L'ADRESSE IDÉALE POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

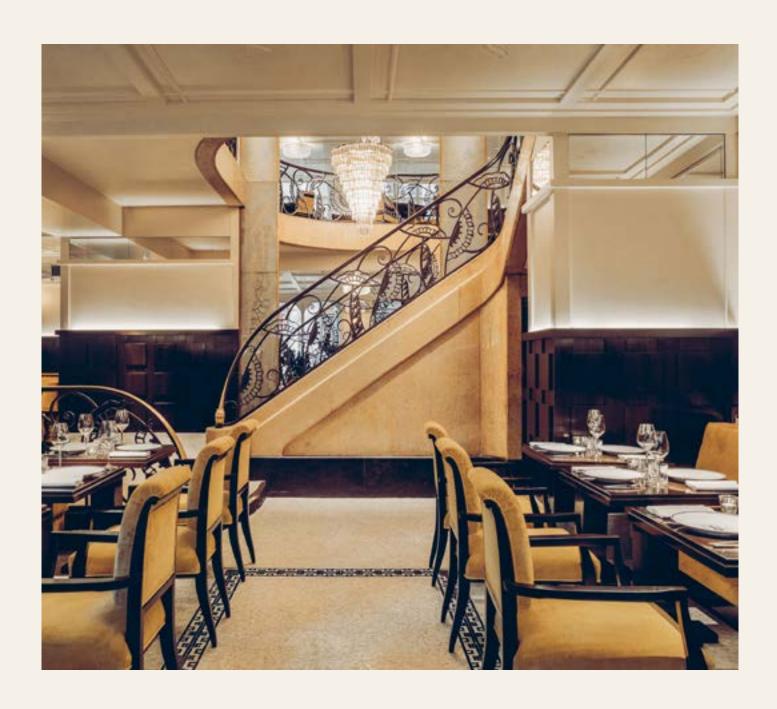
Entre mémoire et modernité

Atmosphère unique, cuisine classique revisitée



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 !





Nos offres d'évènements privés | page 4

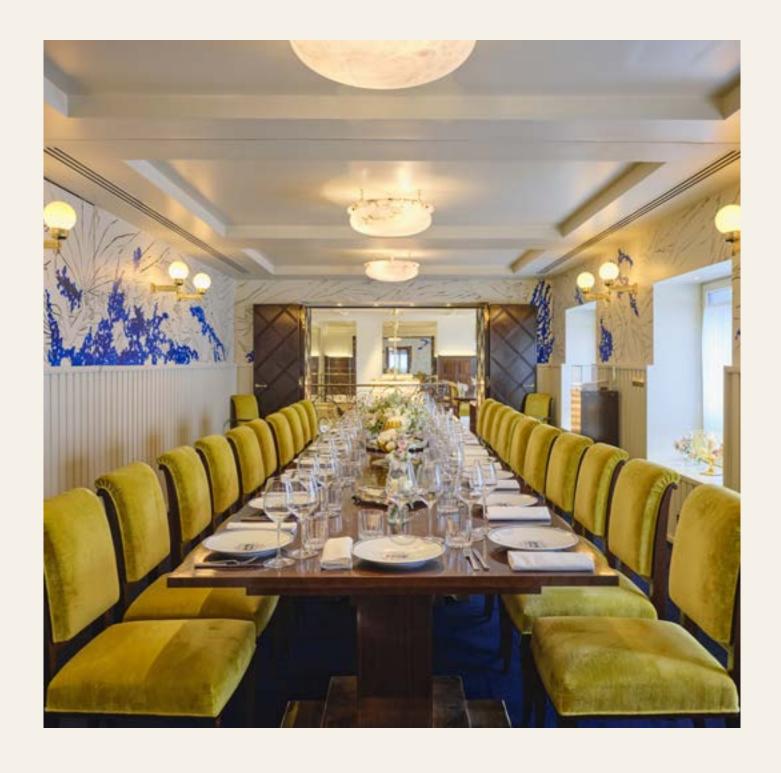
Nos déjeuners et dîners | page 9

Nos options et services | page 14

Nos espaces | page 16



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



NOS DÉJEUNERS ET DÎNERS





NOS MENUS* DEJEUNERS 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

VOLAILLE 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

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



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* DEJEUNERS 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

- Oupe de Crémant
- 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

- OChampagne 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

- OChampagne NM Drouant Brut
- Côtes du Rhône «Les Chevrefeuilles» Domaine Réméjeanne 2022
 - Auxey-Duresses David Moret 2021
 - Chinon «Gravinières» Domaine Jourdan 2022
 - Châteauneuf-du-Pape Domaine Beaurenard 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)



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 formages 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



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



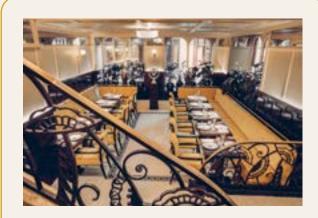
PETIT COCTEAU jusqu'à 14 convives



COCTEAU jusqu'à 75 convives



BOUDOIR jusqu'à 25 convives



JARDIN D'HIVER jusqu'à 29 convives



CAPACITÉS - TABLEAU RECAPITULATIF

	Surface en m² ↔	Nombre de couverts	Théâtre	Style U	Table unique	Cocktails
		11411	REZ-DE-CHAUSSÉE		0 0	
Petit Cocteau	28m²	17	-	-	12	15
Grand Cocteau	80m²	32	-	-	18	20
Cocteau	30m²	20	-	-	14	35
Privatisation «3 cocteaux»	138m²	70	-	-	-	80
Jardin d'hiver	35m²	25	-	-	28	20
Boudoir	40m²	20	-	-	10	25
Privatisation rez-de-chaussée	200m²	110	-	-	-	150
TERRASSES						
Terrasse éphémère	25m²	20	-	-	20	40
Terrasse Gaillon	40m²	45	-	-	-	60
PREMIER ÉTAGE						
Bibliothèque	63m²	50	35	28	26	60
Salon Proust	35m²	26	-	-	26	-
Salon Renaudot	15m²	12	-	-	12	-
Salon Goncourt	25m²	16	-	-	16	-
Salon Colette	10m²	3	-	-	3	-
Privatisation premier étage	150m²	102	-	-	-	60
		PRIVATISATION TOTAL	LE (REZ-DE-CHAUSSÉE	E ET PREMIER ÉTAGE)		
Privatisation totale	200m²	200	-	-	-	220





Une collection de Maisons emblématiques



LES 110 DE TAILLEVENT PARIS

195 Rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris les-110-taillevent-paris.com



LES CAVES DE TAILLEVENT FAUBOURG SAINT-HONORÉ

228 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris

lescavesdetaillevent.com



LES 110 DE TAILLEVENT LONDON

16 Cavendish Square London - W1G 9DD les-110-taillevent-london.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

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

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