

GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL

PARIS

★ ★ ★ ★ ★

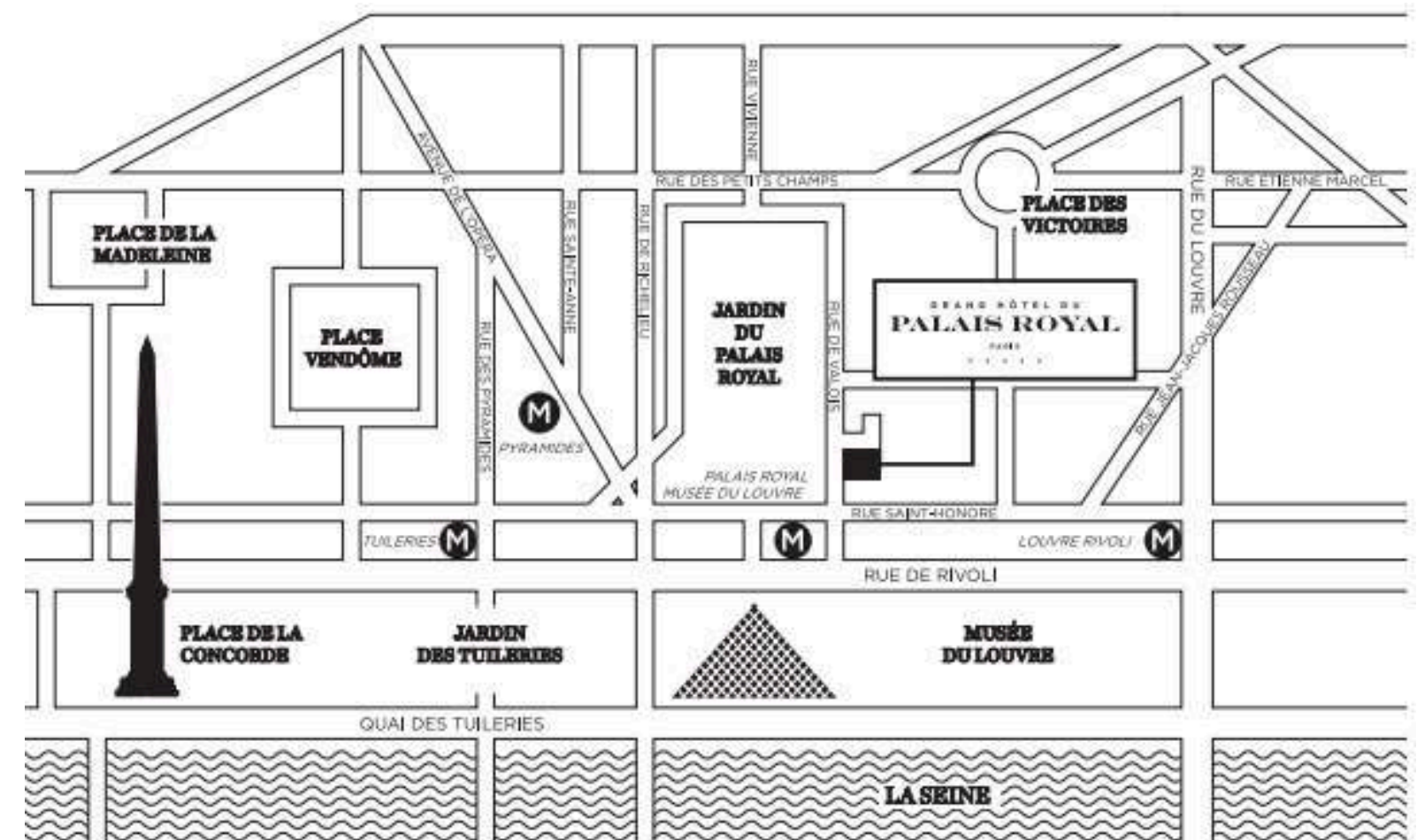


VOS ÉVÉNEMENTS ET RÉUNIONS SUR MESURE



L'HÔTEL

Le Grand Hôtel du Palais Royal est situé juste à côté du Jardin du Palais Royal, du Musée du Louvre, de la Comédie-Française, de la rue Saint-Honoré et du Jardin des Tuileries. Un quartier raffiné où l'architecture, la culture et la gastronomie rencontrent les adresses de shopping les plus sophistiquées.



**CAFÉ
52**
PARIS 1^{er}

LE RESTAURANT

Une adresse dans le quartier magique du Palais Royal, le Café 52 Paris 1er propose une sélection de plats de saison, sains et biologiques, tout au long de la journée. La cuisine orchestrée par le chef Maxime Raab est guidée par l'amour du produit.

Une splendide terrasse s'ouvre sur la secrète et magique Place de Valois.

Devis détaillé et personnalisé

**Coût de location pour événement privé :
2500 € Incluant le restaurant et sa
terrasse**





DISPOSITION, CAPACITÉS & ÉQUIPEMENTS



Wifi gratuit



Conciergerie & Voiturier



Lumière naturelle



Terrasse



Musique d'ambiance



Air Conditionné



Accès aux personnes à mobilité réduite



Non Fumeur

CAPACITÉS

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



CAFÉ
52
PARIS 1^{er}

LA TERRASSE

Le Café 52 - Paris 1er
dispose d'une grande
terrasse située sur la Place
de Valois, un lieu
confidentiel et calme.



NOS SUGGESTIONS

LE COSY- WORKING LUNCH

Poke bowl au saumon

ou

Œuf bio Rainbow et légumes de saison rôtis



Club sandwich au houmous, tétragone, et avocat

ou

Zaalouk d'aubergine BIO, légumes croquants, tout en fraîcheur



Mousse au chocolat vegan

ou

Fruits frais de saison

ou

Mignardises

ou

Cookies chocolat

Nos menus sont susceptibles de varier selon la saison actuelle.

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

Haricots verts Bio et pêches en salade, sauce yaourt à a menthe et amandes effilées

ou

Tomate ananas rôtie et burrata, gomasio, olives et salade d'herbes

—  —
Courgette rôties au zaatar, yaourt mentholé,
olives et granola maison

ou

Le "Healthy Bowl" du Café 52

—  —
Soupe de melon Philibon, billes de pastèque et mélisse citron

ou

Mousse de chocolat vegan, aquafaba et chocolat 70%

Nos menus sont susceptibles de varier selon la saison actuelle.

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

Ceviche de bar, leche de tigre, grenade, et citron vert

ou

Coeur de saumon, crème d'avocat, mimosa d'oeufs et blinis



Filet de bar, aubergine rôtie au saté, condiment chimichurri
et jus tranché

ou

Curry de volaille au lait de coco et curry rouge, granola salé, gingembre et
riz noir



Tartelette aux agrumes

ou

Tartelette tout chocolat

Nos menus sont susceptibles de varier selon la saison actuelle.

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, inspirées par la fraîcheur et la légèreté.

4 pièces	22€ par personne
8 pièces	40€ par personne
12 pièces	58€ par personne
16 pièces	72€ par personne
18 pièces	78€ par personne

Parmi la sélection suivante



PIÈCES SALÉES

Saumon fumé, sésame et blinis

Croustillant de zaalouk

Smørrebrød

Tarama au wasabi, blinis

Tartare de bar

Gaspacho de concombre

Corbeille de légumes

Tyrokafteri sur toast

Gambas croustillantes

Falafel

Mini croque-monsieur

Arancini à la truffe

Nems aux légumes

Brochettes yakitori

Barbajuan

PIÈCES SUCRÉES

Mignardises:

Chocolat

Citron

Fruits rouges

Praliné

Amande

Nos menus sont susceptibles de varier selon la saison actuelle.

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 plates et
gazeuses

Jus de fruits frais

L'ACCUEIL PRESTIGE

40 € TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)

Eaux minérales plates et
gazeuses

Jus de fruits frais

Mignardises

Salade de fruits frais

LE MATIN PARISIEN

35 € TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)

Eaux minérales plates et
gazeuses

Jus de fruits frais

Assortiment de viennoiseries ou
gâteau sans gluten

LE DETOX

50 € TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)

Eaux minérales plates et
gazeuses

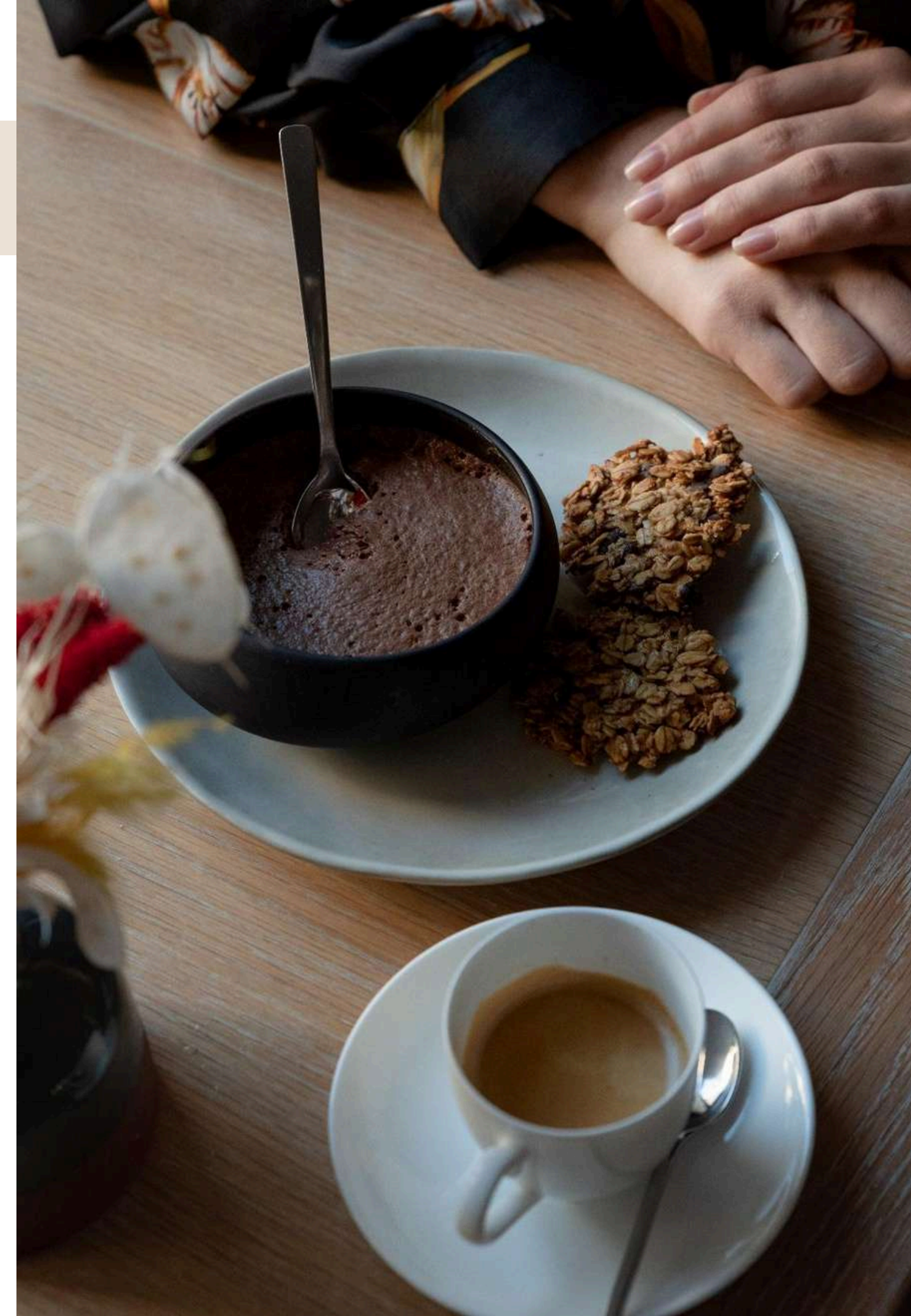
Jus détox

Avocado toast

(Toast à l'avocat)

Chia pudding ou yaourt grec

Salade de fruits frais



SUITE ROOFTOP

Cette suite, accessible par un ascenseur privé, révèle le charme d'une salle à manger surplombant la Place de Valois, avant de s'ouvrir sur un salon dont les baies vitrées donnent sur une terrasse panoramique de 25m².

La vue à 180° offre l'opportunité d'admirer un panorama fascinant : le Sacré-Cœur, l'Opéra, les Invalides ou encore la Tour Eiffel.

CAPACITÉ EXTÉRIEURE

**10 personnes assises
(Location de mobilier requise)
20 personnes debout**



LE SALON COLETTE



Au premier étage de l'hôtel, à l'abri de toute nuisance sonore, le Grand Hôtel du Palais Royal accueille le Salon Colette.

Cette salle de réunion de 15 m², pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes, est un lieu de confidentialité privilégié pour vos réunions ou rendez-vous.

Bénéficiant d'une pleine lumière naturelle, le Salon Colette est entièrement équipé pour accueillir vos réunions et présentations : télévision de 40 pouces, vidéoprojecteur, écran et ligne téléphonique.

Pour favoriser votre productivité, le Chef Maxime Raab propose une sélection de mets sucrés et salés à déguster directement dans le Salon.

Tarifs Séminaires

Demi-journée d'étude : 550€

Journée d'étude complète : 995€

EQUIPMENTS



Wifi gratuit



Conciergerie



Lumière naturelle



Climatisation



*Musique
d'ambiance*



Vidéoprojecteur et écran



*Accès aux personnes
à mobilité réduite*



Fournitures



Non fumeur



PaperBoard



Téléphone



Télévision



CONTACT

Mme Julie Gonnin
Directrice Restauration

Téléphone : +33 1 42 96 72 20
E-mail : j.gonnin@ghprparis.com

GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL
PARIS
★ ★ ★ ★ ★