

# DROUANT

## PROPOSITIONS DE MENUS & SALONS PRIVÉS 2024

Petit-déjeuner, Déjeuner & Dîner | 7/7j

Bibliothèque | jusqu'à 50 convives  
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

VELOUTÉ ARTICHAUT AU FOIE GRAS  
ou  
POIREAUX VINAIGRETTE  
huile herbacée, vinaigre de xérès, citron jaune



DOS DE CABILLAUD  
purée de panais, panais croustillant, fumet de poisson  
ou  
VOLAILLE DU GÂTINAIS RÔTIE  
pomme Anna, jus de volaille



VACHERIN  
mandarine  
ou  
TARTE  
fruits de saison

Menu avec choix unique pour les réservations de plus de 8 convives  
(taxes et services compris)

## MENU HERMITAGE

95€ TTC par personne  
servi en 3 services

PÂTÉ EN CROÛTE  
aux trois viandes, pickles  
ou  
LANGOUSTINES AU NATUREL  
vinaigrette crustacés, caviar, zestes d'agrumes



ROUGET  
sauce à la royale, crosnes, salade d'algues  
ou  
FILET DE VEAU  
artichauts barigoules, jus truffé



PARIS-BREST  
choux praliné noisette  
ou  
POIRE CARAMÉLISÉE  
parfait, crème légère tonka

Menu avec choix unique pour les réservations de plus de 8 convives  
(taxes et services compris)

## » MENU CÔTE RÔTIE «

125€ TTC par personne  
servi en 5 services  
Accord vins 90€ par personne

LANGOUSTINES AU NATUREL  
vinaigrette crustacés, caviar, zestes d'agrumes



VELOUTÉ D'ARTICHAUTS  
foie gras, truffe melanosporum, noisettes



HOMARD ET SAINT JACQUES  
en nage, ravioles de légumes



FILET DE BOEUF ROSSINI  
sauce périgourdine



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25



EFFEUEILLÉ NOISETTE CHOCOLAT  
ganache chocolat, glace fleur de lait

(taxes et services compris)

# BALADE PARISIENNE

## Menu de saison

### » MENU TRUFFE «

disponible jusqu'à mi-février

160 € TTC par personne  
Servi en 6 services

TARTE FINE  
à la truffe



VELOUTÉ D'ARTICHAUTS  
foie gras, truffe melanosporum, noisettes



ROUGET  
sauce à la royale, crosnes, salade d'algues, truffe



CHÂTEAU FILET ROSSINI  
sauce périgourdine



BRILLAT-SAVARIN  
truffé



EFFEUEILLÉ NOISETTE CHOCOLAT  
ganache chocolat, glace fleur de lait, truffe

Boissons non comprises  
(taxes et services compris)

# NOS ACCORDS METS & VINS

## Sélection de vins Découverte

supplément de 40€ par personne (au déjeuner uniquement)

- Crémant d'Alsace «Brut Nature» - Domaine Barmes-Buecher - 2020  
ou
- Coupe de Champagne Drouant : supplément de 10€ par personne
- IGP Collines Rhodaniennes «La Champine Viognier» - J.M Gerin - 2022  
ou
  - VDF «Pas de la Colline» - Clos de la Molénie - 2022
  - Côtes du Rhône - Franck Balthazar - 2022  
ou
  - IGP des Allobroges «Silice» - Les Ardoisières - 2022

*Cave Découverte à discrétion\* : 65€ par personne*

€Crémant de Loire «Initia» - Domaine des Huards, en remplacement du Crémant d'Alsace «Brut Nature» - Domaine Barmes-Buecher

*Cave Découverte à discrétion avec Champagne : 75€ par personne*

Comprenant eaux minérales, 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
- Muscadet Sèvre & Maine «Coteaux de l'Ébaupin» - Domaine Haute-Février - 2019
- Crozes-Hermitage - Bott Graeme et Julie - 2021

*Cave Exploration à discrétion : 85€ par personne*

Comprenant eaux minérales, thé ou café.

Les vins indiqués sont à titre indicatif et peuvent être remplacés par des références équivalentes choisies par notre Chef Sommelier.

# NOS ACCORDS METS & VINS

## Sélection de vins Quintessence

supplément de 90€ par personne

- Deutz «Brut Classique» – Champagne Deutz
- Crozes-Hermitage - Yann Chave - 2022
- Auxey-Duresses - Domaine Matrot – 2020

*Cave Quintessence à discrétion : 130€ par personne*

Comprenant eaux minérales, 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 Menu Côte Rôtie «

supplément de 90€ par personne

- Champagne NM Drouant Brut
- Savoie «Hirondelle» - Domaine Les 13 Lunes - 2022
- Saint-Joseph «vieilles vignes» - Tardieu Laurent - 2021
- VDF «Liberty»- Domaine de la Barroche - 2016
- Saint-Estèphe - Château Ormes de Pez - 2010
- Coteaux du Layon - Domaine Belargus - 2018

Comprenant un verre de vin en accord avec chaque plat, 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

Caviar à la royale : 45€ par personne

Offre cocktail

3 pièces : 15€ par personne | 3 pièces prestiges: 25€ par personne  
5 pièces : 45€ par personne

Sélection de fromages de chez Virginie : 25€ par personne

Gâteau à partager

en remplacement des desserts individuels : à partir de 15€ par personne

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

# PETIT DÉJEUNER

45€ TTC par personne

BOISSONS CHAUDES



JUS FRAIS



PAIN (beurre, confitures)



VIENNOISERIES



SALADE DE FRUITS



GRANOLA PARFAIT

Possibilité d'ajouter un vidéoprojecteur : 200€

# LES FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE NOTRE FROMAGÈRE AFFINEUSE

ROQUEFORT AOP (lait de brebis - lait cru), Maison Carles - Aveyron

BLEUS DES AILLONS (lait cru de vache), Laiterie des Aillons - Savoie

TOMME TRUFFÉE BIO (lait cru de chèvre fermier et bio)

BRILLAT SAVARIN IGP (lait cru de vache - triple crème), Laiterie Dongé

REBLOCHON FERMIER AOP (lait cru de vache, fermier, Reblochon d'alpages)

OSSAU IRATY AOP (lait cru fermier), Béarn

COMPTÉ 42 MOIS, Fort des Rousses - Jura

ABONDANCE AOP (lait cru), Haute-Savoie

TOMME AU FOIN (lait cru artisanale), Savoie

FLEURS DES LACS (lait cru), Jura

PICODON AOP (lait cru fermier de chèvre), Drôme

LE CLACBITOU (lait cru fermier de chèvre), Savoie & Loire

LE HUSSARD SUR LE TOIT (lait cru fermier de brebis), Camargue

## LES CRÉATIONS MAISON CHEZ VIRGINIE

« LE CLOS MONTMARTRE » (Lait cru)

Base de camembert AOP enrobé des cendres de serments  
des vignes de Montmartre

« LE TEMPLE D'ANGKOR » Chèvre (pasteurisé)

Recouvert du poivre long et frais bio de Kampot (Cambodge)

# 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 :

Pauline Yamada

+33(0)1 42 65 31 21

commercial@drouant.com