

GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL

PARIS

★ ★ ★ ★ ★

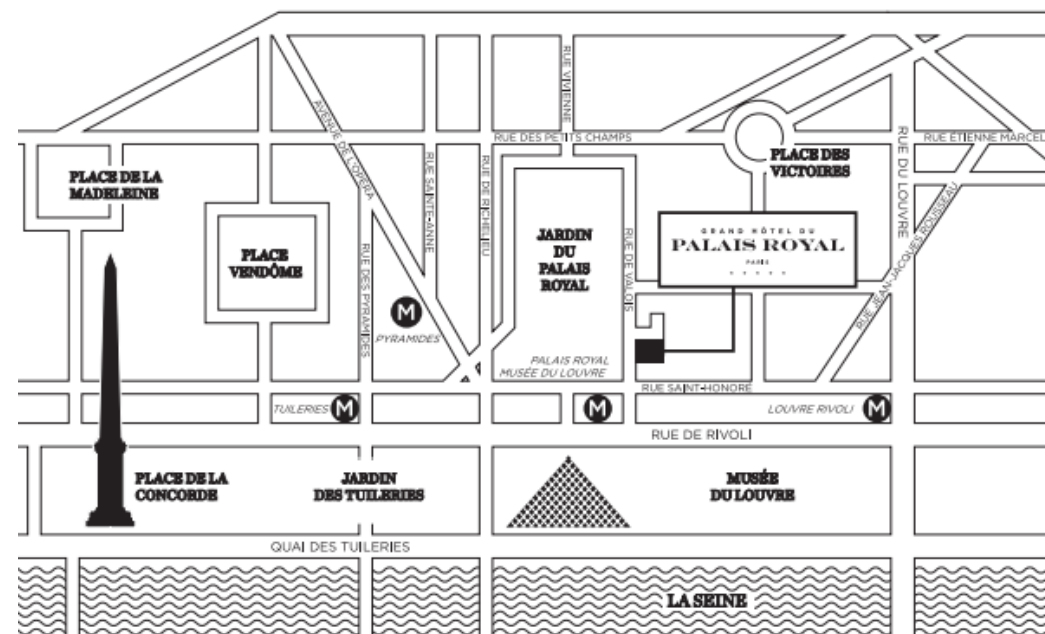


**Vos évènements et réunions
sur mesure**



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^{er}

LE RESTAURANT

Le Café 52 – Paris 1^{er} 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^{er}

LA TERRASSE

Le Café 52 – Paris 1^{er} 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. 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 truffe

Tartare de bar

Velouté de châtaigne

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

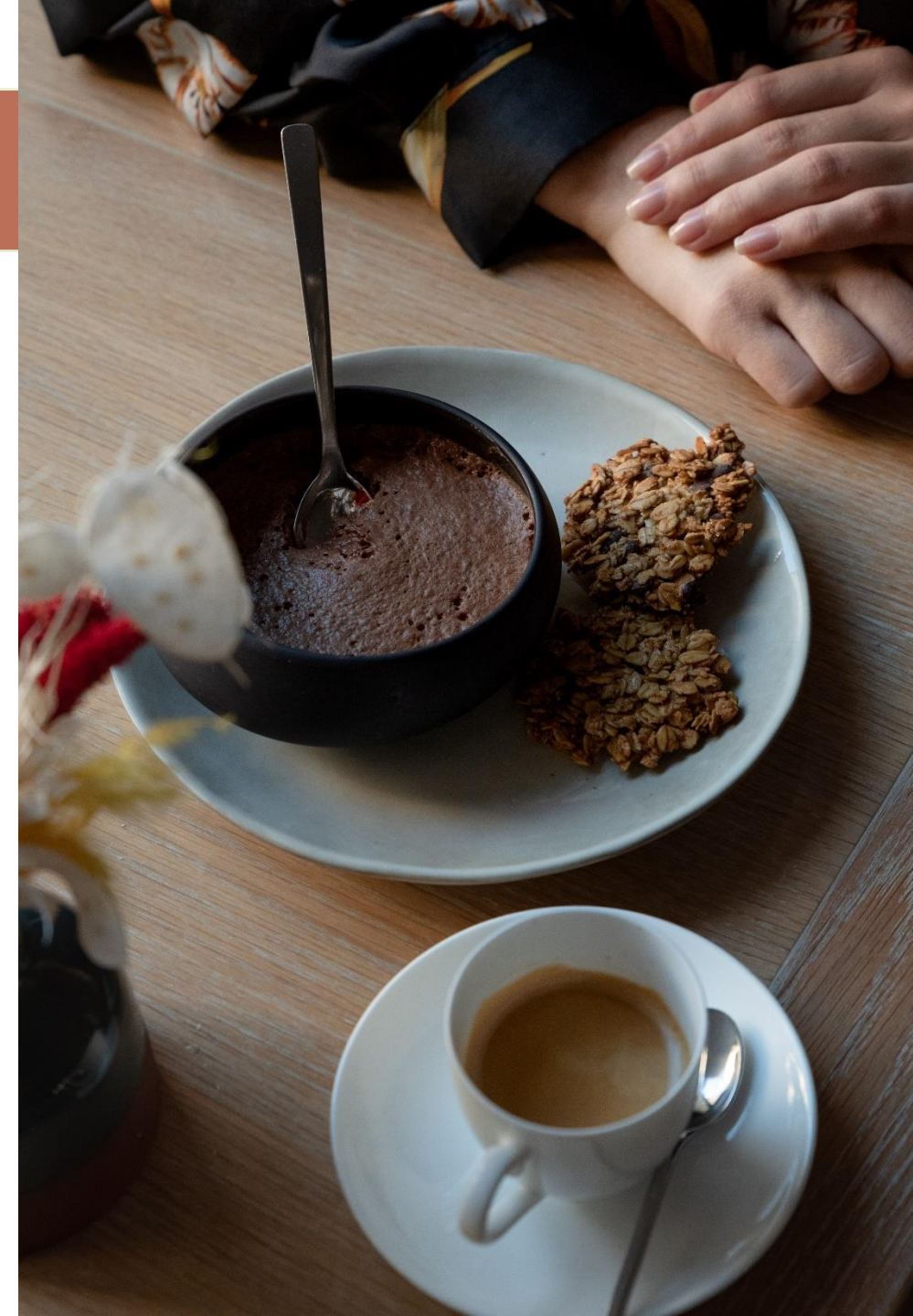
40€ TTC par personne

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 25m².

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 m², 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



Julie Gonnin
Directrice de la Restauration

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

