

DROUANT

L'ADRESSE IDÉALE POUR VOS ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Entre mémoire et modernité
Atmosphère unique, cuisine classique revisitée



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

drouant.com

DROUANT

Chez Drouant, temple de la littérature française (prix Goncourt et Renaudot), on retrouve évidemment la vue sur la paisible place Gaillon, le spectaculaire escalier Ruhlmann, les célèbres salons privés et l'atmosphère chaleureuse qui ont fait le succès de l'établissement depuis 1880.

La cuisine signée par le talentueux Chef Romain Van Thienen met en avant les classiques de la Maison dans une modernité assumée !



DROUANT

Nos journées d'études | page 4

Nos petits déjeuners, déjeuners et dîners | page 8

Nos cocktails dinatoires | page 14

Nos options et services | page 15

Nos espaces | page 17



DROUANT

NOS JOURNÉES D'ÉTUDE



Les + :

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

Accès :

Métro Opéra / 4 Septembre /
Pyramides
Bus : 52 - 21 - 27 - 29 - 39 - 68 - 95

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 JOURNÉES D'ÉTUDE

MENU DU JOUR

(inclus)
en 3 services

ENTRÉE DU JOUR



PLAT DU JOUR



DESSERT DU JOUR

MENU CONDRIEU

Supplément
18,18€ HT - 20€ TTC / personne

SAUMON FUMÉ
crème d'Isigny, blinis

ou

POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori



LIEU JAUNE CONFIT
ravioles maraichères, fumet de
poisson, œufs de truite

ou

VOLAILLE DU GÂTINAIS RÔTIE
pomme Anna, jus de volaille



VACHERIN GLACÉ
framboise

ou

TARTELETTE
fruits de saison

MENU HERMITAGE

Supplément
36,36€ HT - 40€ TTC / personne

TOMATES BONBONS
gelée Virgin Mary, basilic, fleurs, huile
verte

ou

THON AU NATUREL
sauce piquillos, herbacée et aux épices
douces



LÉGUMES VERTS
petit épeautre, jus de cèleri, poivre de
Timut

ou

BAR VAPEUR
haricots verts, vierge de cerises,
amandes fraîches, cordifole

ou

FILET DE BOEUF RÔTI
jus court, légumes de saison



OPTION FROMAGE DE CHEZ
VIRGINIE +25€



PALET MOELLEUX CHOCOLAT
sablé chocolat, glace café

ou

CHOUX FRAISE
crème chantilly verveine

*Menus à titre d'exemple, avec choix unique pour les réservations de plus de 8 convives
(taxes et services compris)



NOS CAVES*

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

Cave du jour (incluse)

2 verres

- VDF «Pas de la Colline» - Clos de la Molénie - 2022
- IGP Vin des Allobroges - Silice - Maison des Ardoisières - 2022

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

- Crozes-Hermitage - Domaine du Vieux Murier - 2022
- Cairanne «Seigneurs» - Domaine Oratoire Saint-Martin - 2022

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

- Saint-Péray «les pins» - Bernard Grippa - 2022
- Saint-Estèphe - Franck Phélan - Château Phélan Ségur - 2018

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 PETITS-DÉJEUNERS, DÉJEUNERS ET DÎNERS

Servis au restaurant, en terrasse ou en salons privés



OFFRE PETITS DÉJEUNERS



PETIT-DÉJEUNER «CLASSIQUE»

22,72€ HT - 25€ TTC / personne*

Eau minérale, boisson chaude, jus de fruits frais

Sélection de pain et de viennoiseries, beurre et confiture

PETIT-DÉJEUNER «COMPLET»

40,5+90€ HT - 45€ TTC / personne*

Eau minérale, boisson chaude, jus de fruits frais

Sélection de pains et de viennoiseries, beurre et confiture

Power-bowl aux baies de Goji & granola, salade de fruits frais

*hors privatisation d'un salon

OFFRE* DE JEUNERS ET DÎNERS (hors boissons)

MENU CONDRIEU

Supplément
18,18€ HT - 20€ TTC / personne

SAUMON FUMÉ
crème d'Isigny, blinis

ou

POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori

✱

LIEU JAUNE CONFIT
ravioles maraichères, fumet de
poisson, œufs de truite

ou

VOLAILLE DU GÂTINAIS RÔTIE
pomme Anna, jus de volaille

✱

VACHERIN GLACÉ
framboise

ou

TARTELETTE
fruits de saison

MENU HERMITAGE

Supplément
36,36€ HT - 40€ TTC / personne

TOMATES BONBONS
gelée Virgin Mary, basilic, fleurs, huile
verte

ou

THON AU NATUREL
sauce piquillos, herbacée et aux épices
douces

✱

LÉGUMES VERTS
petit épeautre, jus de cèleri, poivre de
Timut

ou

BAR VAPEUR
haricots verts, vierge de cerises,
amandes fraîches, cordifole

ou

FILET DE BOEUF RÔTI
jus court, légumes de saison

✱

OPTION FROMAGE DE CHEZ
VIRGINIE +25€

PALET MOELLEUX CHOCOLAT
sablé chocolat, glace café

ou

CHOUX FRAISE
crème chantilly verveine



*Menus à titre d'exemple, avec choix unique pour les réservations de plus de 8 convives
Ce tarif s'entend hors privatisation d'un salon

OFFRE* DE JEUNERS ET DÎNERS (hors boissons)

MENU VEGAN

86,36€ HT - 95€ TTC / personne
en 3 service

POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori

ou

TOMATES BONBONS
gelée Virgin Mary, basilic, fleurs, huile
verte

*

LÉGUMES VERTS

lentilles corail, jus de cèleri, poivre de
Timut

*

FRUITS DE SAISON

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN

MENU CÔTE RÔTIE

113,64,5€ HT - 125€ TTC / personne
en 5 service

TOMATES BONBONS
gelée Virgin Mary, basilic, fleurs, huile
verte

ou

THON AU NATUREL
sauce piquillos, herbacée et aux épices
douces

*

SAINT-PIERRE CONFIT

betteraves en palet, cuites et crues

LONGE DE VEAU
poêlée de girolles

*

OPTION FROMAGE DE CHEZ
VIRGINIE +25

*

ÉCRIN MERINGUÉ
ganache estragon, sorbet framboise



*Menus à titre d'exemple, avec choix unique pour les réservations de plus de 8 convives
Ce tarif s'entend hors privatisation d'un salon

NOS CAVES*

**pour accompagner vos déjeuners et dîners,
parmi une carte de plus de 1 800 références de vins**

Cave découverte (au déjeuner uniquement)

33,34€ HT - 40€ TTC / personne

- Coupe de Crémant
ou
- Coupe de Champagne Drouant
+ 10€ par personne
- Verre de vin blanc du jour
- Verre de vin rouge du jour
- Eaux et boissons chaudes

Cave Découverte à discrétion : 54,17€ HT - 65€ TTC / personne

Cave Découverte à discrétion avec Champagne : 62,50€ HT - 75€ / personne

Cave Exploration

50€ HT - 60€ TTC / personne

- Champagne Drouant Brut
- Crozes-Hermitage - Domaine du Vieux Murie r- 2022
- Cairanne «Seigneurs» - Domaine Oratoire Saint-Martin - 2022
- Eaux et boissons chaudes

Cave Exploration à discrétion : 70,84€ HT - 85€ TTC / 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 CAVES*

pour accompagner vos déjeuners et dîners,
parmi une carte de plus de 1 800 références de vins

Cave Quintessence

75€ HT - 90€ TTC / personne

- Champagne - Louis Roederer - «Brut Collection 244»
 - Saint-Péray «les pins» - Bernard Grippa - 2022
- Saint-Estèphe - Franck Phélan - Château Phélan Ségur- 2018
- Eaux et boissons chaudes

Cave Quintessence à discrétion : 104€ HT - 130€ TTC / personne

Cave Côte Rôtie

75€ HT - 90€ TTC / personne

- Champagne NM Drouant Brut
- Côtes du Rhône «Les Chevrefeuilles» - Domaine Réméjeanne - 2022
 - Macon-Bussières «En prole» - Louis Dorry - 2020
 - Chinon «3 quartiers» - Domaine Jourdan - 2022
- Châteauneuf-du-Pape - Domaine Grand Tinel - 2018
 - Jurançon «la magendia» - 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)

DROUANT

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES à titre d'exemple

Espace Bibliothèque, privatisation en tout ou partie du restaurant
jusqu'à 200 personnes



COCKTAILS DÎNATOIRES

à titre d'exemple

129,90€ HT - 142€ TTC / personne

10 PIÈCES SALÉES

Tartare de boeuf caviar

*

Gougère à la truffe

*

Mini Pâté en croute

*

Mini Croque-Monsieur

*

Toast de Foie gras, confiture cassis

*

Mini vol-au-vent ris de veau

*

Mini bouchée à la reine, végétarienne

*

Saumon fumé

*

Tarama, blinis

*

Langoustine croustillante

6 PIÈCES SUCRÉES

Vacherin

*

Baba au rhum

*

Mini Mille feuilles

*

Salade de fruits

*

Choux, vanille ou chocolat

*

Tartelette aux fruits

ATELIERS EN OPTION

18,18€ HT - 20€ TTC / personne

Découpe de Jambon Noir de Bigorre

*

Huîtres et condiments

*

Découpe de saumon, assortiment de taramas, blinis

*

Dégustation de trois caviars du Comptoir du Caviar

(80€ HT - 96€ TTC / personne)



LA CAVE DU COCKTAIL*

à titre d'exemple

Cave découverte à discrétion

54,17€ HT - 65€ TTC / personne
avec Champagne : 62,50€ HT - 75€ / personne

- Crémant
ou
- Champagne Drouant
+10€ par personne
- Sélection vin blanc du moment
- Sélection vin rouge du moment
- Eaux minérales et soft

Cave Exploration à discrétion

70,84€ HT - 85€ TTC / personne

- Champagne Drouant Brut
- Crozes-Hermitage - Domaine du Vieux Murie r- 2022
- Cairanne «Seigneurs» - Domaine Oratoire Saint-Martin - 2022
- Eaux minérales et soft

Cave Quintessence à discrétion

104€ HT - 130€ TTC / personne

- Champagne - Louis Roederer - «Brut Collection 244»
- Saint-Péray «les pins» - Bernard Grippa - 2022
- Saint-Estèphe - Franck Phélan - Château Phélan Ségur- 2018
- Eaux minérale et soft

*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)



DROUANT

NOS OPTIONS ET SERVICES



NOS OPTIONS ET SERVICES

Restauration & Boissons (tarif par personne)

Trois pièces salées à partir de 13,64 € HT / 15 € TTC

Pièce salée supplémentaire : à partir de 4,55 € HT / 5 € TTC pièces

Coupe de Champagne Drouant : 16,66 € HT / 20 € TTC

Cocktail Maison : à partir de 15 € HT / 18 € TTC

Sélection de fromages de Chez Virginie : 22,73 € HT / 25 € TTC

Animations

Close-up, mentaliste, caricaturiste, trio de jazz,...
(sur devis)

Dégustation de 3 caviars avec un expert
80 € HT / 96 € TTC

Dégustation œnologique avec notre sommelier
à partir de 72 € TTC / 60 € HT

Cadeaux invités

Bouteille de champagne Drouant
35,84 € HT / 43 € TTC

Madeleine géante Proust
31,82 € HT / 35 € TTC

Boite de 20gr : caviar Comptoir du Caviar
à partir de 30 € HT / 36 € TTC

Matériel technique : Vidéo projecteur, Ecran, Micro HF, Wifi click share, Sonorisation
tarif sur devis

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



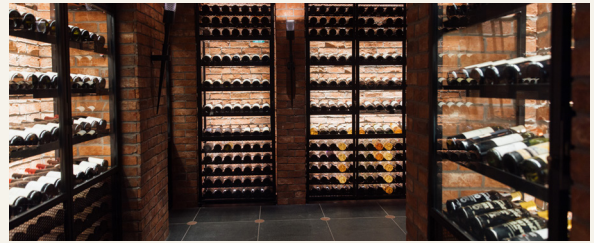
LES 110 DE TAILLEVENT LONDON

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

PAULINE YAMADA & ANNA SANTORO

Responsables Commerciales

commercial@drouant.com

+33 (0)1 42 65 31 21

GWENOLA SCOUR-MERMET

Directrice Commerciale

gwenola.scour-mermet@gardinier.com

+33 (0)7 63 57 73 05