

DROUANT

PROPOSITIONS DE MENUS & SALONS PRIVÉS 2026

16-18 Place Gaillon | 75002 Paris
+33 1 42 65 15 16 | restaurant@drouant.com | 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

PETITS DÉJEUNERS

Complet : 35 € TTC / personne

Tradition : 22 € TTC / personne

LE CONDRIEU

en 3 ou 4 services | 77 € TTC / personne

L'HERMITAGE

en 3 ou 4 services | 98 € TTC / personne

L'HERBIER

VEGAN

en 3 services | 98 € TTC / personne

LA CÔTE-RÔTIE

en 5 services | 135 € TTC / personne

PETIT DÉJEUNER COMPLET

35 € TTC / PERSONNE
DISPONIBLE DE 8H00 À 10H30

BOISSONS CHAUDES



JUS FRAIS



PAIN
beurre, confitures



VIENNOISERIES



SALADE DE FRUITS



POWERBOWL
yaourt, granola, cranberry, baies de Goji

PETIT DÉJEUNER TRADITION

22 € TTC / PERSONNE
DISPONIBLE DE 8H00 À 10H30

BOISSONS CHAUDES



JUS FRAIS



VIENNOISERIES



PAINS, BEURRE, CONFITURES

LE CONDRIEU

77 € TTC PAR PERSONNE
SERVI EN 3 OU 4 SERVICES

POIREAUX VINAIGRETTE
huile de vert de poireaux, algue nori

ou

ŒUF EN GELÉE
gelée de champignons de saison, pommes de terre,
sauce moderne gribiche



LIEU JAUNE
caviar d'aubergine, aubergine rôtie, jus de céleri

ou

VOLAILLE DES LANDES RÔTIE
mousseline de pommes de terre, jus de volaille



ÎLE FLOTTANTE
crème anglaise vanillée et éclats d'amandes caramélisées

ou

FLAN PARISIEN
vanille de Madagascar, sauce caramel

L'HERMITAGE

98 € TTC PAR PERSONNE
SERVI EN 3 OU 4 SERVICES

PÂTÉ EN CROÛTE
aux trois viandes, chutney

ou

SAUMON FUMÉ
crème d'Isigny, citron confit, blinis



BAR
fondue de poireaux, crevettes roses, moules, sauce Dieppoise

ou

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI
mousseline de pommes de terre, jus corsé



TARTE AMANDINE AUX MYRTILLES
crème glacée à l'amande

ou

ENTREMET CHOCOLAT DE LA MAISON VALRHONA
poires caramélisées

L'HERBIER

VEGAN

98 € TTC PAR PERSONNE
SERVI EN 3 SERVICES

POIREAUX VINAIGRETTE
huile de vert de poireaux, algue nori



ARTICHAUTS CAMUS
quinoa aux algues, jus de céleri



ANANAS EN CARPACCIO
gelée au poivre de Timut

LA CÔTE-RÔTIE

135 € TTC PAR PERSONNE
SERVI EN 5 SERVICES

LANGOUSTINES AU NATUREL
émulsion de langoustines, zestes d'agrumes, graines de chia



BAR
fondue de poireaux, crevettes roses, moules, sauce Dieppoise



FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI
mousseline de pommes de terre, jus corsé



SÉLECTION DE FROMAGES
Maison Quatrehomme



PARIS-BREST
praliné amandes et noisettes, crème légère, glace à la noisette

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, pâté 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



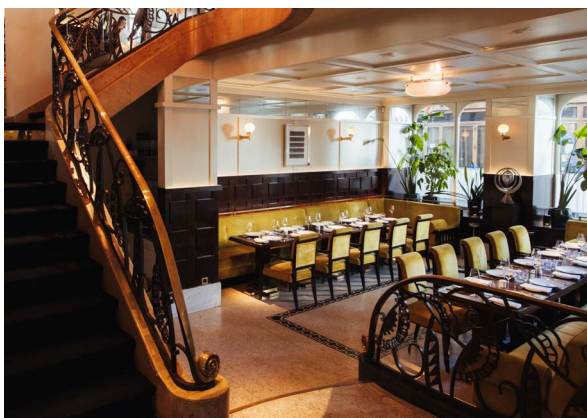
SALON RENAUDOT
6 à 12 convives

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

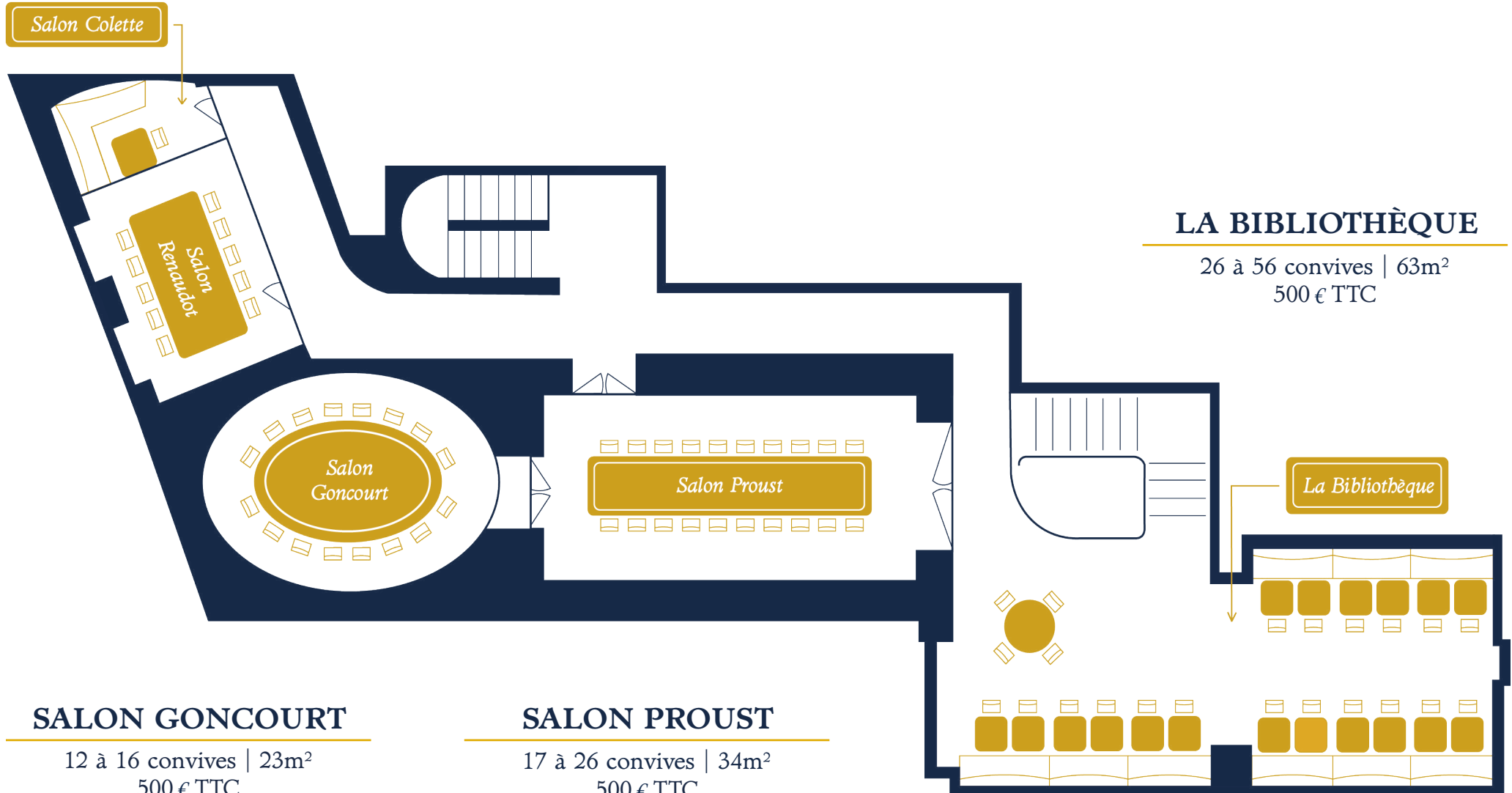
SALONS PRIVÉS

SALON COLETTE

1 à 3 convives | 5m²
150 € TTC

SALON RENAUDOT

6 à 12 convives | 15m²
300 € TTC



LA BIBLIOTHÈQUE

26 à 56 convives | 63m²
500 € TTC

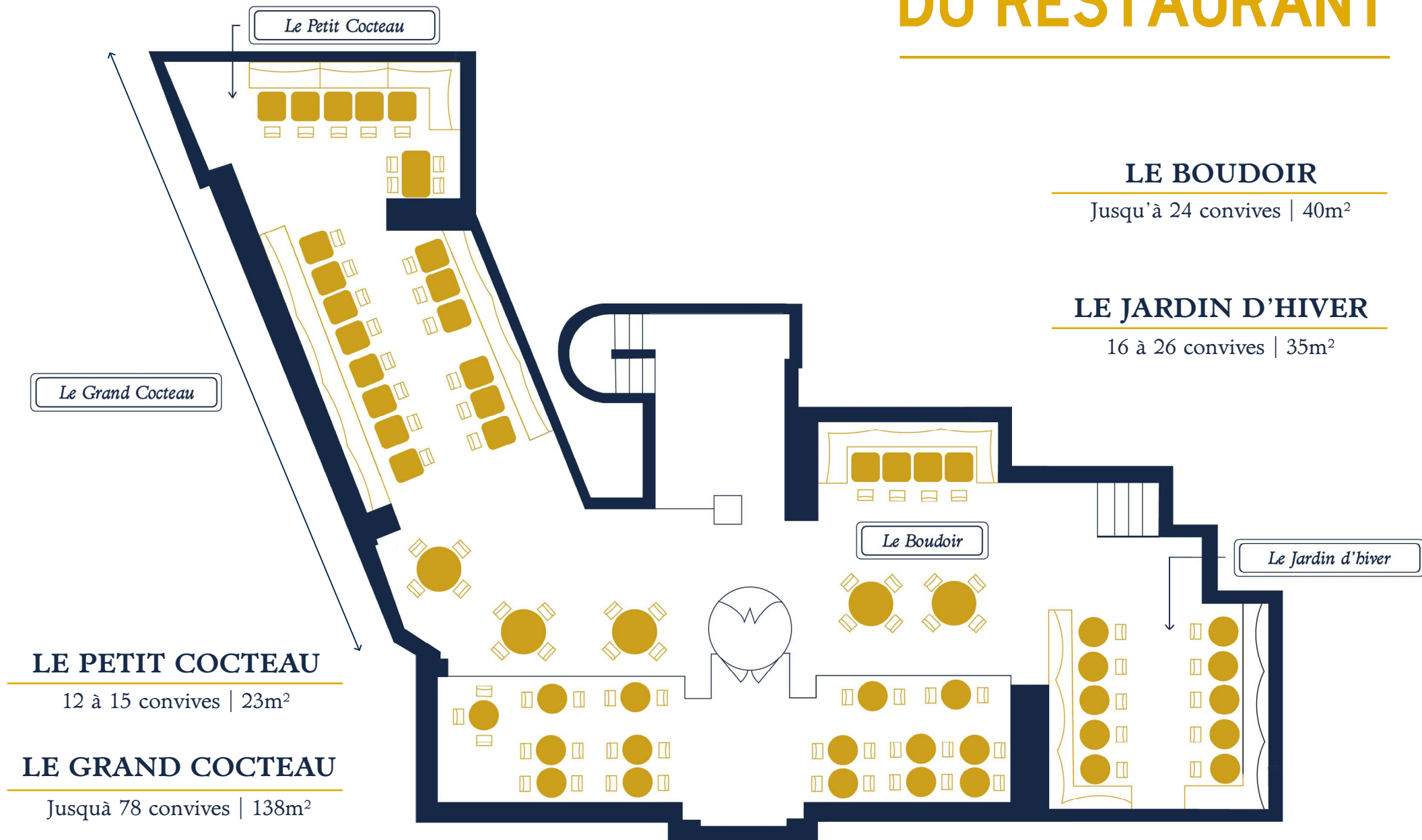
SALON GONCOURT

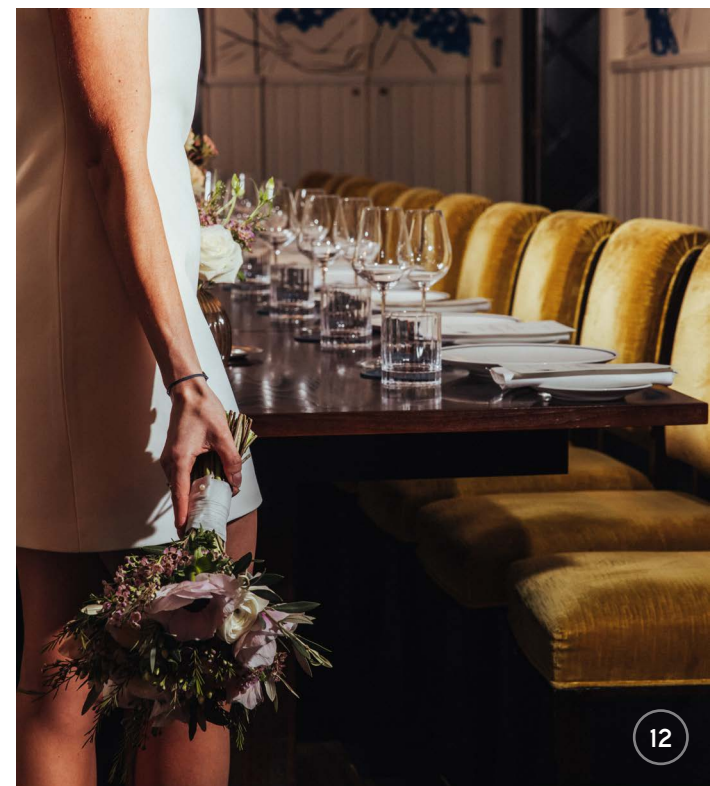
12 à 16 convives | 23m²
500 € TTC

SALON PROUST

17 à 26 convives | 34m²
500 € TTC

LES ESPACES PRIVATISABLES DU RESTAURANT





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