

HÔTEL LE 5 PARTICULIER

★★★★



CASSETTA



LE 5 PARTICULIER

LA CAMPAGNE À DEUX PAS DE PARIS

L'Hôtel Le 5 Particulier, un bijou du 19^e siècle, est un véritable havre de verdure niché dans l'ouest parisien. Situé dans une rue paisible de Neuilly, il se trouve à proximité immédiate du Bois de Boulogne et du Jardin d'Acclimatation.

Entièrement rénové en 2021, ce boutique-hôtel dispose de 29 chambres élégantes, du restaurant "Casetta" ainsi que d'un bar à cocktails raffiné.

L'hôtel offre également un jardin privé de plus de 100 m², conçu par le paysagiste Christophe Gautrand. Un espace où la nature se marie harmonieusement à l'élégance, véritable coin de paradis à deux pas de Paris.

Quel que soit le type d'événement que vous envisagez, Le 5 Particulier vous accueille dans un cadre idyllique, propice à des moments inoubliables.

CASSETTA

—

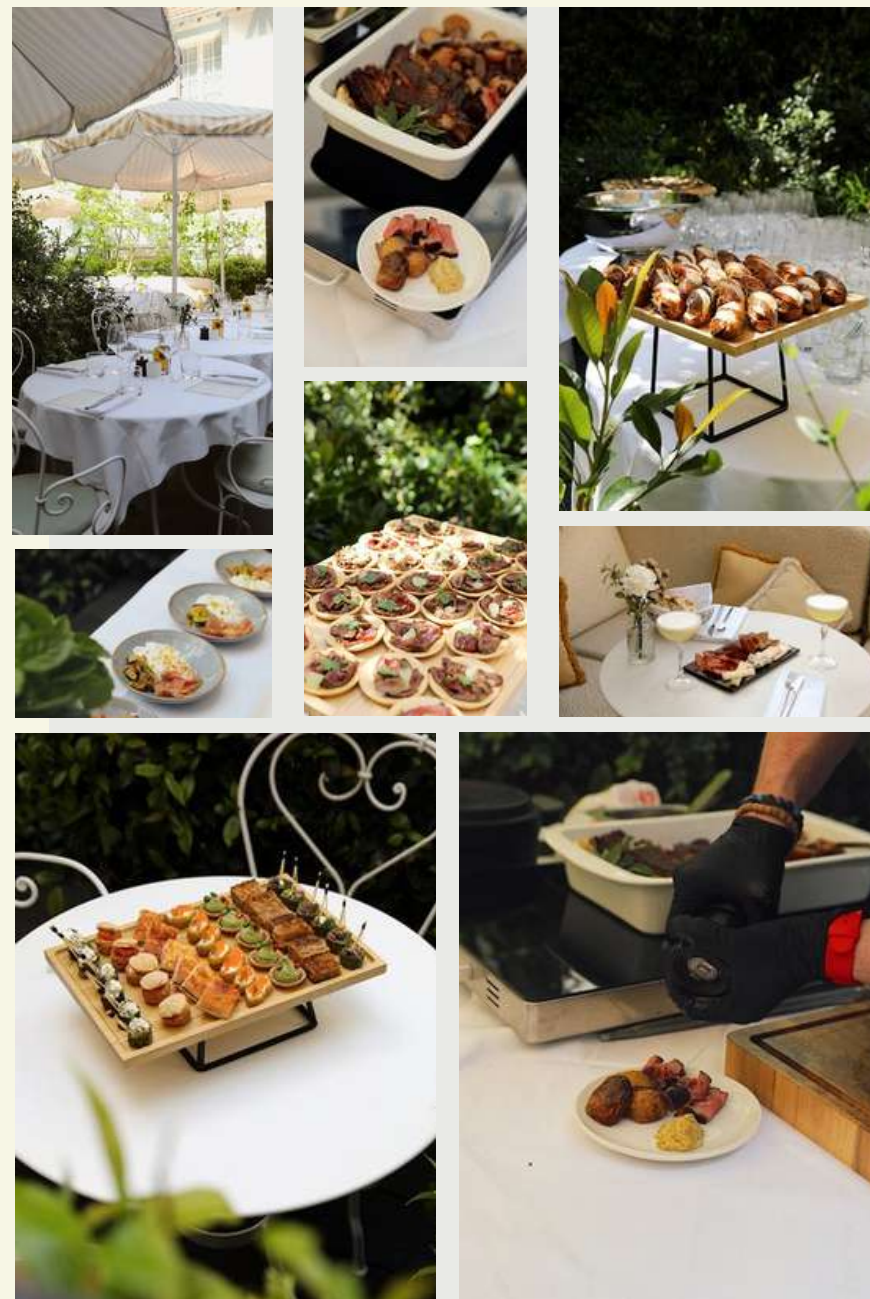
VOTRE ÉVÉNEMENT SUR-MESURE

L'Hôtel Le 5 Particulier est l'adresse idéale pour les événements intimistes, offrant un cadre à la fois exclusif et raffiné, propice aux moments de partage et aux échanges privilégiés.

Réunions confidentielles, déjeuners ou dîners privés, séances photo, tournages, anniversaires : chaque occasion trouve ici une réponse sur mesure. Nous proposons deux formules de privatisation totale, selon le type d'événement souhaité :

- *Location sèche* : cette formule vous offre une totale liberté d'organisation. Vous avez la possibilité de faire appel au prestataire de votre choix pour l'événement.
- *Privatisation avec services* : vous pouvez également opter pour une privatisation en passant par nos équipes ou les traiteurs partenaires avec lesquels nous collaborons.

Nous restons à votre disposition pour construire avec vous une proposition adaptée à vos envies et à vos besoins.





LE SALON CASETTA

Niché au cœur de l'Hôtel Le 5 Particulier, le salon Casetta est une adresse confidentielle dédiée aux moments d'exception. Son atmosphère élégante et feutrée se prête aussi bien aux réceptions privées qu'aux événements exclusifs. Il peut être privatisé seul ou associé à l'espace bar pour offrir à vos invités une expérience sur mesure, à la fois conviviale et raffinée.



CAPACITÉS :

Déjeuner / Dîner : 26 personnes

Cocktail : 30 personnes

Cocktail : Bar & Salon Casetta : 45 personnes

CAPACITÉS ESPACE RÉUNION :

Superficie : 34 m²

Formation U : 10 personnes

Théâtre : 25 personnes



LA GALERIE



La Galerie de l'Hôtel Le 5 Particulier est un espace raffiné, baigné de lumière, offrant une vue imprenable sur notre jardin privé. Idéale pour des dîners intimistes, elle permet d'accueillir vos invités dans un cadre élégant, avec un panorama apaisant sur la verdure environnante. Cet espace unique marie charme et intimité, faisant de chaque repas un moment privilégié face à la quiétude de notre jardin.

CAPACITÉS :

Déjeuner / Dîner : 39 personnes





LE JARDIN

L'Hôtel Le 5 Particulier met à votre disposition un jardin privé de plus de 100 m², imaginé avec soin par le paysagiste Christophe Gautrand. Véritable écrin de verdure au cœur de Neuilly-sur-Seine, cet espace unique offre un cadre idyllique pour vos événements en plein air, alliant élégance, sérénité et proximité immédiate avec Paris.

Il dispose d'une terrasse surélevée, idéale pour déguster des apéritifs ou des cocktails en plein air, tout en admirant une vue splendide sur la verdure environnante. En descendant de la terrasse, vos invités pourront s'immerger dans un jardin luxuriant.

Parfait pour des réceptions privées, des cérémonies ou des événements professionnels en petit comité, ce jardin privé est un véritable havre de paix qui confèrera à votre événement une dimension mémorable.

CAPACITÉS :

Déjeuner / Dîner : 40 personnes

Cocktail : 80 personnes



MENU CASETTA

Entrées/Plat/Dessert

54,55€ HT / personne - 60€ TTC / personne

Choix UNIQUE pour l'ensemble des convives

Entrées

Assiette d'antipasti

ou

Tartare de daurade

Plats

Filetto di Vitello, jus ristretto, mousseline de pommes de terre

ou

Risotto et légumes d'été (tomates, tomates confites, courgettes)

Desserts

Fraises à croquer,
mascarpone

ou

Tiramisù

*Ce menu est conçu pour un maximum de 35 convives**

*Le menu est susceptible d'évoluer en fonction des produits
de saison*



MENU A PARTAGER

68,18€ HT / personne - 75€ TTC / personne

Choix *UNIQUE* pour l'ensemble des convives

Entrées à partager

Carpaccio de cabillaud au piment d'Espelette et citron
Assiette d'antipasti

Plats à partager

Filets de daurade cuit au four, sauce tomate jaune & légumes de saison
Lasagne de légumes d'été & buratta
Mijoté de bœuf confit au Barolo, mousseline de pommes
de terre

Desserts à partager

Tiramisù
Fraises à croquer,
mascarpone

*Le menu est susceptible d'évoluer en fonction des produits
de saison*



MENU PRESTIGE

100€ HT / personne - 110€ TTC / personne

1 coupe de champagne Delamotte (+10€ TTC / personne)

Entrées

Tartare de thon rouge, feuille de caprier

ou

Carpaccio de boeuf au caviar

Plats

Filet de bar cuit au four, légumes de saisons

ou

Épaule d'agneau confite, pommes de terre nouvelles à

la sauge

ou

Risotto à la milanaise

Dessert

Pavolva aux fraises

ou

Mousse al cioccolato Abinao, cerises amerena

*Le menu est susceptible d'évoluer en fonction des produits
de saison*

*Ce menu est conçu pour un maximum de 35 convives**



FORMULE AFTER WORK

Jusqu'à 20h en semaine uniquement

—

Option 1 :

1 verre de vin par personne

ou

1 Aperol Spritz

accompagné d'une planche de charcuterie &
fromages

ou d'une planche antipasti

Minimum : 10 personnes

30 € TTC / personne

Option 2 :

1 bouteille de vin pour 3 personnes

ou

2 Aperol Spritz par personne

accompagnés d'une planche de charcuterie et
fromages

ainsi que d'une planche antipasti

Minimum : 10 personnes

45 € TTC / personne





NOS VINS

—

CHAMPAGNES

Billecart-Salmon, Brut réserve - 120€ TTC/unité

Ruinart Blanc de Blancs- 195€ TTC/unité

Delamotte, Brut - 110€TTC/unité

VINS

Sélection découverte :

15€ TTC / personne

Sur une base d'1 bouteille de vin pour 3 personnes

Découvrez un accord vin blanc & vin rouge imaginé par notre équipe pour compléter et sublimer votre expérience culinaire.

Sélection prestige :

30€ TTC / personne

Sur une base d'1 bouteille de vin pour 3 personnes

Vin blanc : Rully, Domaine de la Folie

Vin rouge : Saint-Émilion Grand Cru, Château Comte des Gordes

Sélection prestige + une coupe de champagne :

45€ TTC / personne

Sur une base d'1 bouteille de vin pour 3 personnes

Champagne : Delamotte Brut

Vin blanc : Rully, Domaine de la Folie

Vin rouge : Saint-Émilion Grand Cru, Château Comte des Gordes

LES ATELIERS ET ANIMATIONS

Afin d'accompagner vos événements, nous vous proposons plusieurs animations personnalisables selon vos envies, pour marquer les esprits de vos convives.

Nos animations culinaires :

- Animation côte de Bœuf (pour un minimum de 20 personnes)
- Animation ceviche
- Assiette italienne (burrata & tomates basilic)
- Animation tiramisu à la cuillère
- Animation mozzarella
- Animation éclats de parmesan
- Animation pavlova aux fruits rouges

Autres animations :

- Musicales (piano live, chanteur/guitariste ...)
- Magicien/cartomancienne
- Photobooth
- Fleuriste



Plan rez-de-chaussée



CONTACT



Pour toute demande de réservation ou de privatisation :

events@le5particulier.com

charlotte@ienahospitality.com

07.87.89.15.86



www.le5particulier.com



@le5particulier

@casettaneuilly



ACCÈS

— ADRESSE

5 rue Paul Déroulède,
92200 Neuilly-sur-Seine

ACCÈS TRANSPORTS

Métro : Ligne 1 - Station Les sablons (5 min à pied)
RER C : Station Neuilly Porte Maillot

STATIONNEMENT

Parking Indigo Marché à Neuilly-sur-Seine
(5 min à pied)

COORDONNÉES GPS

48.8793611 / 2.2749721