

# DROUANT

L'ADRESSE IDÉALE POUR VOS ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Entre mémoire et modernité  
Atmosphère unique, cuisine classique revisitée



16-18, Place GAILLON Paris 2<sup>ème</sup> ARR.

[drouant.com](http://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  
Équipements 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, 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



SAINT-HONORÉ  
sauce caramel

*ou*

TARTE AUX POMMES  
crue et cuite

## MENU HERMITAGE

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

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, figues



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

\*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

68,18€ HT - 75€ TTC / personne

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

✱

SAINT-HONORÉ

sauce caramel

*ou*

TARTE AUX POMMES  
crue et cuite

### MENU HERMITAGE

86,36€ HT - 95€ TTC / personne

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, figues

✱

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



\*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

PPOIREAUX VINAIGRETTE  
huile herbacée, algue nori



ASPERGES  
sauce vierge, mousseline de carottes



CROQUANT CHOCOLAT  
sorbet

### MENU CÔTE RÔTIE

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

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



OPTION FROMAGE DE CHEZ  
VIRGINIE +25



MIROIR CHOCOLAT  
praliné noisettes



\*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 Murier 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 Chevrefeuille» - 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 <sup>2</sup> 	Nombre de couverts 	Théâtre 	Style U 	Table unique 	Cocktails 
<b>REZ-DE-CHAUSSÉE</b>						
Petit Cocteau	28m <sup>2</sup>	17	-	-	12	15
Grand Cocteau	80m <sup>2</sup>	32	-	-	18	20
Cocteau	30m <sup>2</sup>	20	-	-	14	35
Privatisation «3 cocteaux »	138m <sup>2</sup>	70	-	-	-	80
Jardin d'hiver	35m <sup>2</sup>	25	-	-	28	20
Boudoir	40m <sup>2</sup>	20	-	-	10	25
Privatisation rez-de-chaussée	200m <sup>2</sup>	110	-	-	-	150
<b>TERRASSES</b>						
Terrasse éphémère	25m <sup>2</sup>	20	-	-	20	40
Terrasse Gaillon	40m <sup>2</sup>	45	-	-	-	60
<b>PREMIER ÉTAGE</b>						
Bibliothèque	63m <sup>2</sup>	50	35	28	26	60
Salon Proust	35m <sup>2</sup>	26	-	-	26	-
Salon Renaudot	15m <sup>2</sup>	12	-	-	12	-
Salon Goncourt	25m <sup>2</sup>	16	-	-	16	-
Salon Colette	10m <sup>2</sup>	3	-	-	3	-
Privatisation premier étage	150m <sup>2</sup>	102	-	-	-	60
<b>PRIVATISATION TOTALE (REZ-DE-CHAUSSÉE ET PREMIER ÉTAGE)</b>						
Privatisation totale	200m <sup>2</sup>	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](http://les-110-taillevent-paris.com)



### LES 110 DE TAILLEVENT LONDON

16 Cavendish Square  
London - W1G 9DD  
[les-110-taillevent-london.com](http://les-110-taillevent-london.com)



### LES CAVES DE TAILLEVENT FAUBOURG SAINT-HONORÉ

228 rue du Faubourg Saint-Honoré  
75008 Paris  
[lescavesdetaillevent.com](http://lescavesdetaillevent.com)



### LES CAVES DE TAILLEVENT VICTOR HUGO

130 rue de la Pompe  
75116 Paris  
[lescavesdetaillevent.com](http://lescavesdetaillevent.com)



### LE TAILLEVENT\*\*

15 Rue Lamennais  
75008 Paris  
[letaillevent.com](http://letaillevent.com)



### DOMAINE LES CRAYÈRES

64 Boulevard Henry Vasnier  
51100 Reims  
[lescrayeres.com](http://lescrayeres.com)



### LE COMPTOIR DU CAVIAR

Animations de dégustation sur-mesure  
Cadeaux d'affaires  
[lecomptoirducaviar.com](http://lecomptoirducaviar.com)



# DROUANT

## VOS CONTACTS

**Valentin VANDENABEELE**

[latabledu50@taillevent.com](mailto:latabledu50@taillevent.com)

+ 33 (0)7 61 76 79 26