

# DROUANT

## PROPOSITIONS DE MENUS & SALONS PRIVÉS Avril 2023

Déjeuner & Dîner | 7/7j

Salon Proust | jusqu'à 26 convives  
Salon Goncourt | jusqu'à 16 convives  
Salon Renaudot | jusqu'à 12 convives

## MENU CONDRIEU

75€ TTC par personne  
servi en 3 services

ASPERGES VERTES  
suprêmes de pamplemousse, oseille, sabayon agrumes

*ou*

POIREAUX VINAIGRETTE  
huile herbacée, vinaigre de xérès, citron jaune



LIEU JAUNE RÔTI  
carottes à l'orange

*ou*

NOIX D'ENTRECÔTE  
gratin de pommes Anna, jus de viande

*ou*

CANDELE AUX MORILLES (V)  
pâtes, parmesan, sauce crémeuse



MOUSSE CHAUDE AU CHOCOLAT  
sorbet et sauce au chocolat

*ou*

TARTE AUX FRUITS DE SAISON  
sablé breton

Menu avec choix unique pour les réservations de plus de 6 convives  
*(taxes et services compris)*

## MENU HERMITAGE

95€ TTC par personne  
servi en 3 services

CARPACCIO DE LANGOUSTINES  
vinaigrette crustacés, caviar, zetes d'agrumes

*ou*

PÂTÉ EN CROÛTE AUX TROIS VIANDES  
abricots, pistaches, pickles



BAR VAPEUR  
asperges blanches, Oxalis, fumet de poisson crème

*ou*

VEAU AUX MORILLES  
sauce morilles



VACHERIN  
aux fraises

*ou*

ENTREMET MADELEINE  
100% vanille

Menu avec choix unique pour les réservations de plus de 6 convives  
*(taxes et services compris)*

## MENU CÔTE RÔTIE

125€ TTC par personne  
servi en 5 services

CARPACCIO DE LANGOUSTINES  
vinaigrette crustacés, caviar, zetes d'agrumes



POIREAUX VINAIGRETTE  
huile herbacée, vinaigre de Xérès, citron jaune



ROUGET  
artichauts barigoules, soubise, condiments d'agrumes corsés, jus de céleri



VEAU AUX MORILLES  
sauce morilles



CHOUX FRAISE & PISTACHE  
crème légère, jus de fraise

*(taxes et services compris)*

# MENU GONCOURT

180€ TTC par personne  
servi en 6 services

## HUÎTRES

Maison Madec, Prat ar Coum n°2  
tartare de boeuf Charolais, caviar Schrenkii x Dauricus



## ASPERGES VERTES

suprêmes de pamplemousse, oseille, sabayon agrumes



## CARPACCIO DE LANGOUSTINES

vinaigrette crustacés, caviar, zetes d'agrumes



## PIGEON

sauce aux morilles



## CHAOURCE

compotée de cassis



## ÉCRIN MERINGUÉ AU CAFÉ

parfait et sauce Baileys

Accords Mets & Vins composés par notre Chef Sommelier : 120€  
*(verre de champagne inclus)*

Menu unique pour l'ensemble des convives, disponible entre novembre et janvier.  
Le Chef peut adapter les mets selon la saisonnalité.

*(taxes et services compris)*

# NOS ACCORDS METS & VINS

## Sélection de vins Découverte

déjeuner : supplément de 35€ par personne

dîner : supplément de 40€ par personne

- Crémant
- Crozes-Hermitage Blanc 2021, Domaine Combier
- Côtes du Rhône La Muse Papilles 2021, Domaine Montirius

*Comprenant un verre d'accueil, 1/2 bouteille de vin (sauf pour l'offre déjeuner Découverte qui comprend **un verre de vin** de 12cl), 1/2 bouteille d'eau minérale, thé ou café. Les vins indiqués sont à **titre indicatif** et peuvent être remplacés par des références équivalentes choisies par notre Chef Sommelier.*

## Sélection de vins Exploration

supplément de 60€ par personne

- Champagne Drouant Brut
- Bordeaux 2020, Clos des Lunes
- Côtes du Rhône Village Sablet 2021, Domaine des Espiers

*Comprenant un verre d'accueil, 1/2 bouteille de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale, thé ou café. Les vins indiqués sont à **titre indicatif** et peuvent être remplacés par des références équivalentes choisies par notre Chef Sommelier.*

## Sélection de vins Quintessence

supplément de 90€ par personne

- Champagne Charles Heidsieck
- Alsace Riesling 2020, Domaine FE Trimbach
- Muscadet Sèvre-et-Maine Granite 2019, Domaine Bretaudeau
- Côtes du Rhône 2018, Domaine Fontbonau

*Comprenant un verre d'accueil, 1/2 bouteille de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale, thé ou café. Les vins indiqués sont à **titre indicatif** et peuvent être remplacés par des références équivalentes choisies par notre Chef Sommelier.*

## LES OPTIONS

Coupe de Champagne Drouant : supplément de 10€ par personne

En remplacement des entrées proposées :  
saumon fumé, crème d'Isigny, citron confit, blinis

Offre cocktail : 3 pièces : 15€ par personne | 5 pièces : 20€ par personne

Sélection de fromage affinés : 18€

## NOS SALONS PRIVATISABLES



**SALON RENAUDOT**  
à partir de 300€



**SALON COLETTE**  
à partir de 150€



**SALON GONCOURT**  
à partir de 500€



**SALON PROUST**  
à partir de 500€



**ESPACE JARDIN D'HIVER**  
à partir de 300€



**ESPACE BIBLIOTHÈQUE**  
à partir de 500€

# DROUANT

PETIT-DÉJEUNER

DÉJEUNER & DÎNER

COCKTAIL DINATOIRE

DÉGUSTATION ŒNOLOGIQUE

## CONTACT COMMERCIAL

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande spécifique ou complément d'information :

**Noémie Job**

+33(0)1 42 65 31 21

commercial@drouant.com