

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

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

ŒUF PARFAIT
champignons de saison, émulsion de Comté
ou
POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori



LIEU JAUNE
blettes, fumet de poisson crémeux, salicornes et ciboulette
ou
VOLAILLE DES LANDES RÔTIE
jus de volaille



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€



TARTE CITRON
meringue, citron de Menton
ou
FLAN PARISIEN
vanille Bourbon

Menu avec choix unique pour les réservations de plus de 10 convives
(taxes et services compris)

MENU HERMITAGE

95€ TTC par personne
servi en 3 services

SALADE DE HARICOTS VERTS
vierge à l'huile de figuier, fruits de saison et amandes

ou

LANGOUSTINES AU NATUREL
agrumes, huile de langoustines, graines de chia

ou

FOIE GRAS
pain toasté, chutney



PÂTES AUX CÈPES
pâtes fraîches, poêlée de cèpes, jaune d'œuf confit

ou

SAINT-PIERRE
tartelette de courgettes rôties au beurre de romarin, sauce safranée

ou

FILET DE BŒUF RÔTI
jus de viande



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€



TARTE AU CHOCOLAT
coulis cassis

ou

FIGUES
figues fraîches, confit de figues, glace cardamome verte

Menu avec choix unique pour les réservations de plus de 10 convives
(taxes et services compris)

MENU VEGAN

95€ TTC par personne
servi en 3 services

POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori



ARTICHAUTS BARIGOULE
sarrasin, extraction de céleri



ASSIETTE DE FRUITS
de saison

(taxes et services compris)

» MENU CÔTE-RÔTIE «

135€ TTC par personne
servi en 5 services

Accord vins +90€ par personne

ROUGET
façon gravlax, figues, fraîcheur de concombre et tagète



SAINT-PIERRE
tartelette de courgettes rôties au beurre de romarin, sauce safranée



CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN
pommes de terre fondantes, cèpes et jus corsé



FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE



CANNELÉ GLACÉ
crème glacée, caramel, amandes caramélisées, gelée d'orange

(taxes et services compris)

NOS ACCORDS METS & VINS

Cave Découverte (au déjeuner uniquement)

40€ par personne

- Coupe de Crémant du Jura NM - Domaine Fumey Châtelain
ou
- Champagne NM Brut Drouant +10€ par personne
 - Orléans - Clos Saint Fiacre - 2022
- Chinon « Les 3 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-Véran « 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-Véran « Les Pommards » - Domaine des Deux Roches - 2022
 - Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon - 2022
 - Chinon « Les 3 Quartiers » - Domaine Jourdan - 2018
 - Côte-Rôtie « Chavarine » - Domaine Chambeyron - 2021
 - 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)*

LES OPTIONS

Pièces cocktail

3 pièces* : 15€ par personne

Gougère, pâté en croûte, saumon

3 pièces prestige (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

Vidéoprojecteur (ClickShare)

200€

2 micros

100€

LES FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE NOTRE FROMAGÈRE AFFINEUSE

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

BLEU 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

COMTÉ 42 MOIS, Fort des Rousses - Jura

ABONDANCE AOP (lait cru), Haute-Savoie

TOMME AU FOIN (lait cru artisanal), 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 sarments
des vignes de Montmartre

« LE TEMPLE D'ANGKOR » Chèvre (pasteurisé)
Recouvert de 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

Responsable commerciale

Anna Santoro

Responsable commerciale

Maureen Provo

Assistante commerciale

+33(0)1 42 65 31 21

commercial@drouant.com