

# DROUANT

---

## PROPOSITIONS DE MENUS & SALONS PRIVÉS 2026

---

16-18 Place Gaillon | 75002 Paris  
+33 1 42 65 15 16 | [restaurant@drouant.com](mailto:restaurant@drouant.com) | [www.drouant.com](http://www.drouant.com)



**PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER & DÎNER | 7/7J**

---

**BIBLIOTHÈQUE | 26 à 56 convives**  
**SALON PROUST | 17 à 26 convives**  
**SALON GONCOURT | 12 à 16 convives**  
**SALON RENAUDOT | 6 à 12 convives**





# NOS MENUS

## **PETIT DÉJEUNER**

---

45 € TTC / personne

## **MENU CONDRIEU**

---

en 3 ou 4 services | 77 € TTC / personne

## **MENU HERMITAGE**

---

en 3 ou 4 services | 98 € TTC / personne

## **MENU VEGAN**

---

en 3 services | 98 € TTC / personne

## **MENU CÔTE-RÔTIE**

---

en 5 services | 135 € TTC / personne

# PETIT DÉJEUNER

45 € TTC / PERSONNE  
DISPONIBLE DE 8H00 À 10H30

BOISSONS CHAUDES



JUS FRAIS



PAIN

beurre, confitures



VIENNOISERIES



SALADE DE FRUITS



GRANOLA PARFAIT

# MENU CONDRIEU

---

77 € TTC PAR PERSONNE  
SERVI EN 3 OU 4 SERVICES

---

TOMATES BONBONS  
tomates cerises multicolores, gelée Virgin Mary, huile de basilic

*ou*

POIREAUX VINAIGRETTE

huile herbacée, algue nori



CABILLAUD

broccoli, cime di rapa, sauce vierge

*ou*

VOLAILLE DES LANDES RÔTIE

jus de volaille



SÉLECTION DE FROMAGES + 25 €  
Maison Quatrehomme



TARTE CITRON  
meringue italienne

*ou*

FLAN PARISIEN  
sauce caramel

# MENU HERMITAGE

---

98 € TTC PAR PERSONNE  
SERVI EN 3 OU 4 SERVICES

---

SALADE DE HARICOTS VERTS

chutney d'abricots, sauce vierge à l'échalote, brunoise d'abricots et pistaches

*ou*

TARTARE DE LANGOUSTINES DU PALAIS ROYAL

zestes d'agrumes, consommé de langoustines, oxalis

*ou*

FOIE GRAS

pain toasté, chutney



PÂTES AUX GIROLLES

pâtes fraîches, girolles, jaune d'œuf confit

*ou*

SAINT-PIERRE

tartelette de tomates multicolores, sabayon d'aïoli

*ou*

FILET DE BOEUF RÔTI

jus de viande, mousseline de pommes de terre



SÉLECTION DE FROMAGES + 25 €  
Maison Quatrehomme



FRAISIER

crème mousseline

*ou*

NAPOLITAIN

crémeux vanille, biscuit cacao, ganache chocolat

## MENU VEGAN

---

98 € TTC PAR PERSONNE  
SERVI EN 3 SERVICES

---

POIREAUX VINAIGRETTE  
huile herbacée, algue nori



ARTICHAUTS BARIGOULE  
sarrasin, extraction de céleri



ASSIETTE DE FRUITS  
de saison

## MENU CÔTE-RÔTIE

---

135 € TTC PAR PERSONNE  
SERVI EN 5 SERVICES

---

TARTARE DE LANGOUSTINES DU PALAIS ROYAL  
zestes d'agrumes, consommé de langoustines, oxalis



SAINT-PIERRE  
tartelette de tomates multicolores, sabayon d'aïoli



FILET DE BŒUF ROSSINI  
mousseline de pommes de terre



SÉLECTION DE FROMAGES  
Maison Quatrehomme



MILLE-FEUILLE  
framboises, sorbet basilic

# NOS ACCORDS METS & VINS

---

POUR VOS DÉJEUNERS ET DÎNERS

## CAVE DÉCOUVERTE

Au déjeuner uniquement

---

40 € TTC

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

à discrétion | 65 € TTC

à discrétion avec Champagne | 75 € TTC

## CAVE EXPLORATION

Au déjeuner ou au dîner

---

65 € TTC

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

à discrétion | 85 € TTC

## CAVE QUINTESSANCE

Au déjeuner ou au dîner

---

90 € TTC

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

à discrétion | 130 € TTC

## CAVE CÔTE-RÔTIE

Au déjeuner ou au dîner

---

90 € TTC

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

à discrétion | 130 € TTC



# NOS OPTIONS

---

## PIÈCES COCKTAIL

**3 pièces** : 15 € par personne  
*Gougère, pâte en croûte, saumon*

**3 pièces prestige** (au choix) : 25 € par personne  
**5 pièces** (au choix) : 45 € par personne  
*Gougère à la truffe, saumon fumé, langoustine croustillante, tartare de boeuf 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  
**Vidéoprojecteur (ClickShare)** | 200 €  
**2 micros** | 100 €

# LES SALONS PRIVATISABLES

---



**SALON COLETTE**  
1 à 3 convives

150 € TTC



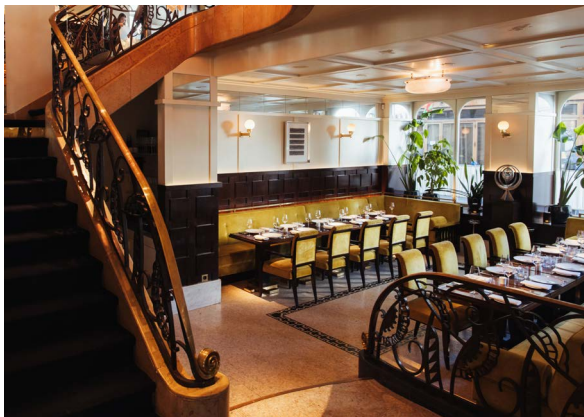
**SALON RENAUDOT**  
6 à 12 convives

300 € TTC



**ESPACE GONCOURT**  
12 à 16 convives

500 € TTC



**LE JARDIN D'HIVER**  
16 à 26 convives

300 € TTC



**ESPACE BIBLIOTHÈQUE**  
26 à 56 convives

500 € TTC



**SALON PROUST**  
17 à 26 convives

500 € TTC

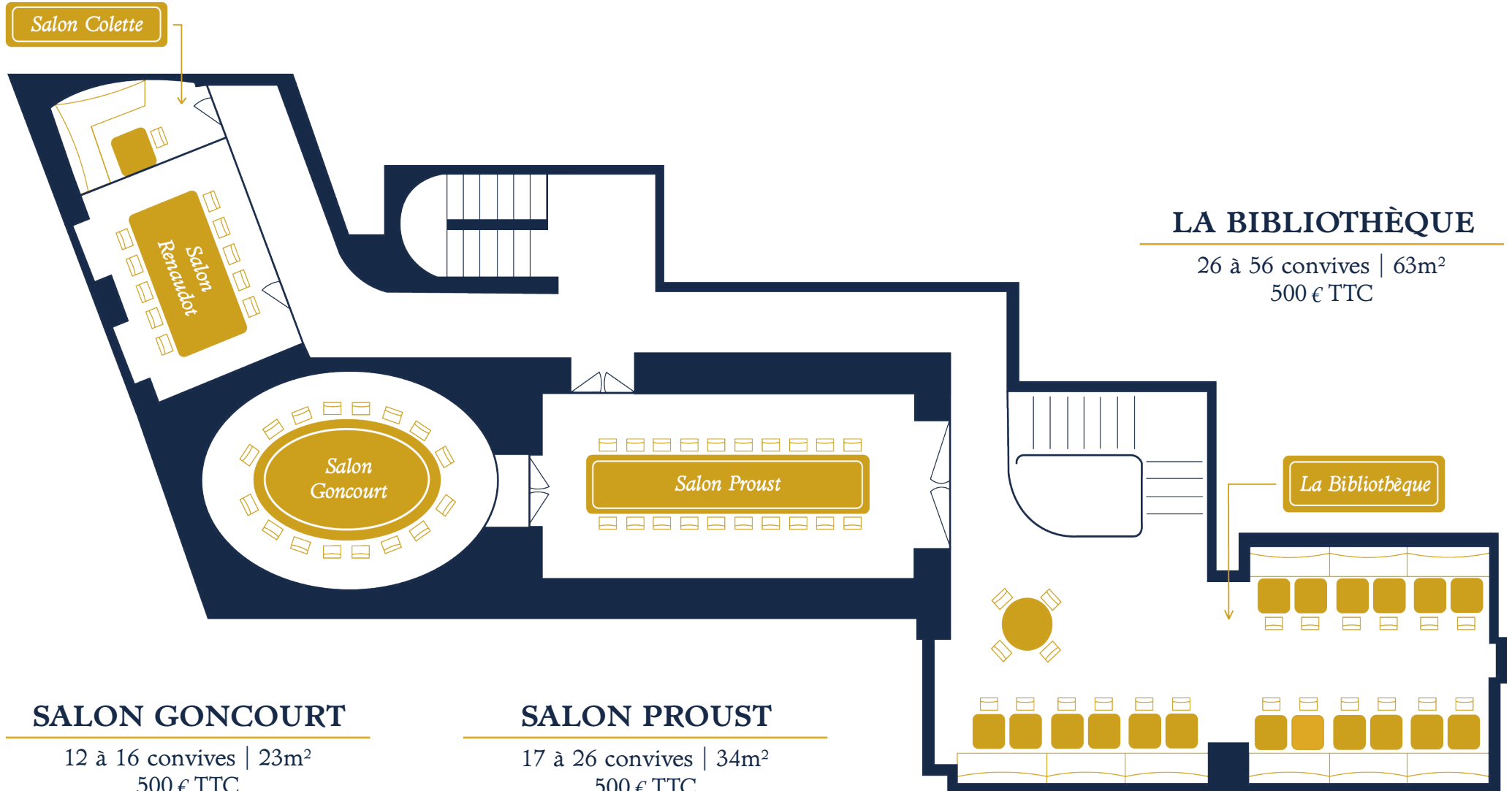
# SALONS PRIVÉS

## SALON COLETTE

1 à 3 convives | 5m<sup>2</sup>  
150 € TTC

## SALON RENAUDOT

6 à 12 convives | 15m<sup>2</sup>  
300 € TTC



## LA BIBLIOTHÈQUE

26 à 56 convives | 63m<sup>2</sup>  
500 € TTC

## SALON GONCOURT

12 à 16 convives | 23m<sup>2</sup>  
500 € TTC

## SALON PROUST

17 à 26 convives | 34m<sup>2</sup>  
500 € TTC

# LES ESPACES PRIVATISABLES DU RESTAURANT



## LE BOUDOIR

Jusqu'à 24 convives | 40m<sup>2</sup>

## LE JARDIN D'HIVER

16 à 26 convives | 35m<sup>2</sup>

## LE PETIT COCTEAU

12 à 15 convives | 23m<sup>2</sup>

## LE GRAND COCTEAU

Jusqu'à 78 convives | 138m<sup>2</sup>



# 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<sup>ème</sup> ARR.  
drouant.com