table en général. Toutefois, nous disposons de nappes vichy (rouge & blanches) et de nappes blanches suivant les menus mais aussi les préférences des clients (surtout pour les groupes).

L'intérieur de la guinguette est composé de trois parties :

*LA TONNELLE (partie basse en entrant), pouvant contenir environ 80 personnes assises,

*LA SALLE PRINCIPALE (salle où se trouvent la scène, la piste de danse et le bar) pouvant contenir environ 50 personnes assises

*LE SALON DES MISS (ou jardin d'hiver) contenant 50 personnes assises.

Egalement à disposition de nos clients, vidéo- projecteur et écran.



SALLE PRINCIPALE



Tonnelle



Salon des Miss



SALLE DE DANSE



En extérieur, un grand nombre de places grâce à la terrasse (nombre de personnes assises modulable), le Grand Kiosque (pour environ 40 personnes) et le Petit Kiosque (pouvant accueillir 22 personnes).

Enfin, pour la détente des petits et des grands, le jardin avec balançoires et terrain de pétanque.



La terrasse

Le grand kiosque



Le petit kiosque



Le jardin



CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

Ces tarifs TTC sont appliqués si le groupe comprend au minimum 40 personnes ADULTES, sauf indications contraires. (En dessous de ce seuil si le client choisit pour l'ensemble du groupe la même entrée, le même plat et le même dessert, **nous consulter**).

Le champagne peut être apporté par le client moyennant un droit de bouchon de 7,50€ par bouteille de 75cl ouverte. Nous ne pouvons garantir de « figures » pour la mise en place des groupes, ni garantir l'exclusivité d'un lieu. **Nous consulter pour des demandes particulières.**

ANNIVERSAIRES : En remplacement du dessert, le supplément gâteau est de **2,30€** par personne (**4.30€** par personne pour une Pièce Montée) dans les menus « Guinguette » « La belle équipe », « Un dimanche à la campagne », menus à thèmes, et de fêtes.

Dans le menu "Casque d'Or": si vous souhaitez une pièce montée, un supplément de 2,30€ par personne vous sera facturé.

Si le gâteau ou la pièce montée est commandé en plus du dessert prévu, supplément de 6,50€ par personne pour le gâteau et 8€ par personne pour la pièce montée, adulte et enfant, quel que soit le menu.

Attention : la part de gâteau pour les enfants est un supplément à leur menu : elle sera comptabilisée à 6,50€.

Sauf si elle est en REMPLACEMENT du dessert enfant prévu à leur menu: supplément de 2,30€.

Pièce montée EN REMPLACEMENT du dessert enfant prévu : supplément de 6,00€



MENU ENFANT : 15€

Steak haché ou escalope de volaille ou moules - avec frites,
Glace 2 boules ou crêpe et un verre de soda ou de jus de fruits

Afin de préserver les pieds (parfois les mains) de notre jeune public lors de rencontres fortuites avec un ou deux talons aiguilles, l'accès à la piste de danse leur est fortement déconseillé.

Le volume sonore de la Guinguette n'est pas adapté aux oreilles des tout-petits.

MODALITES de REGLEMENT : Un acompte de 30% est demandé à la signature du contrat. Sans retour du contrat signé, nous ne pourrions assurer la prestation.

Le solde devra être réglé **impérativement** le jour même de la prestation, sauf pour les règlements par mandat administratif ou voucher. Pour ces derniers, un bon de commande sera demandé avant toute prestation, ou un voucher le jour même.

BASE de TARIFICATION : Dans le cas où le nombre d'invités est inférieur à 95 % du nombre précisé par vos soins au plus tard 7 jours avant la prestation, **nous serons dans l'obligation** de vous demander le règlement des parts manquantes.

Toute modification du nombre de personnes, de composition du menu doit être annoncée au plus tard une semaine avant. Au-delà, nous ne pourrions en garantir la réalisation.

ANNULATION : plus d'un mois avant la date de la prestation, l'acompte est remboursé avec une retenue de 25 % (sur la base d'un acompte de 30 % du devis). Moins d'un mois avant la date de la prestation, aucun remboursement n'est consenti.

PHOTOGRAPHE : Les prises de vues d'ordre privé sont autorisées. Cependant, la Guinguette réserve l'exclusivité des prises de vues et des reportages photos, de nature professionnelle, ainsi que leur vente dans l'enceinte de l'établissement, à la société « FILMAGE EXPRESS ».

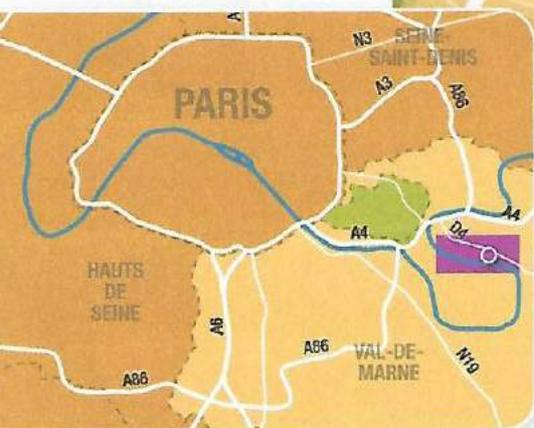
Les groupes sont accueillis à partir de midi ou de 19h30. Le départ est fixé au plus tard à 17h en semaine et le samedi, 17h30 les dimanche et jour férié. Nous vous demandons de bien vouloir respecter ces horaires, afin de faciliter le service.

Plan d'Accès

41 Quai Victor Hugo
94500 Champigny-Sur-Marne



Plan de situation



Comment s'y rendre ?

PAR LES TRANSPORTS EN COMMUN

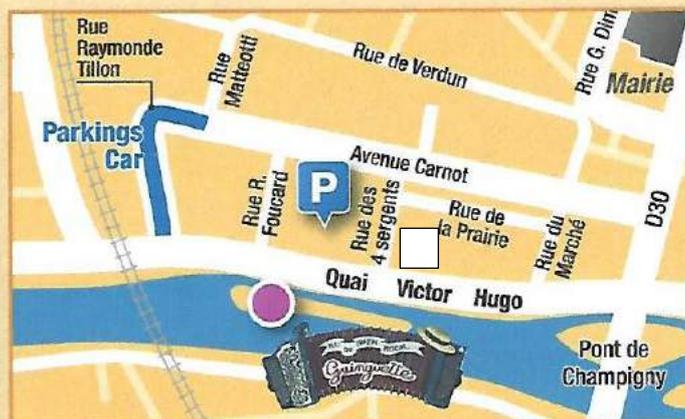
RER ligne A : Station Champigny sur Marne. Traverser le Pont de Champigny, puis à gauche quai Victor-Hugo (8 mn à pied).

PAR LA ROUTE

De Paris : Autoroute A4 (porte de Bercy), sortie N° 4 (Joinville), passer le pont de Joinville, prendre à droite à la fourchette de Champigny (rue Charles Floquet), à gauche rue de Verdun, à droite rue de la plage et à gauche quai Victor-Hugo.

Du pont de Nogent (sortie A86, A4) :

Direction Champigny centre par le boulevard de Stalingrad, garder la direction St Maur et **avant le pont de Champigny**, à droite avenue Carnot (accès au parking).



□ Musée National de la Résistance 40 Quai Victor Hugo

Autocars

IMPÉRATIF : NE PAS DÉPOSER LES PASSAGERS DEVANT LA GUINGUETTE.

2 itinéraires au choix :

- 1 Arrivée par la rue de Verdun, dans ce cas hauteur limitée à 3,80 m à l'entrée du quai Victor-Hugo (pont de chemin de fer).
- 2 Arrivée par avenue Carnot.

Dans les deux cas, stationnement rue Raymonde Tillon, emplacements réservés, avec possibilité de demi-tour.



Plus de Renseignements

01 49 83 03 02

martin-pecheur@ginguette.fr

www.ginguette.fr