

DROUANT

JOURNÉES D'ÉTUDE CHEZ DROUANT

LA PLUS EMBLÉMATIQUE DES ADRESSES PARISIENNES.
TEMPLE DE LA CULTURE, DE LA GASTRONOMIE ET DE L'OENOLOGIE



Les + :

Salons à la lumière du jour
Equipements techniques
Impression des menus & nominettes sur table

Accès :

Métro Opéra / Pyramide / 4 Septembre
Bus : 52 - 21 - 27 - 29 - 39 - 68 - 95
Parking : Place Vendôme - Opéra

16-18, Place GAILLON Paris 2^{ème} ARR.

drouant.com

JOURNÉES D'ÉTUDE



De 8h30 à 18h00
à partir de 150€ TTC - 132,95€ HT / personne

Incluant :

- Salon privé pour votre réunion
- Accueil café, jus de fruits et viennoiseries
- Pause café & fours sucrés l'après-midi

Déjeuner :

Menu du jour en 3 services, servi au restaurant
2 verres de vins, eaux minérales, café

Matériel :

- Vidéo projecteur
- Ecran
- Micro HF
- Wifi click share
- Sonorisation

DEMI-JOURNÉES D'ÉTUDE



De 8h30 à 15h00
à partir de 125€ TTC - 111€ HT / personne

Incluant :

- Salon privé pour votre réunion
- Accueil café, jus de fruits et viennoiseries

Déjeuner :

Menu du jour en 3 services, servi au restaurant
2 verres de vins, eaux minérales, café

Matériel :

- Vidéo projecteur
- Ecran
- Micro HF
- Wifi click share
- Sonorisation

NOS MENUS DE JEUNERS ET DÎNERS

(hors boissons, à titre d'exemple)

MENU DU JOUR

en 3 temps

ENTRÉE DU JOUR



PLAT DU JOUR



DESSERT DU JOUR

MENU CONDRIEU

18,18€ HT - 20€ TTC / personne
en 3 service

SAUMON FUMÉ
crème d'Isigny, citron confit, blinis

ou

PÂTÉ EN CROÛTE
aux trois viandes, figues, noisettes



LIEU JAUNE

à la Dieppoise, moules, crevettes,
fumet de poisson, céleri

ou

VOLAILLE DU GÂTINAIS RÔTIE
jus de volaille



VACHERIN GLACÉ

ou

TARTELETTE
fruits de saison

MENU HERMITAGE

36,36€ HT - 40€ TTC / personne
en 3 service

POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori

ou

LANGOUSTINES AU NATUREL
agrumes, huile de langoustines,

radis green meat

ou

FOIE GRAS
pain toasté, figues



CÈPES

pâtes fraîches, émulsion aux cèpes,
jaune d'œuf confit

ou

BAR VAPEUR

cresson, céleri

ou

FILET DE BOEUF RÔTI
jus court



NOISETTE

citron, ganache et praliné noisette

ou

ANANAS
mousse vanille, timut



NOS CAVES*

pour accompagner vos déjeuners et dîners
(à titre d'exemple)

Cave du jour (inclus)

2 verres

- Coteaux d'Aix en Provence - Domaine Vallon des Glauges - 2022
- Coteaux d'Aix en Provence - Domaine Vallon des Glauges - 2021

Comprenant 2 verres de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale, thé ou café.

Cave Exploration

Supplément de 12,50€ HT - 15€ TTC / personne

2 verres

- Limoux - Domaine Moscaillou - 2019
- Ventoux - Domaine Leschancel - 2020

Comprenant 2 verres de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale, thé ou café.

Cave Quintessence

Supplément de 33,33€ HT - 40€ TTC / personne

2 verres

- Limoux - Domaine Moscaillou - 2019
- Ventoux - Domaine Leschancel - 2020

Comprenant 2 verres de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale, thé ou café.

Cave sur mesure

sur devis

Options :

Coupe de champagne : 16,67€ HT - 20€ TTC / personne

3 pièces salées apéritives : 13,63€ HT - 15€ TTC / personne

Pause café supplémentaire : 22,73€ HT - 25€ TTC / personne

Menu Condrieu (à la place du menu du jour) : 18,18€ HT - 20€ TTC / personne

Menu Hermitage (à la place du menu du jour) : 36,36€ HT - 40€ TTC / personne

Cave Exploration (à la place de la cave du jour) : 12,50€ HT - 15€ TTC / personne

Cave Quintessence (à la place de la cave du jour) : 33,33€ HT - 40€ TTC / personne

DROUANT

NOS ESPACES

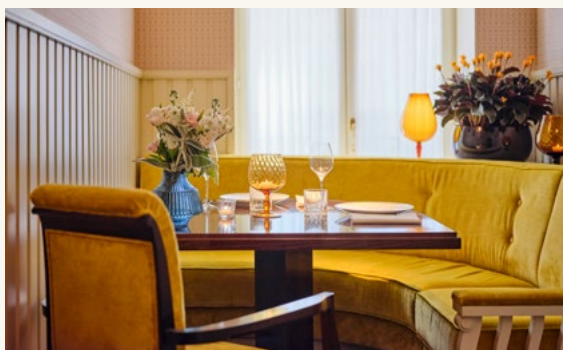
5 salons privés

Privatisez tout ou partie du restaurant pour vos événements
en petit ou grand comité

jusqu'à 220 invités



LES SALONS PRIVÉS



SALON COLETTE

À partir de 150 € TTC / 125 € HT
jusqu'à 3 convives



SALON RENAULT

À partir de 300 € TTC / 250 € HT
jusqu'à 12 convives



SALON GONCOURT

À partir de 500 € TTC / 416,67 € HT
jusqu'à 16 convives



SALON PROUST

À partir de 500 € TTC / 416,67 € HT
jusqu'à 26 convives



BIBLIOTHEQUE

À partir de 500 € TTC / 416,67 € HT
jusqu'à 50 convives

LES ESPACES PRIVATISABLES DU RESTAURANT



PETIT COCTEAU
jusqu'à 14 convives



COCTEAU
jusqu'à 75 convives









BOUDOIR
jusqu'à 25 convives



JARDIN D'HIVER
jusqu'à 29 convives

CAPACITÉS - TABLEAU RECAPITULATIF

	Surface en m ² 	Nombre de couverts 	Théâtre 	Style U 	Table unique 	Cocktails 
REZ-DE-CHAUSSÉE						
Petit Cocteau	28m ²	17	-	-	12	15
Grand Cocteau	80m ²	32	-	-	18	20
Cocteau	30m ²	20	-	-	14	35
Privatisation «3 cocteaux »	138m ²	70	-	-	-	80
Jardin d'hiver	35m ²	25	-	-	28	20
Boudoir	40m ²	20	-	-	10	25
Privatisation rez-de-chaussée	200m ²	110	-	-	-	150
TERRASSES						
Terrasse éphémère	25m ²	20	-	-	20	40
Terrasse Gaillon	40m ²	45	-	-	-	60
PREMIER ÉTAGE						
Bibliothèque	63m ²	50	35	28	26	60
Salon Proust	35m ²	26	-	-	26	-
Salon Renaudot	15m ²	12	-	-	12	-
Salon Goncourt	25m ²	16	-	-	16	-
Salon Colette	10m ²	3	-	-	3	-
Privatisation premier étage	150m ²	102	-	-	-	60
PRIVATISATION TOTALE (REZ-DE-CHAUSSÉE ET PREMIER ÉTAGE)						
Privatisation totale	200m ²	200	-	-	-	220



GARDINIER

Une collection de Maisons emblématiques



LES 110 DE TAILLEVENT PARIS

195 Rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
les-110-taillevent-paris.com



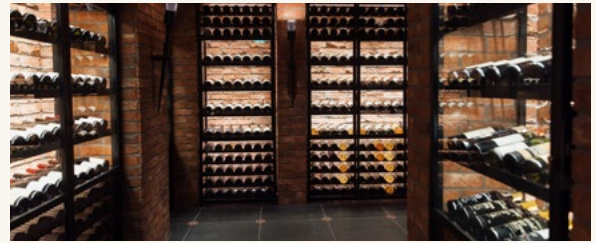
LES 110 DE TAILLEVENT LONDON

16 Cavendish Square
London - W1G 9DD
les-110-taillevent-london.com



LES CAVES DE TAILLEVENT FAUBOURG SAINT-HONORÉ

228 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
lescavesdetaillevent.com



LES CAVES DE TAILLEVENT VICTOR HUGO

130 rue de la Pompe
75116 Paris
lescavesdetaillevent.com



LE TAILLEVENT**

15 Rue Lamennais
75008 Paris
letaillevent.com



DOMAINE LES CRAYÈRES

64 Boulevard Henry Vasnier
51100 Reims
lescrayeres.com



LE COMPTOIR DU CAVIAR

Animations de dégustation sur-mesure
Cadeaux d'affaires
lecomptoirducaviar.com

DROUANT

VOS CONTACTS

GWENOLA SCOUR-MERMET
Directrice Commerciale

gwenola.scour-mermet@gardinier.com
+33 (0)7 63 57 73 05

PAULINE YAMADA
Responsable Commerciale

commercial@drouant.com
+33 (0)1 42 65 31 21

