GRAND HÔTEL DU

PALAIS ROYAL

PARIS

★ ★ ★ ★ ★

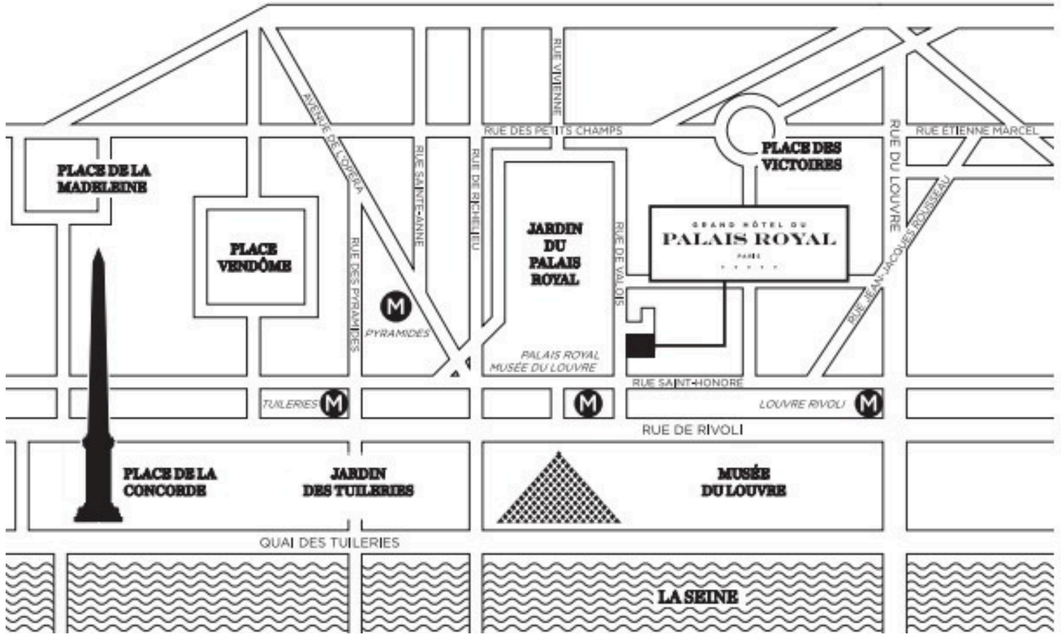


VOS ÉVÉNEMENTS ET RÉUNIONS SUR MESURE



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 1er

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



CAFÉ 52
PARIS 1er

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 1er
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

Bowl healthy du Café 52
ou
Œuf bio Rainbow et légumes de saison rôtis

Club sandwich au houmous, tétragone, et avocat
ou
Tyrokafteri, 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

Patate douce BIO rôtie, feta AOP, chou kale, oignons rouges rôtis, yaourt menthe, pickles de moutarde, noix et grenade
ou
Betteraves “ Good Mood” rouges, jaunes et blanches rôties, orange BIO, pickles de graines de moutarde, crémeux estragon

Chou-fleur BIO breton rôti épicé, condiment chimichurri, yaourt menthe, pickles d’oignons rouges, amandes effilées
ou
Le "Healthy Bowl" du Café 52

Poire pochée, sirop verveine, mélisse, tuile citron et sorbet 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, mousseline potimarron au miso et condiment d'une grenobloise
ou
Curry de volaille Label Rouge au lait de coco et curry rouge, granola salé, gingembre et riz de Camargue

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 Tyrokafteri
Smørrebrød
Tarama au wasabi, blinis
Tartare de bar
Velouté de potimarron
Corbeille de légumes
Gambas croustillantes
Falafel
Mini croque-monsieur
Arancini à la truffe
Nems aux légumes
Brochettes yakitori
Barbajuan
Croquettes fêta / olives Kalamata

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

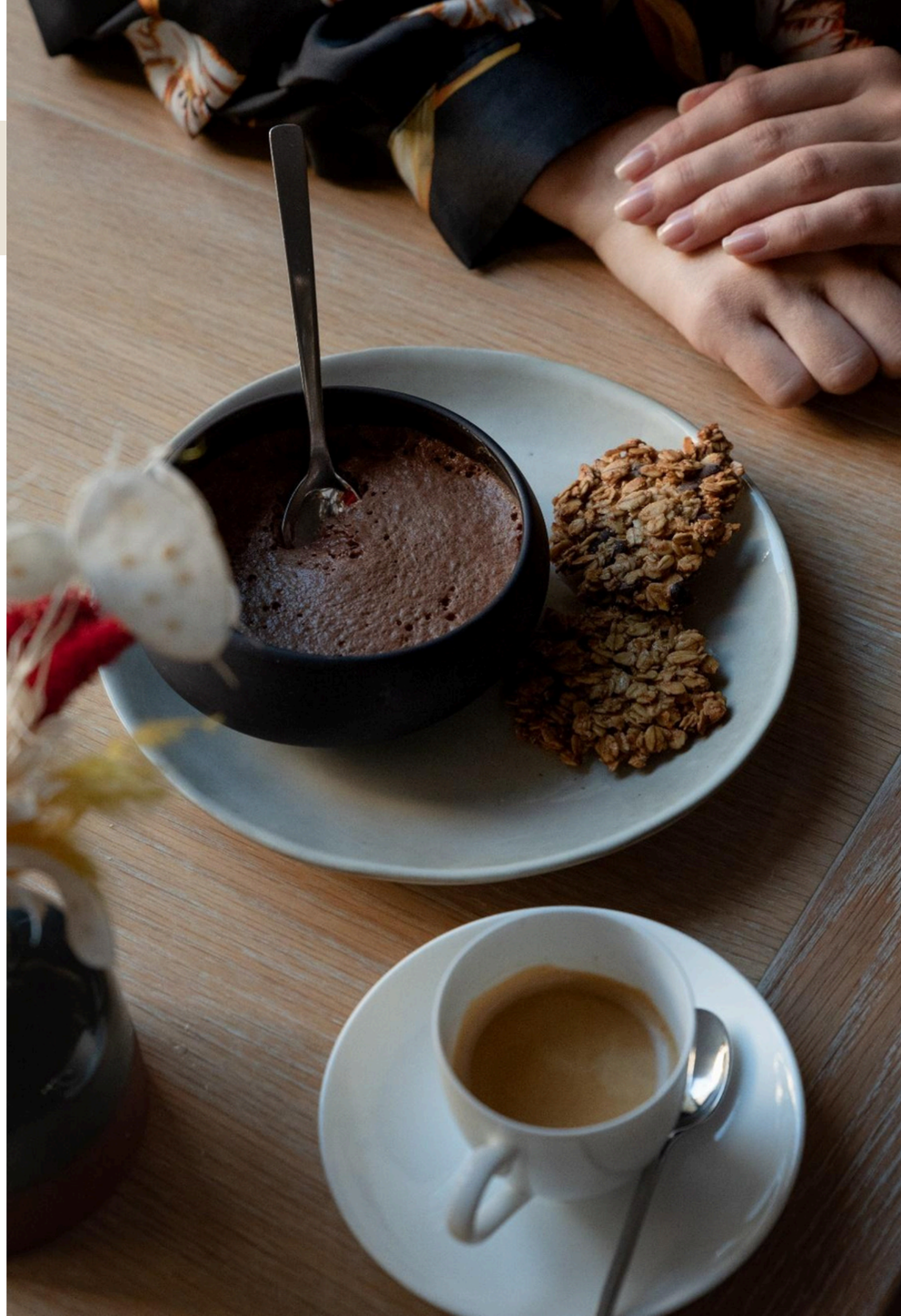
40 € TTC par personne
Boissons chaudes (thé, café)
Eaux minérales plates et
gazeuses
Jus de fruits frais
Mignardises
Salade de fruits frais

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 25m^2.

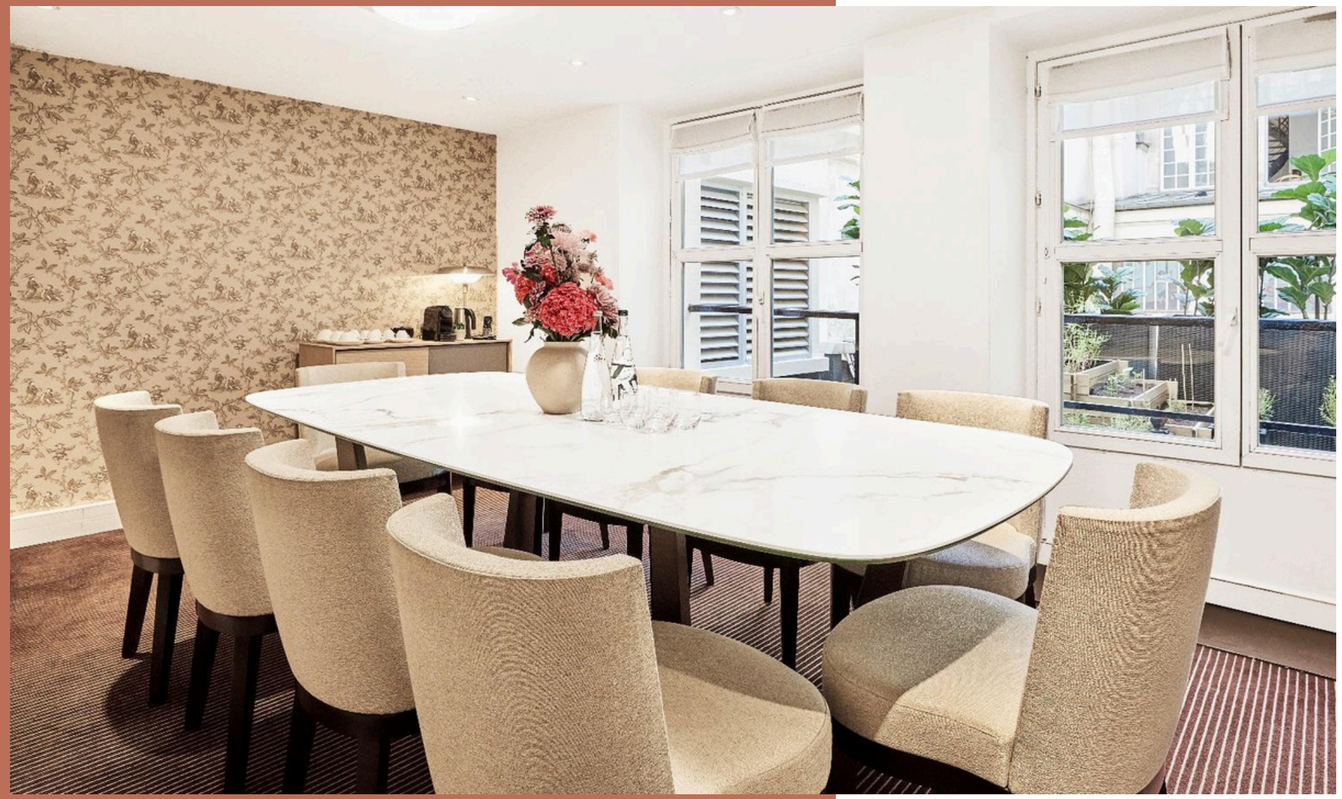
La vue à 180° offre l'opportunité d'admirer un panorama fascinant : le Sacré-Cœur, l'Opéra, les Invalides ou encore la Tour Eiffel.

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*
- *Lumière naturelle*
- *Musique d'ambiance*
- *Accès aux personnes à mobilité réduite*
- *Non fumeur*
- *Téléphone*
- *Conciergerie*
- *Climatisation*
- *Vidéoprojecteur et écran*
- *Fournitures*
- *PaperBoard*
- *Télévision*



CONTACT

Mr Louis Cambriel

Directeur Restauration

Téléphone : +33 1 42 96 72 20

E-mail : l.cambriel@ghprparis.com

GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL
PARIS