

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

SAUMON FUMÉ
crème d'Isigny, citron confit, blinis
ou
POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori



CABILLAUD
asperges blanches, poireaux crayons, sauce vierge
ou
VOLAILLE DES LANDES RÔTIE
jus de volaille



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€



SAINT-HONORÉ
sauce caramel
ou
TARTE AUX POMMES
crue et cuite

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

ASPERGES VERTES
agrumes, sabayon à l'ail des ours
ou
LANGOUSTINE AU NATUREL
agrumes, huile de langoustines, radis green meat
ou
FOIE GRAS
pain toasté, chutney



PÂTES MAFALDINE MORILLES
pâtes fraîches, morilles
ou
SAINT-PIERRE AUX MORILLES
morilles farcies aux langoustines, risotto de sarrasin, sauce poulette
ou
FILET DE BOEUF RÔTI
jus de viande



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€



MIROIR CHOCOLAT
praliné noisettes
ou
CITRON GIVRÉ

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



ASPERGES
sauce vierge, mousseline de carottes



CROQUANT CHOCOLAT
sorbet

(taxes et services compris)

» MENU CÔTE-RÔTIE «

135€ TTC par personne
servi en 5 services

Accord vins +90€ par personne

LANGOUSTINE AU NATUREL
agrumes, huile de langoustines, radis green meat



SAINT-PIERRE AUX MORILLES
morilles farcies aux langoustines, risotto de sarrasin, sauce poulette



CHÂTEAU FILET
Rossini



FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE



MIROIR CHOCOLAT
praliné 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