



DROUANT



L'ADRESSE IDÉALE
POUR VOS ÉVÈNEMENTS
D'ENTREPRISE

*Entre mémoire et modernité
Atmosphère unique, cuisine classique revisitée*





DROUANT

DROUANT

N° 18

DROUANT

DROUANT

DROUANT

DROUANT

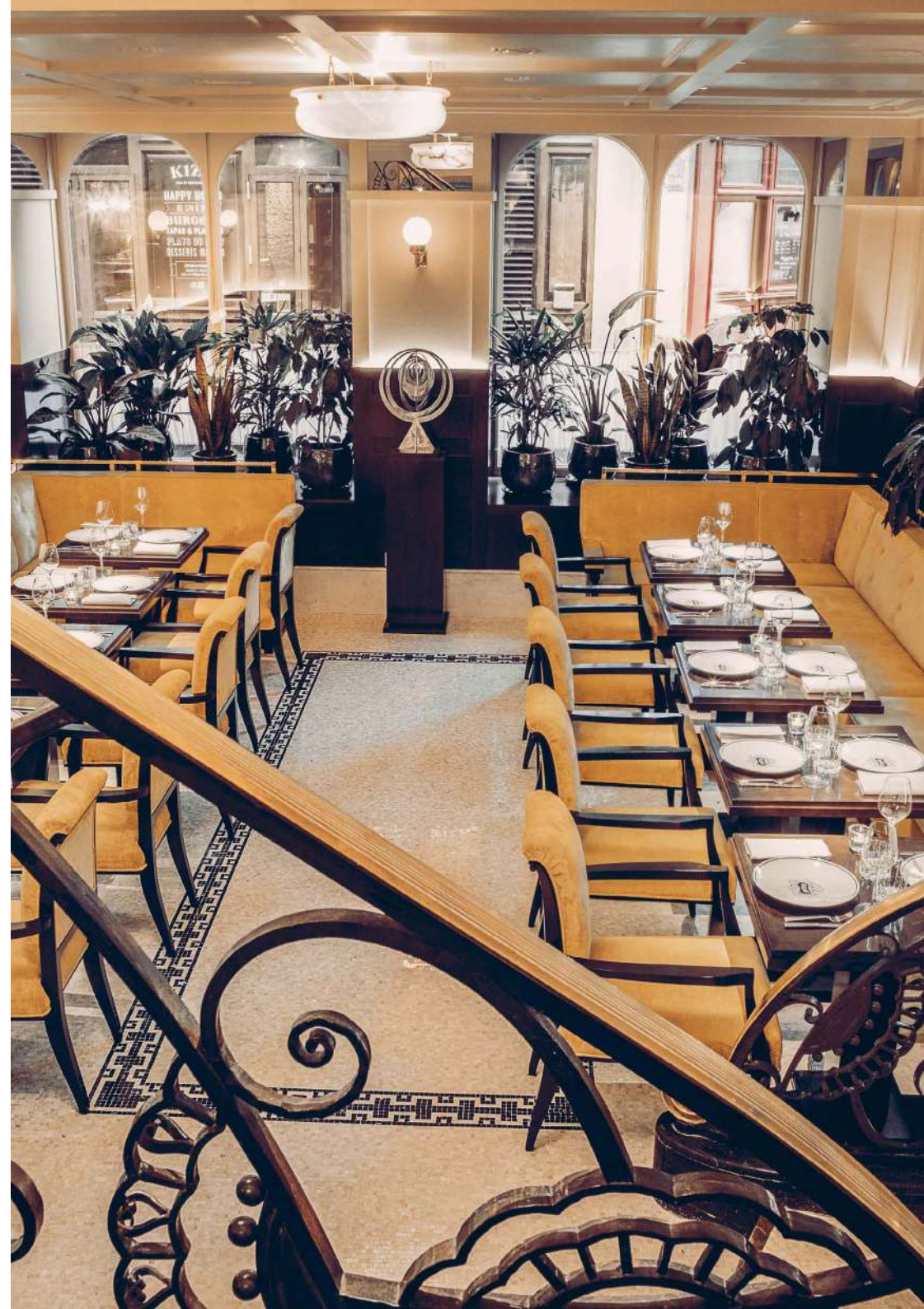
200 M²

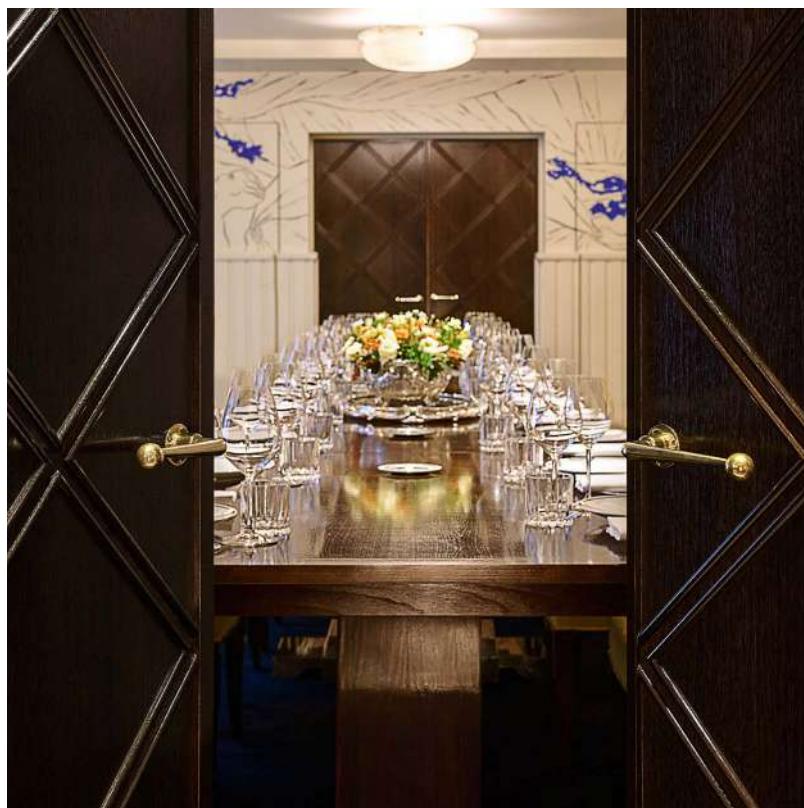
JUSQU'À 200 CONVIVES

A DEUX PAS DE L'OPÉRA GARNIER

Sur la paisible place Gaillon, à deux pas de l'Opéra Garnier, Drouant s'inscrit au cœur du quartier le plus vibrant de Paris. Le restaurant est depuis plus d'un siècle le rendez-vous des plumes et des esprits brillants, temple des prix Goncourt et Renaudot.

Ici, la vie parisienne se vit entre mets et mots : les salons où se tiennent les délibérations, l'escalier Ruhlmann dans cet esprit Art déco et les murs racontent une histoire faite de discussions enflammées, de découvertes littéraires et de dîners mémorables. Drouant, profondément ancré dans son quartier, prolonge cette tradition et invite chacun à entrer dans le grand roman de Paris.





**6 ESPACES
PRIVATISABLES**



JUSQU'À 200 INVITÉS

NOS PRESTATIONS POUR VOS ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE



**PETITS DÉJEUNERS,
DÉJEUNERS ET DÎNERS**



COCKTAILS DÎNATOIRES



JOURNÉES D'ÉTUDE

NOTRE OFFRE DE PETITS DÉJEUNERS

SERVIS AU RESTAURANT OU EN SALON PRIVÉ





PETIT-DÉJEUNER « TRADITION »

22,72 € HT - 25 € TTC / personne*

Eaux plate et pétillante

-

Boisson chaude

-

Jus de fruits

-

Pain (beurre et confitures)

-

Viennoiseries

PETIT-DÉJEUNER « COMPLET »

40,5 € HT - 45 € TTC / personne*

Eaux plate et pétillante

-

Boisson chaude

-

Jus de fruits

-

Pain (beurre et confitures)

-

Viennoiseries

-

Salade de fruits frais

-

Power-bowl aux baies de Goji & granola



NOTRE OFFRE DE DÉJEUNERS ET DÎNERS

SUR-MESURE - SUR DEVIS

NOS MENUS

POUR VOS DÉJEUNERS ET DÎNERS

MENU CONDRIEU

En 3 ou 4 services | 68,18 € HT - 75 € TTC / personne

MENU HERMITAGE

En 3 ou 4 services | 86,36 € HT - 95 € TTC / personne

MENU VEGAN

En 3 services | 86,36 € HT - 95 € TTC / personne

MENU CÔTE-RÔTIE

En 5 services | 113,64 € HT - 135 € TTC / personne



MENU CONDRIEU

68,18 € HT - 75 € TTC PAR PERSONNE
SERVI EN 3 OU 4 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 FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE + 25 €



SAINT-HONORÉ

sauce caramel

ou

TARTE AUX POMMES

crue et cuite

MENU HERMITAGE

86,36 € HT - 95 € TTC PAR PERSONNE
SERVI EN 3 OU 4 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, 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 FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE + 25 €



MIROIR CHOCOLAT

praliné noisettes

ou

CITRON GIVRÉ

MENU VEGAN

86,36 € HT - 95 € TTC PAR PERSONNE
SERVI EN 3 SERVICES

POIREAUX VINAIGRETTE
huile herbacée, algue nori



ASPERGES
sauce vierge, mousseline de carottes



ASSIETTE DE FRUITS
de saison

MENU CÔTE-RÔTIE

113,64 € HT - 135 € TTC PAR PERSONNE
SERVI 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 poulet



CHÂTEAU FILET
Rossini



FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE



MIROIR CHOCOLAT
praliné noisettes

À TITRE D'EXEMPLE



NOS ACCORDS METS & VINS
TOUTE PERSONNALISATION EST POSSIBLE
AVEC NOTRE CHEF SOMMELIER

NOS ACCORDS METS & VINS

POUR VOS DÉJEUNERS ET DÎNERS

CAVE DÉCOUVERTE

Au déjeuner uniquement

33,34 € HT - 40 € TTC

*1 coupe de Crémant ou 1 coupe de Champagne + 10 €
2 verres de vin du jour
eaux et boisson chaude*

à discrétion | 54,17 € HT - 65 € TTC

à discrétion avec Champagne | 62,50 € HT - 75 € TTC

CAVE EXPLORATION

Au déjeuner ou au dîner

50 € HT - 60 € TTC

*1 coupe de champagne
2 verres de vin
eaux et boisson chaude*

à discrétion | 70,84 € HT - 85 € TTC

CAVE QUINTESSENCE

Au déjeuner ou au dîner

75 € HT - 90 € TTC

*1 coupe de champagne premium
2 verres de vin premium
eaux et boisson chaude*

à discrétion | 104 € HT - 130 € TTC

CAVE CÔTE-RÔTIE

Au déjeuner ou au dîner

75 € HT - 90 € TTC

*1 coupe de champagne
5 verres de vin
eaux et boisson chaude*

CAVE DÉCOUVERTE

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 chaude

CAVE EXPLORATION

Champagne Drouant Brut



Crozes-Hermitage,
Domaine du Vieux Murier, 2022



Cairanne « Seigneurs »,
Domaine Oratoire Saint-Martin, 2022



Eaux et boissons chaude

CAVE QUINTESSENCE

Champagne Drouant Brut



Crozes-Hermitage,
Domaine du Vieux Murier, 2022



Cairanne « Seigneurs »,
Domaine Oratoire Saint-Martin, 2022



Eaux et boisson chaude

CAVE CÔTE-RÔTIE

Champagne NM Drouant Brut



Côtes du Rhône « Les Chevrefeuilles »,
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 boisson chaude

NOS COCKTAILS

DÉJEUNATOIRES ET DÎNATOIRES
À TITRE D'EXEMPLE



12 PIÈCES

99 € HT - 110 € TTC / PERSONNE

ANIMATION CULINAIRE

Atelier saumon fumé

SERVICE AU PLATEAU

Gougère au comté

Mini pâté en croûte

Langoustine croustillante

Tartare de bœuf caviar

Mini croque-monsieur

Toast de foie gras, confiture

Mini bouchée à la reine végétarienne

Mini poireau vinaigrette

–

Choux, vanille et chocolat

Tartelette aux fruits

Brochette de fruits

ou

16 PIÈCES

135 € HT - 150 € TTC / PERSONNE

ANIMATIONS CULINAIRES

Atelier saumon fumé

Atelier jambon noir de Bigorre, fougasse aux herbes, olives

Atelier fromage

SERVICE AU PLATEAU

Gougère au comté

Mini pâté en croûte

Langoustine croustillante

Tartare de bœuf caviar

Mini croque-monsieur

Toast de foie gras, confiture

Mini vol au vent ris de veau

Mini bouchée à la reine végétarienne

Mini poireau vinaigrette

–

Petite Madeleine

Choux, vanille et chocolat

Tartelette aux fruits

Brochette de fruits

FORMULE BOISSONS

81€ HT - 90€ TTC / PERSONNE

À DISCRÉTION

Champagne Brut - Drouant

Vin blanc et rouge

Jus de fruits et sodas

Eaux plates et pétillantes



NOS JOURNÉES D'ÉTUDE



JOURNÉES D'ÉTUDE

DE 8H30 À 18H00

À PARTIR DE 132,95 € HT - 150 € TTC / PERSONNE

Inclus dans votre prestation

ESPACE & ACCUEIL

Salon privé réservé pour votre réunion

Accueil gourmand avec café, jus de fruits et viennoiseries

Pause café et assortiments sucrés l'après-midi

DÉJEUNER

MENU DU JOUR - en 3 services

CAVE DU JOUR - 2 verres de vin

ÉQUIPEMENTS MIS À DISPOSITION

Vidéo projecteur, Écran clickshare,
Micro HF, Wifi, Sonorisation

MENU DU JOUR

INCLUS
SERVI EN 3 SERVICES

ENTRÉE DU JOUR



PLAT DU JOUR



DESSERT DU JOUR

CAVE DU JOUR

INCLUDE
2 VERRES DE VIN

- VDF « Pas de la Colline »
Clos de la Molénie, 2022



- Coteaux d'Aix en Provence,
Domaine Vallon des Glauges, 2021

*Comprenant 2 verres de vin,
½ bouteille d'eaux et boissons chaudes*

À TITRE D'EXEMPLE



NOS OPTIONS

À LA PLACE DU MENU DU JOUR



Menu Condrieu

En 3 services

supplément de
18,18 € HT - 20 € TTC
par personne



Menu Hermitage

En 3 services

supplément de
36,36 € HT - 40 € TTC
par personne



Cave Exploration

*1 coupe de Champagne
2 verres de vin,
eaux, boisson chaude*

supplément de
12,50 € HT - 15 € TTC
par personne

À LA PLACE DE LA CAVE DU JOUR



Cave sur-mesure

sur devis

MENU CONDRIEU

+ 18,18 € HT - 20 € 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 FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE + 25 €



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

MENU HERMITAGE

+ 36,36 € HT - 40 € 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, 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 FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE + 25 €



MIROIR CHOCOLAT
praliné noisettes
ou
CITRON GIVRÉ

CAVE EXPLORATION

+ 12,50 € HT - 15 € TTC PAR PERSONNE
1 COUPE DE CHAMPAGNE
2 VERRES DE VIN

○ Champagne brut Drouant



• Crozes-Hermitage,
Domaine du Vieux Murier, 2022



• Cairanne « Seigneurs »,
Domaine Oratoire Saint-Martin, 2022

½ bouteille d'eau et boissons chaudes.

CAVE SUR-MESURE

SUR DEVIS

NOS SUGGESTIONS



Trois pièces salées
13,63 € HT - 15 € TTC / personne



Coupe de Champagne Drouant
15 € HT - 18 € TTC / personne



Pause café supplémentaire
22,73 € HT - 25 € TTC / personne

NOS SUGGESTIONS ET SERVICES





NOS SUGGESTIONS ET SERVICES

CADEAUX INVITÉS

Madeleine géante Proust

31,82 € HT / 35 € TTC

Boîte de 20gr - caviar Comptoir du Caviar

à partir de 30 € HT / 36 € TTC

MATÉRIEL TECHNIQUE

(tarif sur devis)

Vidéo projecteur

Écran clickshare

Sonorisation

Micro HF

Wifi

NOS OPTIONS

RESTAURATION & BOISSONS

(tarif par personne)

Trois pièces salées
à partir de 13,64 € HT / 15 € TTC

Trois pièces salées prestige (au choix)
à partir de 22,50 € HT / 25 € TTC

Cinq pièces salées (au choix)
à partir de 40,50 € HT / 45 € TTC

—

Coupe de Champagne Drouant
15€ HT / 18€ TTC

Sélection de fromages de Chez Virginie
22,73 € HT / 25 € TTC

Cocktail Maison
à partir de 15 € HT / 18 € TTC

ANIMATIONS

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

Dégustation de 3 caviars avec un expert
80 € HT / 96 € TTC

Dégustation œnologique avec sommelier
sur devis





**LES ESPACES PRIVATISABLES
ET SALONS PRIVÉS**
5 SALONS PRIVÉS

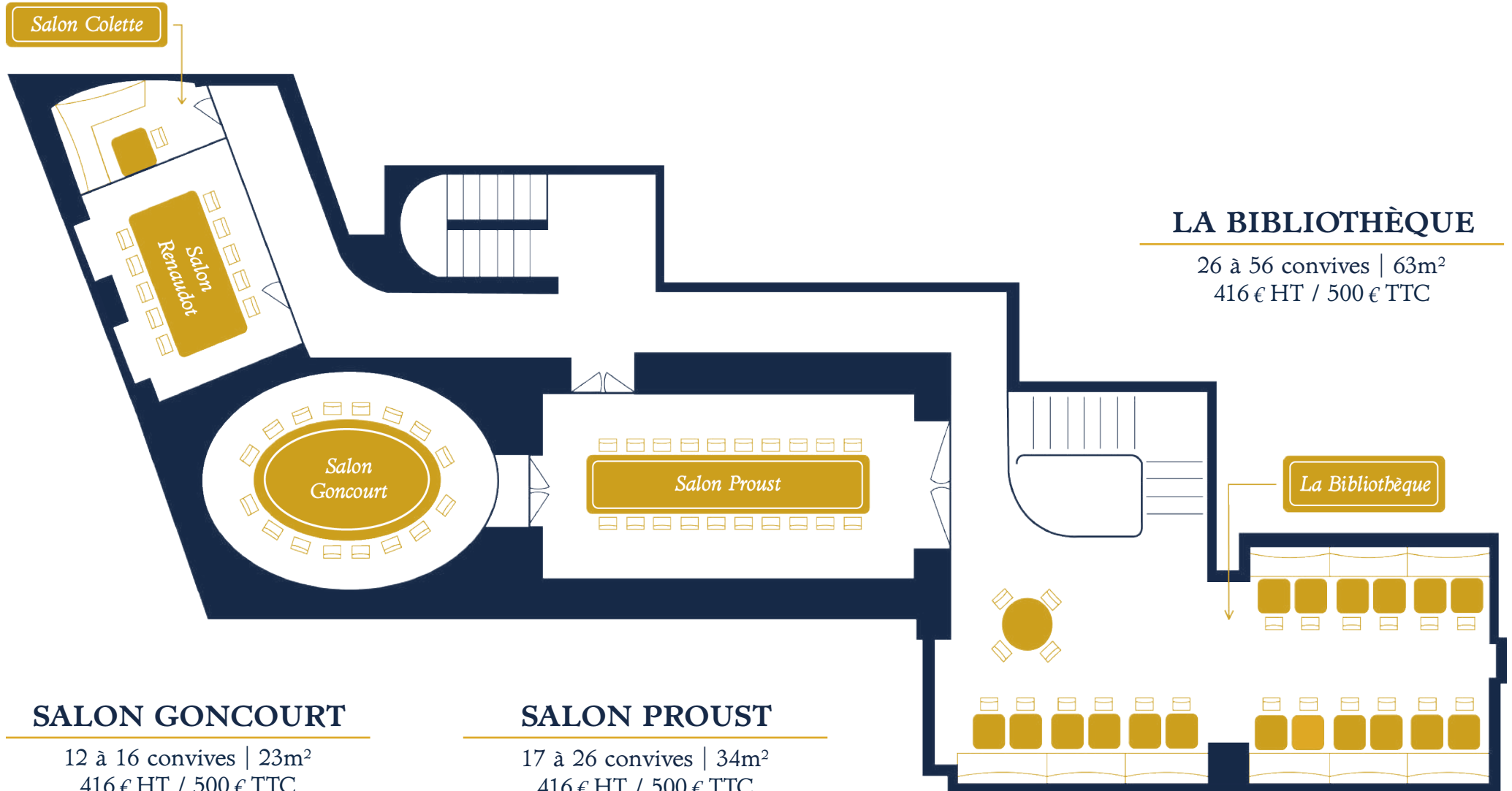
SALONS PRIVÉS

SALON COLETTE

1 à 3 convives | 5m²
125 € HT / 150 € TTC

SALON RENAUDOT

6 à 12 convives | 15m²
250 € HT / 300 € TTC



LA BIBLIOTHÈQUE

26 à 56 convives | 63m²
416 € HT / 500 € TTC

SALON GONCOURT

12 à 16 convives | 23m²
416 € HT / 500 € TTC

SALON PROUST

17 à 26 convives | 34m²
416 € HT / 500 € TTC

SALONS PRIVÉS



LES ESPACES PRIVATISABLES DU RESTAURANT



Le Petit Cocteau

LE BOUDOIR

Jusqu'à 24 convives | 40m²

LE JARDIN D'HIVER

16 à 26 convives | 35m²

Le Grand Cocteau

LE PETIT COCTEAU

12 à 15 convives | 23m²

LE GRAND COCTEAU

Jusqu'à 78 convives | 138m²

Le Boudoir

Le Jardin d'hiver

LES ESPACES PRIVATISABLES





CAPACITÉS - TABLEAU RÉCAPITULATIF

REZ-DE-CHAUSSÉE

	SURFACE (EN M ²)	CAPACITÉS	TABLE UNIQUE	COCKTAILS
REZ-DE-CHAUSSÉE				
PETIT COCTEAU	23 m ²	12 à 15	12 à 15	15
GRAND COCTEAU	138 m ²	78	18	20
JARDIN D'HIVER	35 m ²	16 à 26	-	20
BOUDOIR	40 m ²	20	10	25
PRIVATISATION REZ-DE-CHAUSSÉE	170 m ²	120	-	100
TERRASSES				
TERRASSE GAILLON	40 m ²	45	-	60

CAPACITÉS - TABLEAU RÉCAPITULATIF

PREMIER ÉTAGE ET PRIVATISATION TOTALE

	SURFACE IN M ²	PLACE SETTINGS	UNIQUE TABLE	COCKTAILS
PREMIER ÉTAGE				
BIBLIOTHÈQUE	23 m ²	26 à 56	28	60
SALON PROUST	34 m ²	17 à 26	17 à 26	22
SALON RENAUDOT	15 m ²	6 à 12	6 à 12	8
SALON GONCOURT	23 m ²	12 à 16	12 à 16	12
SALON COLETTE	5 m ²	1 à 3	1 à 3	-
PRIVATISATION PREMIER ÉTAGE	140 m ²	110	-	100

PRIVATISATION TOTALE (REZ-DE-CHAUSSÉE ET PREMIER ÉTAGE)

PRIVATISATION TOTALE	310 m ²	172	-	200
----------------------	--------------------	-----	---	-----

VOS CONTACTS

PAULINE YAMADA & ANNA SANTORO
Responsables Commerciales

MAUREEN PROVO
Assistante Commerciale

+33 (0)1 42 65 31 21
commercial@drouant.com

GWENOLA SCOUR-MERMET
Directrice Commerciale

+33 (0)7 63 57 73 05
gwenola.scour-mermet@gardinier.com

16-18, Place GAILLON Paris 2^{ème} ARR.
drouant.com