

DROUANT

L'ADRESSE IDÉALE POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

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 offres d'évènements privés | page 4

Nos déjeuners et dîners | page 9

Nos options et services | page 14

Nos espaces | page 16



DROUANT

NOS OFFRES D'ÉVÉNEMENTS PRIVÉS



VOS FÊTES D'ANNIVERSAIRES

Célébrez votre anniversaire avec vos proches chez Drouant,
de 2 à 150 invités



À titre d'exemple :

- L'apéritif incluant une coupe de champagne & 3 pièces cocktails
- Le déjeuner ou le dîner (en 3 services : entrée, plats, et un gâteau d'anniversaire à partager)
- L'accord mets & Vins
- Personnalisation des menus, nominettes et plan de table
- La décoration florale « Drouant »

À PARTIR DE 150€ TTC / PERSONNE

Les options offertes pouvant être mises en place :

- La personnalisation de vos menus et vos chevalets
- Les bougies/scintillants et la personnalisation du gâteau d'anniversaire ou de la plaque anniversaire
- Le choix de la musique : votre playlist ou la nôtre & une musique au choix au moment du gâteau d'anniversaire
- Écran et Vidéoprojecteur
- Privatisation d'un salon ou du restaurant

VOS CÉLÉBRATIONS DE MARIAGES

Les plus parisiens des mariages se célèbrent chez Drouant



À titre d'exemple :

- L'apéritif incluant coupe de champagne & 3 pièces cocktails
- Le déjeuner ou le dîner (en 5 services : deux entrées, deux plats et dessert)
- L'accord mets & Vins, 1 verre en accord avec chaque plat
- La personnalisation des menus, nominettes et plan de table
- La décoration florale « Drouant »
- Le choix de la musique : votre playlist ou la notre & une musique de votre choix au moment du service du dessert (ou de la pièce montée)
- Privatisation d'un salon

À PARTIR DE 250€ TTC

Les options :

- Le Wedding Cake ou la pièce montée sur-mesure
- Décoration florale sur-mesure à vos couleurs
- Écran, Vidéoprojecteur et Micros
- Cadeaux invités
- Privatisation totale ou partielle du restaurant

VOS COMMUNIONS & BAPTÊMES

Vivez vos réunions de famille et vos célébrations religieuses
chez Drouant...



À titre d'exemple :

- L'apéritif incluant une coupe de champagne & 3 pièces cocktails
- Le déjeuner ou le dîner (en 3 services : entrée, plats, et un gâteau à partager)
- L'accord mets & Vins
- Les porte-menus
- La décoration florale « Drouant »

À PARTIR DE 150€ TTC / PERSONNE

Les options offertes pouvant être mises en place :

- La personnalisation des menus, nominettes et plan de table
- La personnalisation du gâteau ou de la plaque en fonction de l'événement
- Le choix de la musique : votre playlist ou la nôtre
- Le menu enfant
- La privatisation d'un salon

VOS DEMANDE EN MARIAGE

Une demande en mariage romantique et intimiste
au coeur du salon Colette...



À titre d'exemple :

- L'apéritif incluant coupe de champagne & 3 pièces cocktails
- Le dîner dans le Salon Colette (en 5 services : deux entrées, deux plats, et un gâteau sur-mesure en forme de cœur rouge)
- Les accords mets & vins sélectionnés par notre Chef Sommelier
- Une composition florale romantique (sur une base de 2 bouquets)
- La privatisation du Salon Colette

À PARTIR DE 300€ TTC/pers

Les options offertes pouvant être mises en place :

- Coupe de champagne supplémentaire
- Accord « Grands Vins » sur mesure
- Accord « cave 100% champagne »
- Compositions florales sur mesure
- Pétales de rose

DROUANT

NOS DÉJEUNERS ET DÎNERS



NOS MENUS* DE JEUNERS ET DÎNERS

(hors boissons)

MENU DU JOUR

en 3 temps

ENTRÉE DU JOUR



PLAT DU JOUR



DESSERT DU JOUR

MENU CONDRIEU

67,5€ HT - 75€ TTC / personne
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

VOLAILE DES LANDES RÔTIE

jus de volaille



SAINT-HONORÉ

sauce caramel

ou

TARTE AUX POMMES

crue et cuite

MENU HERMITAGE

85,5€ HT - 95€ TTC / personne
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, figes



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



MIROIR CHOCOLAT

praliné noisettes

ou

CITRON GIVRÉ

* Menus avec choix unique pour les réservations de plus de 8 convives
hors privatisation d'un salon



NOS MENUS* DE JEUNERS ET DÎNERS (hors boissons)

MENU VEGAN

85,5€ HT - 95€ TTC / personne
en 3 services

POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori



ASPERGES
sauce vierge, mousseline de carottes



CROQUANT CHOCOLAT
sorbet

MENU CÔTE RÔTIE

112,5€ HT - 125€ TTC / personne
en 5 services

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



* Menus avec choix unique pour les réservations de plus de 8 convives
hors privatisation d'un salon

NOS CAVES*

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

Cave découverte (au déjeuner uniquement)

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 : 52€ HT - 65€ TTC / personne

Cave Découverte à discrétion avec Champagne : 60€ HT - 75€ / personne

Cave Exploration

60€ TTC / personne

- Champagne Drouant Brut
- Côtes de Provence - Château Grand Boisé - 2022
- Crozes-Hermitage - Domaine Combier - 2022
- Eaux et boissons chaudes

Cave Exploration à discrétion : 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
(à titre d'exemple)

Cave Quintessence

90€ TTC / personne

- Champagne Charles Heidsieck
- Alsace Riesling 2020, Domaine FE Trimbach
- Muscadet Sèvre-et-Maine Granite 2019, Domaine Bretaudeau
- Côtes du Rhône 2018, Domaine Fontbonau
- Eaux et boissons chaudes

Cave Quintessence à discrétion : 130€ TTC / personne

Cave Côte Rôtie

90€ TTC / personne

- Champagne NM Drouant Brut
- Côtes du Rhône «Les Chevrefeuille» - Domaine Réméjeanne - 2022
 - Auxey-Duresses - David Moret - 2021
- Chinon «Gravinières» - Domaine Jourdan - 2022
- Châteauneuf-du-Pape - Domaine Beurenard - 2016
- Coteaux du Layon - Domaine Belargus - 2018
- 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 OPTIONS ET SERVICES



NOS OPTIONS ET SERVICES

Restauration & Boissons (tarif par personne)

Trois pièces salées à partir de 15 € TTC

Pièce salée supplémentaire : 5 € TTC /pièce

Coupe de Champagne Drouant : 20 € TTC

Cocktail Maison : à partir de 18 € TTC

Sélection de fromages de Chez Virginie : 25 € TTC

Animations

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

Dégustation de 3 caviars avec un expert
98 € TTC

Dégustation œnologique avec notre sommelier
à partir de 72 € TTC

Cadeaux invités

Bouteille de champagne Drouant
108 € TTC

Madeleine géante Proust
35 € TTC

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



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
jusqu'à 3 convives



SALON RENAUOT
À partir de 300 € TTC
jusqu'à 12 convives



SALON GONCOURT
À partir de 500 € TTC
jusqu'à 16 convives



SALON PROUST
À partir de 500 € TTC
jusqu'à 26 convives



BIBLIOTHEQUE
À partir de 500 € TTC
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

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