



GRAND POWERS
PARIS

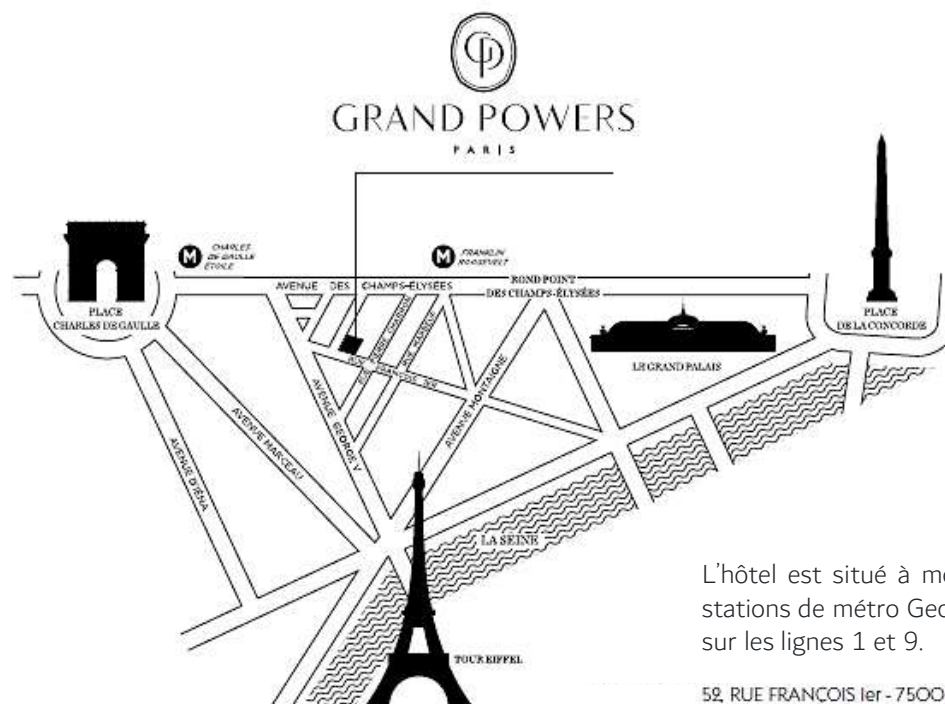


**Vos évènements et réunions
sur mesure**

L'HÔTEL



Niché au cœur du Triangle d'Or, à quelques pas des Champs Elysées, de la mythique avenue Montaigne ou du Grand Palais, le Grand Powers jouit d'un emplacement exceptionnel.



L'hôtel est situé à moins de 5 minutes à pied des stations de métro George V et Franklin D Roosevelt, sur les lignes 1 et 9.

52, RUE FRANCOIS 1er - 75008 PARIS



Nous réalisons tous vos évènements sur mesure, au restaurant, dans les plus belles Junior Suites, ou encore au salon Eugène.

Les espaces sont privatisables en fonction de vos besoins, et nous imaginons ensemble l'évènement idéal.

Une équipe de professionnels s'occupe des moindres détails. Disposition, accompagnement personnalisé, service 5 étoiles et suivi du bon déroulement de vos prestations.



**CAFÉ
52**
PARIS 8^e

CUISINE ENGAGÉE
* COCKTAILS & VINS SUBLTILS *

Le restaurant

Le Café 52 propose tout au long de la journée une cuisine axée autour du bien être, équilibrée et de saison, savamment orchestrée par le chef Maxime Raab.

L'atmosphère intimiste et chaleureuse du restaurant en fait l'endroit idéal pour se retrouver et partager un moment convivial autour d'un assortiment de *finger food* et d'un verre de vin nature de notre sélection.

Privatisation 2500€



**CAFÉ
52**
PARIS 8^e

CUISINE ENGAGÉE
COCKTAILS & VINS SUBLTILS

DISPOSITION, CAPACITÉS & ÉQUIPEMENTS



Wifi gratuit



*Conciergerie
& Voiturier*



Lumière naturelle



Terrasse



*Musique
d'ambiance*



Air Conditionné



*Accès aux personnes
à mobilité réduite*



Non Fumeur



Déjeuner/Diner - 30 personnes



Cocktail - 60 personnes

NOS SUGGESTIONS

Le cosy – working lunch



Poke-bowl saumon

ou

L'œuf BIO rainbow et chou-fleur rôti

Club sandwich houmous, tétragone et avocat

ou

Smørrebrød, avocat

Fruits frais de saison

ou

Mousse au chocolat vegan

ou

Mignardises

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

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



NOS SUGGESTIONS

Le healthy



Velouté de châtaigne et noisettes

OU

Poireau grillé, œuf mimosa, agrumes

Chou-fleur rôti, yaourt Zaatar et condiment chimichurri

OU

Buddha bowl du Café 52

Mousse au chocolat vegan

OU

Panna cotta au lait de coco, oranges et pamplemousses , sorbet mandarine

- 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. Origines de nos viandes: France



NOS SUGGESTIONS

Le raffiné



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

OU

Betterave gourmande, orange, graines de moutarde, crémeux estragon

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

OU

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

Tartelette agrumes sans gluten

OU

Tartelette tout chocolat

- 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 propose également une belle sélection de pièces cocktail, tout en fraîcheur et en 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 châtaigne

Panier de légumes

Caviar d'aubergine sur toast

Gambas croustillantes

Fallafel

Arancini à la truffe

Mini croque-monsieur

Nem de légumes

Brochettes de Yakitori

Pièces sucrées

Mignardises :

Chocolat

Citron

Clémentine

Praliné

Amande



NOS FORFAITS BOISSONS

LE POWDRÉ

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 sans gluten

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 de fruits detox maison
Avocado toast
Yaourt grec ou Chia pudding
Assiette de fruits



NOS ESPACES

Dans nos suites aux vues exceptionnelles, au Café 52 ou dans le salon Eugène, créez vos plus beaux événements, vos envies les plus exclusives.

Chacun de nos lieux vous garantit une expérience inoubliable, adaptée à vos besoins.

Sur demande, nous pouvons vous proposer des services exclusifs et sur mesure pour vos événements extérieurs.



JUNIOR SUITE

Lumineuses et spacieuses, les junior suites représentent le parfait écrin pour des événements exclusifs.

Elles offrent un grand espace de réception dans une décoration douce et typiquement parisienne.

Certaines possèdent un beau balcon privatif offrant une charmante vue sur les élégants immeubles Haussmanniens.

D'une superficie comprise entre 40 m² et 50 m², les juniors suites peuvent accueillir jusqu'à 10 personnes assises et 20 personnes debout.

Tarifs et disponibilités sur demande





Suite Tour Eiffel



Au dernier étage, se niche la suite Tour Eiffel.
Une représentation ultime du chic parisien bénéficiant d'une magnifique hauteur sous plafond et d'une vue imprenable sur la Tour Eiffel.

D'une superficie de 75 m², elle peut accueillir jusqu'à 15 personnes assises et 30 personnes debout.
C'est le cocon idéal pour un showroom, un anniversaire ou une réunion nécessitant calme et inspiration.

Tarifs et disponibilités sur demande





Privatisation du salon Eugène

Le salon Eugène est une salle de réunion, qui peut être privatisée pour des événements professionnels.

D'une capacité de 10 personnes, elle dispose de tous les équipements nécessaires (rétroprojecteur, Chromecast, paperboard...).

Demi-journée *450€*

Journée entière *895€*





CONTACT

Directrice F&B

+33 1 47 23 88 56
c.carlot@gphotel.com