

GRAND HÔTEL DU  
**PALAIS ROYAL**

PARIS

★ ★ ★ ★ ★



**Vos évènements et réunions sur mesure**





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

## LE RESTAURANT

Le Café 52 – Paris 1er 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**







## ÉQUIPEMENTS



Wifi gratuit



Conciergerie et  
Voiturier



Lumière  
naturelle



Terrasse



Musique  
d'ambiance



Air conditionné



Accès aux  
personnes à  
mobilité réduite



Non fumeur

## CAPACITÉ

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 32 personnes assises et 60 personnes debout pour un cocktail.





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

## *LA TERRASSE*

Le Café 52 – Paris 1er 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

L'œuf BIO rainbow et chou-fleur rôti

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

Poireau grillé, œufs mimosa, agrumes  
ou  
Velouté de châtaigne et noisettes

Chou-fleur rôti, yaourt Zaatar et condiment chimichurri  
ou  
Bowl Healthy du Café 52

Mousse au chocolat vegan  
Ou  
Panna Cotta au lait de coco, oranges et pamplemousse, sorbet mandarine

*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, crème d'avocat et blinis

ou

Betterave gourmande, orange, graines de moutarde, crémeux estragon

Filet de bar, mousseline pomme de terre Agria, condiments d'une grenobloise et jus tranché

ou

Curry de volaille jaune, granola salé, gingembre et riz noir

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*







## 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 truffe

Tartare de bar

Velouté de chataîgne

Corbeilles de légumes

Caviar d'aubergine sur toast

Gambas croustillantes

Fallafels

Mini croque-monsieur

Arancini à la truffe

Nem de légumes

Brochettes de Yakitori

## 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

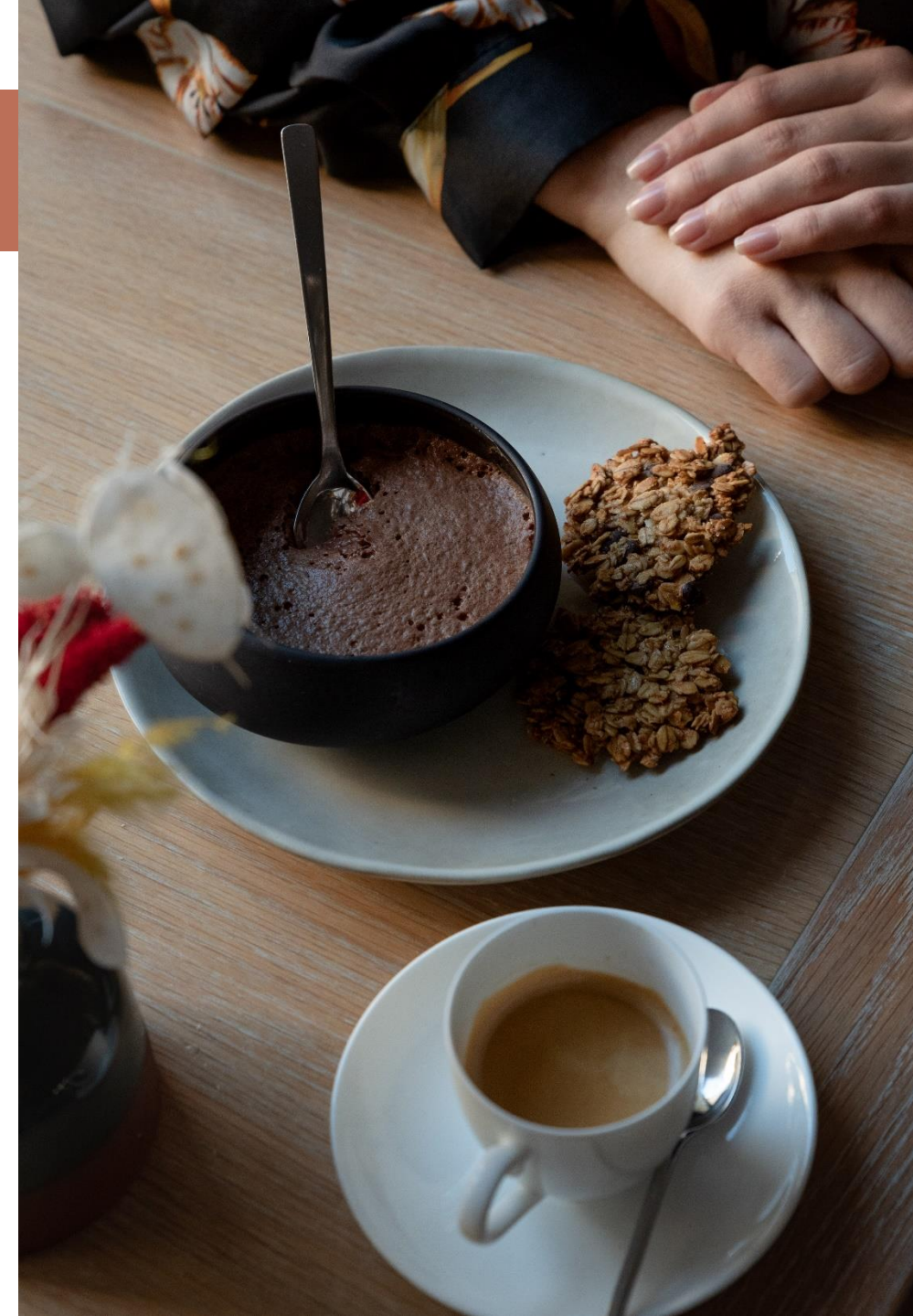
40€ TTC par personne

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.

**Privatisation demi-journée      550€**

**Privatisation journée                      995€**





## ÉQUIPEMENTS



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

★ ★ ★ ★ ★

**Ms. Julie Gonin**  
**Directrice de la Restauration**

+33 1 42 96 72 20  
j.gonin@ghprparis.com

