

DROUANT

PROPOSITIONS DE MENUS & SALONS PRIVÉS 2024

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



LIEU JAUNE
à la Dieppoise, moules, crevettes, fumet de poisson, céleri
ou
VOLAILLE DU GÂTINAIS RÔTIE
jus de volaille



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€



SABLÉ
chocolat au lait, caramel, 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

CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS

céleri, carotte, radis daikon

ou

LANGOUSTINE AU NATUREL

agrumes, huile de langoustines, radis green meat

ou

PÂTÉ EN CROÛTE

aux trois viandes, figues, noisettes



MILLEFEUILLE DE CÉLERI

rôti, truffe

ou

SAINT-JACQUES

oca du Pérou, crosnes, sauce vin jaune

ou

FILET DE BOEUF RÔTI

jus court



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€



MONT BLANC

crème de marrons, meringue, chantilly

ou

AGRUMES

vanille fumée, crème glacée

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



MILLEFEUILLE DE CÉLERI
rôti, truffe



CROQUANT CHOCOLAT
sorbet

(taxes et services compris)

» **MENU DE FÊTE** «

145€ TTC par personne
servi en 5 services

Accord vins +90€ par personne

FOIE GRAS
pain toasté, figues



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



HOMARD COLETTE
pommes de terre mitraille, girolles, tagette, bisque de homard



CHÂTEAU FILET
Rossini



OPTION FROMAGE DE CHEZ VIRGINIE +25€



BÛCHE DE NOEL

(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 des Fêtes «

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