

GRAND HÔTEL DU  
**PALAIS ROYAL**

PARIS

★ ★ ★ ★ ★

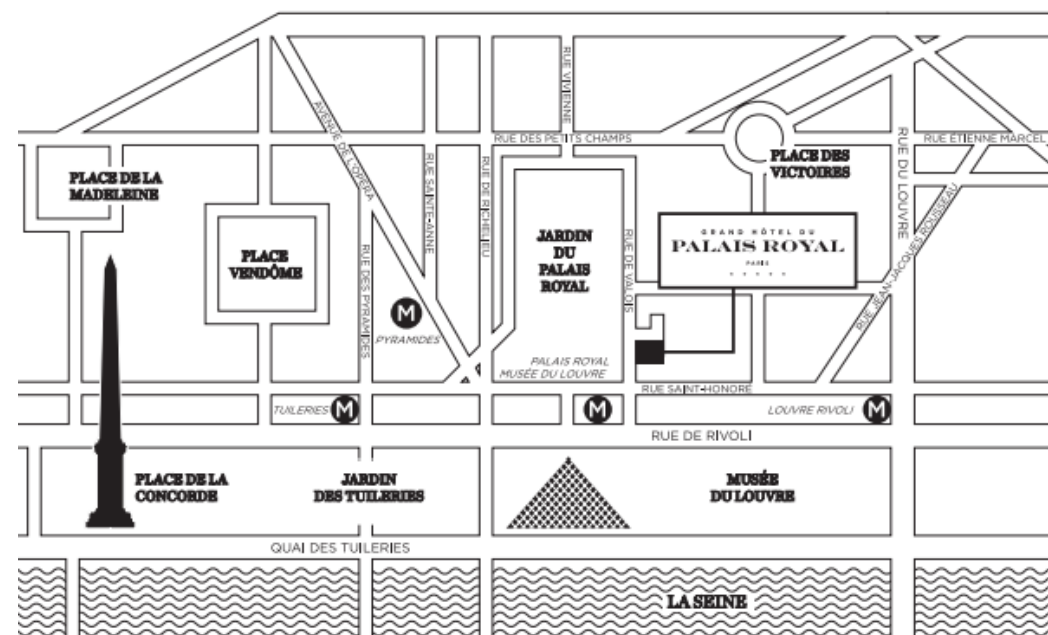


**Vos évènements et réunions  
sur mesure**



## L'HÔTEL

Aux portes du Jardin du Palais Royal, le Grand Hôtel du Palais Royal est aussi le voisin du Musée du Louvre, de la Comédie Française, de la rue Saint-Honoré et du Jardin des Tuileries. Un quartier raffiné où architecture, culture et gastronomie côtoient les adresses shopping les plus pointues.



**CAFÉ**  
**52**  
PARIS 1<sup>er</sup>

## *LE RESTAURANT*

Le Café 52 – Paris 1<sup>er</sup> propose tout au long de la journée une cuisine centrée vers le bien être, équilibrée et de saison, savamment orchestrée par le chef Maxime Raab.

Une terrasse splendide ouvre sur la secrète et magique place de Valois.

**DEVIS DÉTAILLÉS ET PERSONNALISÉS**

**Privatisation 2500 €  
Comprenant le restaurant et sa terrasse**



*MISES EN PLACE,  
CAPACITÉS & ÉQUIPEMENTS*



Wifi gratuit



Conciergerie et  
Voiturier



Lumière  
naturelle



Terrasse



Musique  
d'ambiance



Air conditionné



Accès aux  
personnes à  
mobilité réduite



Non fumeur



Cocktail - 60 personnes

Déjeuner/Dîner - 32 personnes

**CAFÉ**  
**52**  
PARIS 1<sup>er</sup>

## LA TERRASSE

Le Café 52 – Paris 1<sup>er</sup> dispose d'une vaste terrasse sur la confidentielle et calme place de Valois.

Un espace idéal pour vos réceptions estivales au centre de Paris.



## NOS SUGGESTIONS

### LE COSY – WORKING LUNCH

Poke-bowl saumon

Asperges vertes, pesto miso et pecorino

Club sandwich, houmous, tétragone et avocat

Smørrebrød avocat

Mousse au chocolat vegan

Fruits frais de saison

Mignardises

*Les menus varient en fonction des saisons*

- 70€ TTC par personne –
- Eaux minérales et boissons chaudes incluses
- Portions individuelles, servies en buffet

*Tarif TTC, service compris*



## NOS SUGGESTIONS

### LE HEALTHY

Asperges vertes, pesto miso et pecorino

*ou*

Velouté de chou-fleur Breton au lait de coco

Pate douce rôtie, feta, yaourt menthe et condiment chimichurri

*ou*

Bowl healthy du Café 52

Mousse au chocolat vegan

*ou*

Crumble sans gluten pomme rhubarbe

*Les menus varient en fonction des saisons*

- 90€ TTC par personne –

- Eaux minérales et boissons chaudes incluses

Menu unique pour l'ensemble des convives,  
avec le choix parmi la sélection d'une entrée, un plat, un dessert

*Tarif TTC, service compris*



## NOS SUGGESTIONS

### LE RAFFINÉ

Cœur de saumon, mimosa d'œuf et crème d'avocat

*OU*

Asperges blanches, pamplemousse grillé et œuf BIO

Filet de bar, mousseline pomme de terre Agria, jus tranché

*OU*

Curry de volaille jaune du sud-ouest

Tartelette agrumes sans gluten

*OU*

Tartelette tout chocolat

*Les menus varient en fonction des saisons*

- 110€ TTC par personne –

- Eaux minérales et boissons chaudes incluses

Menu unique pour l'ensemble des convives,  
avec le choix parmi la sélection d'une entrée, un plat, un dessert

*Tarif TTC, service compris. Origines de nos viandes: France*







## NOS PIÈCES COCKTAIL

Le Chef vous propose également une belle sélection de pièces cocktail, emprunts de fraîcheur et de légèreté.

4 pièces	<i>22€ par personne</i>
8 pièces	<i>40€ par personne</i>
12 pièces	<i>58€ par personne</i>
16 pièces	<i>72€ par personne</i>
18 pièces	<i>78€ par personne</i>

Parmi la sélection proposée ci-après



## *PIÈCES SALÉES*

Saumon fumé, sésame et blinis

Croustillant de Houmous

Smørrebrød

Blinis tarama wasabi

Velouté de chou-fleur

Corbeilles de légumes

Caviar d'aubergine sur toast

Gambas croustillantes

Fallafel

Mini croque-monsieur

Arancini à la truffe

Nem de légumes

## *PIÈCES SUCRÉES*

Mignardises:

Chocolat

Citron

Clémentine

Praliné

Amande

*Les produits varient en fonction des saisons*



## NOS FORFAITS BOISSONS

### LE POUDRÉ

12 € TTC par personne

Jus de fruits frais ou sodas

### L'INTEMPOREL

15 € TTC par personne

1 verre de vin rouge ou blanc

### LE PÉTILLANT

30 € TTC par personne

1 coupe de champagne  
1 soft (jus de fruit ou soda)

### L'EMBLÉMATIQUE

40 € TTC par personne

1 coupe de champagne  
1 soft (jus de fruit frais ou soda)  
1 verre de vin rouge ou blanc

### LE GRANDIOSE

55 € TTC par personne

1 coupe de champagne  
1 soft (jus de fruit frais ou soda)  
2 verres de vin

## NOS INSTANTS SUCRÉS

### LE CAFÉ DU 52

30€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)  
Eaux minérales plate & gazeuse  
Jus de fruits frais

### LE MATIN PARISIEN

35 € TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)  
Eaux minérales plate & gazeuse  
Jus de fruits frais  
Assortiment de viennoiseries  
ou cake

### L'ACCUEIL PRESTIGE

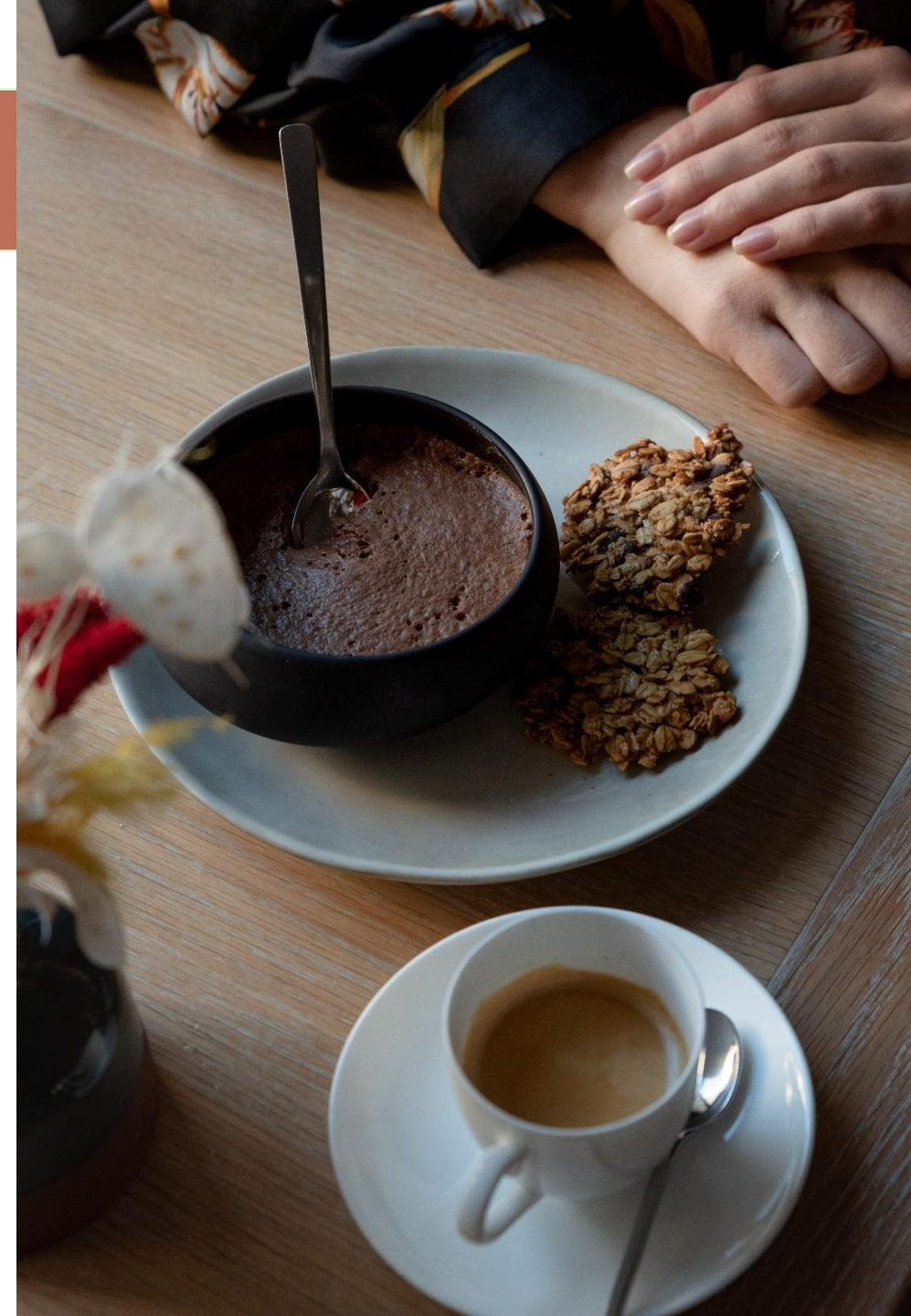
40€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)  
Eaux minérales plate & gazeuse  
Jus de fruits frais  
Mignardises  
Assiette de fruits

### LE DETOX

50€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)  
Eaux minérales plate & gazeuse  
Jus détox  
Avocado toast  
Chia pudding ou yaourt Grec  
Assiette de fruits





## *SUITE ROOFTOP*

Cette suite, à laquelle on accède par un ascenseur privé, déploie le charme d'une salle à manger, donnant sur la place de Valois, avant d'arriver à l'espace séjour dont les baies vitrées invitent à se rendre sur la terrasse panoramique de 25m<sup>2</sup>.

La vue à 180° permet d'admirer un spectacle fascinant : le Sacré-Cœur, l'Opéra, les invalides ou encore la Tour Eiffel.

### *CAPACITÉ EXTÉRIEURE*

10 personnes assises  
Location de mobilier à prévoir

20 personnes debout



## LE SALON COLETTE

Au premier étage de l'hôtel, à l'abri de toutes nuisances sonores, le Grand Hôtel du Palais Royal accueille le Salon Colette.

Ce salon de réunion, de 15 m<sup>2</sup>, pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes, est un lieu de confidentialité privilégié pour vos réunions ou rendez-vous.

Pleinement exposé à la lumière naturelle, le Salon Colette est entièrement équipé pour accueillir réunions et présentations : télévision de 40 pouces, vidéoprojecteur, écran ainsi que ligne téléphonique.

Pour encourager votre productivité, le Chef Maxime Raab propose une sélection sucrée et salée à déguster au sein même du Salon.



**Demi journée d'étude** **400€**

**Journée d'étude** **650€**



## EQUIPEMENTS



Wifi gratuit



Conciergerie et  
Voiturier



Lumière  
naturelle



Air conditionné



Musique  
d'ambiance



Vidéo projecteur &  
écran



Accès aux  
personnes à  
mobilité réduite



Fournitures



Non fumeur



Paperboard



Téléphone



Télévision



GRAND HÔTEL DU  
**PALAIS ROYAL**

PARIS

★ ★ ★ ★ ★

**Valérie Mousselon**  
Directrice de la Restauration

+33 1 42 96 72 20  
[v.mousselon@ghprparis.com](mailto:v.mousselon@ghprparis.com)

