DROUANT

PROPOSITIONS DE MENUS
&
SALONS PRIVÉS
2025

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

PETIT DÉJEUNER

45€ TTC par personne

BOISSONS CHAUDES

JUS FRAIS

PAIN (beurre, confitures)

VIENNOISERIES

SALADE DE FRUITS

GRANOLA PARFAIT

MENU CONDRIEU

75€ TTC par personne
servi en 3 services

PÂTÉ EN CROÛTE
aux trois viandes, fruits confits, noisettes
ou
POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori

❄

CABILLAUD
artichauts poivrade, purée d'artichauts, encornets
ou
VOLAILLE DES LANDES RÔTIE
jus de volaille

❄

OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€

❄

VANILLE-CHOCOLAT
ganache 70%, crème légère
ou
TARTELETTE
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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
châtaignes, ciboulette, croûtons, crème d'Isigny
ou
SAINT-JACQUES AU NATUREL
truffe melanosporum, huile noisette
ou
FOIE GRAS
pain toasté, chutney

❄

PÂTES MAFALDINE TRUFFE
pâtes fraîches, truffe melanosporum, jaune d'œuf confit
ou
SAINT-JACQUES
oca du Pérou, crosnes, sauce vin jaune
ou
FILET DE BOEUF RÔTI
jus de viande

❄

OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€

❄

MARRON-AMANDE
biscuit moelleux, crème de marrons
ou
AGRUMES
oranges et citrons, mousse yaourt

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
huile herbacée, algue nori

❄

ARTICHAUTS BARIGOULE
grillés, extraction de céleri, truffe melanosporum

❄

CROQUANT CHOCOLAT
sorbet

(taxes et services compris)

» MENU CÔTE-RÔTIE «

135€ TTC par personne
servi en 5 services

Accord vins +90€ par personne

SAINT-JACQUES AU NATUREL
truffe melanosporum, huile noisette

ROUGET
petit épeautre, chorizo, moules, citron confit, ciboulette, fumet de poisson

CHÂTEAU FILET
Rossini & truffe melanosporum

FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE

BISCUIT SOUFFLÉ
chocolat au lait, noisettes

(taxes et services compris)

NOS ACCORDS METS & VINS

Cave Découverte (au déjeuner uniquement)

40€ par personne

○ Coupe de Crémant du Jurat NM - Domaine Fumey Châtelain
ou
○ Champagne NM Brut Drouant +10€ par personne

■ Orléans - Clos Saint Fiacre - 2022

■ Chinon « Trois quartiers » - Domaine Jourdan - 2018

○ Eaux et boissons chaudes

Cave Découverte à discrétion : 65€ par personne
Cave Découverte à discrétion avec Champagne : 75€ par personne

Cave Exploration

60€ par personne

○ Champagne NM Brut Drouant

■ Saint-Verand « Les Pommards » - Domaine des Deux Roches - 2022

■ Lirac - Domaine Marcoux - 2021

○ Eaux et boissons chaudes

Cave Exploration à discrétion : 85€ par personne

Les vins indiqués sont à titre indicatif et peuvent être remplacés par des références équivalentes choisies par notre Chef Sommelier.
Choix des boissons sur place et à la carte non disponible pour les réservations de plus de 8 convives.
(taxes et services compris)

NOS ACCORDS METS & VINS

Cave Quintessence

90€ par personne

○ Champagne NM « Brut Concordia » - Barons de Rothschild

■ Saint-Joseph - Bernard Grippa - 2022

■ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste » - David Duband - 2021

○ Eaux et boissons chaudes

Cave Quintessence à discrétion : 130€ par personne

Cave Côte-Rôtie

90€ par personne

○ Champagne NM « Brut Concordia » - Barons de Rothschild

■ Saint-Verand « Les Pommards » - Domaine des Deux Roches - 2022

■ Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon - 2022

■ Chinon « 3 quartiers » - Domaine Jourdan - 2018

■ Côte-Rôtie « Chavarine » - Domaine Chambeyron - 2021

■ Jurançon « La Megendia » - Clos Lapeyre - 2019

○ Eaux et boissons chaudes

Les vins indiqués sont à titre indicatif et peuvent être remplacés par des références équivalentes choisies par notre Chef Sommelier.
Choix des boissons sur place et à la carte non disponible pour les réservations de plus de 8 convives.
(taxes et services compris)

LES OPTIONS

Pièces cocktail

3 pièces* : 15€ par personne

Gougère, pâté en croûte, saumon

3 pièces prestiges (au choix) : 25€ par personne
5 pièces (au choix) : 45€ par personne

Gougère à la truffe, saumon fumé, langoustine croustillante, tartare de bœuf caviar, huître

Caviar à la royale
45€ par personne

Madeleine de Proust
Pâtisserie signature de la Maison à emporter pour offrir à vos convives
35€

Gâteau grand format à partager
en remplacement des desserts individuels
15€ par personne

Décorations
Sur devis

Vidéo projecteur (ClickShare)
200€

2 micros
100€

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