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

16-18 Place Gaillon | 75002 Paris
+33 1 42 65 15 16 | restaurant@drouant.com | www.drouant.com

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

❄

OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25

❄

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 VEGAN

95€ TTC par personne
servi en 3 services

POIREAUX VINAIGRETTE
ou
ASPERGES BLANCHES
vinaigrette pamplemousse oseille

❄

LÉGUMES DE SAISON ROTIS
extraction de celeri
ou
RISO
au bouillon de légumes truffé

❄

ASSIETTE DE FRUITS
ou
MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN
ou
SORBETS
ou
MILLE FEUILLES VEGAN

Contient du gluten

» 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

EFFEUILLÉ NOISETTE CHOCOLAT
ganache chocolat, glace fleur de lait

(taxes et services compris)

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

❄

EFFEUILLÉ 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-Févrie - 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

16-18 Place Gaillon | 75002 Paris
+33 1 42 65 15 16 | restaurant@drouant.com | www.drouant.com