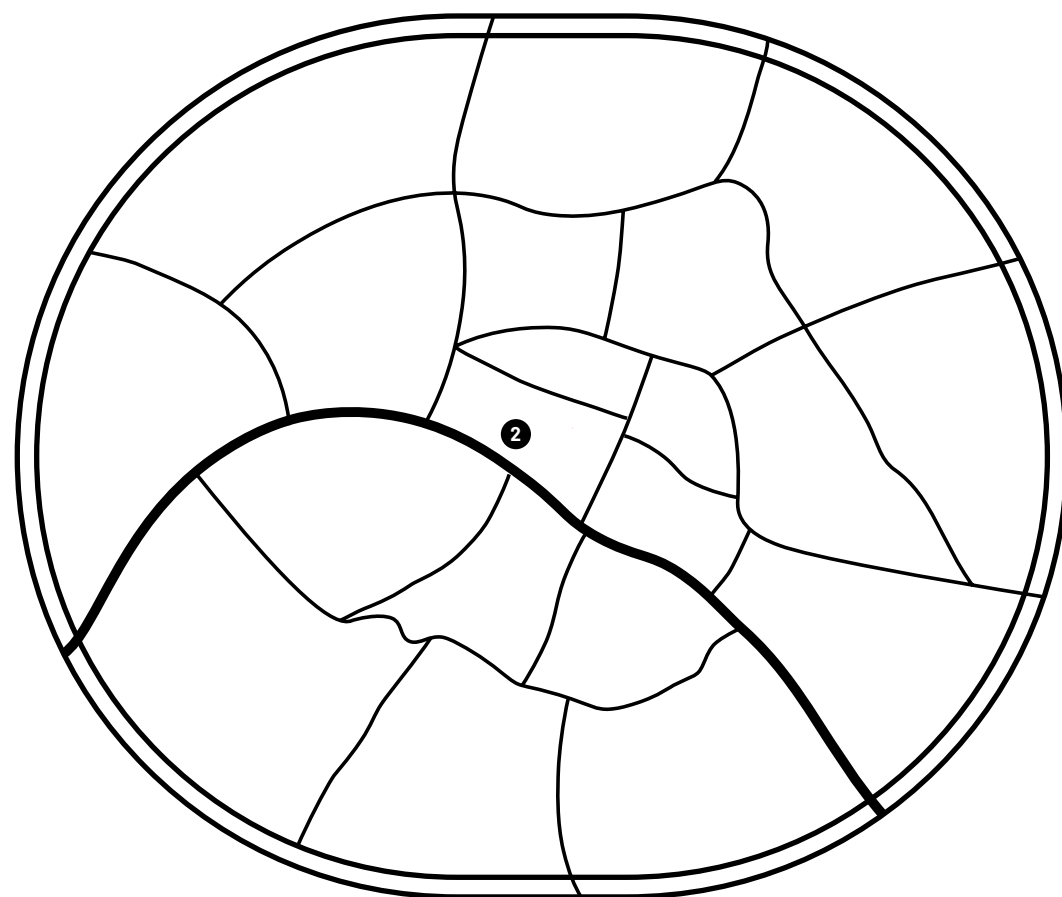




1ER ARRONDISSEMENT

7 RUE DE L'ÉCHELLE, 75001 PARIS

- Accessibilité : Métro Pyramides (ligne 14 & 7), Métro Palais Royal (ligne 1 & 7)
- À proximité : Le Louvre, La rue Saint-Honoré, le Jardin des Tuileries, l'Opéra Garnier, le Jardin du Palais Royal et Les Halles
- Sur place : **El Vecino**, une taqueria mexicaine et le **Buckwheat**, une crêperie normande

7, rue de l'Échelle 75001 Paris
www.hotel-normandy.com

+33 1 87 44 66 82
eventsnh@machefert.com

NORMANDY HOTEL

110

CHAMBRES

02

SALLES DE RÉUNION

01

BAR

02

RESTAURANTS

SÉMINAIRE | JOURNÉE D'ÉTUDE | RÉCEPTION PRIVÉE
SHOWROOM



EL VECINO

EAT YOUR TACO, SIP YOUR MEZCAL, FUCK YOUR DIET

Une seule recette : de la street food à la sauce Mexicaine & 100% faite Maison

Chez El Vecino, le taco se déguste sur le pouce, en toute simplicité, gourmandise et convivialité.

Une halte parfaite si vous avez envie de vous initier au goût authentique de cette spécialité qui fait fureur au Mexique et dans le monde entier.

Ici vous (re)découvrirez le vrai bon goût des tacos mexicains, de quoi enrichir votre culture street-food tout en vous faisant plaisir !

EL VECINO - MARAIS

Vendredi et samedi
12h-22h30 en service continu

Du dimanche au jeudi
12h-14h30 (service du midi)
17h - 22h30 (service du soir)

EL VECINO - RUE SAINT-HONORÉ

Du lundi au dimanche
12h-22h30 en service continu



EL VECINO

TAQUERIA

À GRIGNOTER

GUACAMOLE + CHIPS	PETIT	☐	8€
GUACAMOLE + CHIPS	GRAND	☐	14€

SALADES

VEGGIE AVEC CHAMPIGNONS	☐	12€
POULET	☐	14€

QUESADILLAS 1 PIÈCE

FROMAGE	☐	7€
POULET HALAL	☐	8€
BOEUF	☐	8€
CHAMPIGNONS	☐	8€
CHORIZO	☐	8€
COCHON	☐	8€

TACOS 3 PIÈCES

POULET HALAL	☐	14€
BOEUF	☐	14€
CHAMPIGNONS	☐	14€
CHORIZO	☐	14€
COCHON	☐	14€

FORMULE HAPPY HOUR
PETIT GUACAMOLE + PINTE CORONA

9€

DESSERTS

BOCA NEGRA	☐	6€
CHURROS 3 PIÈCES FOURRÉS AU CHOCOLAT	☐	6€

SOFT DRINKS

JARRITOS 37 CL SODAS MEXICAINS	☐	6€
COCA-COLA 33 CL	☐	5€
COCA-COLA ZERO 33 CL	☐	5€
AGUA FRESCA HIBISCUS 25 CL	☐	6€
CHILLED 25 CL EAU DE SOURCE PÉTILLANTE AU CBD	☐	6€

BIÈRES

FUCK YOUR DIET 33 CL BERLINER PASSION GINGEMBRE	☐	7€
CORONA PRESSION 25 CL	☐	6€
CORONA PRESSION 50 CL	☐	9€
CORONA SANS ALCOOL 33 CL	☐	7€
MICHELADA 50 CL EL VECINO	☐	10€
MICHELADA SANS ALCOOL 50 CL EL VECINO	☐	8€

COCKTAILS

SLUSHEE 20 CL EL VECINO	☐	12€
SHOT 2 CL		
PALOMA 20 CL SODA PAMPLEMOUSSE, SEL	☐	12€
MARGARITA 13 CL CITRON VERT, SIROP D'AGAVE	☐	12€
MULE 20 CL JUS DE CITRON, GINGER BEER	☐	12€
	MEZCAL	TEQUILA
	☐ 6€	☐ 5€
	☐ 12€	☐ 11€
	☐ 12€	☐ 11€
	☐ 12€	☐ 11€

@ELVECINOTAQUERIA
WWW.ELVECINO.FR

254 RUE SAINT-HONORÉ
75001 PARIS

13 BOULEVARD DU TEMPLE
75003 PARIS

BUCKWHEAT

LA CRÊPERIE

LA CRÊPERIE NORMANDE DE PARIS

Chez BUCKWHEAT - LA CRÊPERIE, vous retrouverez un petit bout de Normandie dans une ambiance bon-enfant.

Grande table d'hôte pour les fans de convivialité dans notre salle à manger, terrasse fleurie pour profiter des beaux jours au cœur de Paris, crêpes à emporter chez soi, au jardin des Tuileries, au bureau ou à déguster en marchant tout simplement.

Laissez libre cours à votre gourmandise, la crêpe est à consommer sans modération.

Du lundi au dimanche,
12h-22h00 en service continu



BUCKWHEAT

LA CRÊPERIE

made in normandie

Une offre centrée sur des produits
soigneusement sélectionnés auprès
de producteurs locaux

Toutes nos crêpes et galettes sont
élaborées avec de la farine normande bio
du Moulin Rouspard

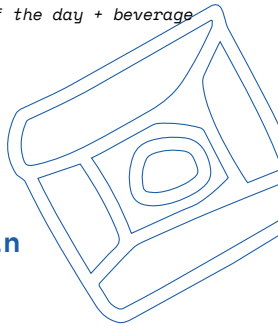
An offer focused on products carefully selected from local
producers. All of our crêpes and galettes are made with
Normandy flour from Rouspard Mill

SALÉ

Formule du Midi 19€

**Galette du jour + dessert du jour
+ boisson** (jus de pomme pétillant ou cidre)

Crêpe of the day + desert of the day + beverage
(apple juice or cider bowl)



Galettes Sarrasin

Prince de Paris 16€

Œuf miroir, jambon prince de Paris, comté râpé,
beurre d'Isigny
Fried egg, ham « prince de Paris », comté cheese, Isigny
butter

Rouen 16€

Reblochon de Savoie AOP, bacon, pomme de terre,
crème fraîche d'Isigny, ciboulette
Savoie Reblochon cheese, bacon, potatoes, Isigny creme
fraiche, chives

Honfleur 16€

Poulet, champignons de Paris émincés, crème de
champignons, emmental rapé, mesclun de salade
Chicken, sliced button mushrooms, cream of mushroom,
grated emmental cheese, mixed salad greens

Étretat 16€

Saumon fumé, fromage frais aux herbes, tomates
confites, roquette
Smoked salmon, fresh cheese with herbs, tomato confit,
rocket

Végétarienne 15€

Chèvre rapé, miel de châtaigner, noix, croutons,
emmental, mesclun
Ashy goat's cheese, chestnut honey, walnuts, croutons,
emmental cheese, mesclun salad

Deauville 17€

Chorizo bellota, crème de butternut, noisettes,
huile de noix
Bellota chorizo, butternut cream, hazelnut, walnut oil

SUCRÉ

Crêpes sucrées 5€

Confiture de fraises - Strawberry jam

Confiture de framboises - Raspberry jam

Confiture de mûres sauvage - Wild blackberry jam

Confiture d'abricots - Apricot jam

Coupe Buckwheat 5€

Boule de glace vanille & chocolat, chantilly,
chocolat chaud Valrhona
Scoop of vanilla & chocolate ice cream, chantilly,
valrhona hot chocolate

Crêpes à composer 3€

Toppings

Pâte à tartiner - chocolate spread 2€

Caramel beurre salé - Salted caramel butter 2€

Chocolat chaud Valrhona - Valrhona hot chocolate 2€

Sucre / Sucre citron - Sugar / Sugar & lemon 1€

Brisures de noisettes - hazelnut chips 1€

Amandes torréfiées - roasted almonds 1€

Meringue - meringue 1€

Crêpes Gourmandes sucrées

Ouistreham 8€

Pommes au cidre, amandes torréfiées, glace vanille
bourbon, allumettes de pain d'épices
Cider apples, roasted almonds, bourbon vanilla ice cream,
gingerbread

Cabourg 8€

Crème de marrons, brisures de noisettes, chantil-
ly, poudre de cacao
Chestnut cream, hazelnuts, whipped cream, cocoa powder

Bellême 8€

Sablé breton, glace spéculoos, coulis caramel
Breton shortbread, speculoos ice cream, caramel coulis

Le Havre 8€

Confiture de myrtilles, myrtilles, chantilly,
meringue, sucre glace
Blueberry jam, blueberries, whipped cream, meringue,
icing sugar

BOISSONS

Boissons softs

Jus de fruits bio 5€

Pomme pétillant Mona 33cl - sparkling apple juice
Pomme pulpé Le Coq Toqué 25cl - organic apple juice
Pomme fraise Le Coq Toqué 25cl - organic apple &
strawberry juice

Ginger beer 6€

La French 25cl

Chilled CBD Water 6€

Abricot Romarin / Hibiscus Blanc 25cl

Coca-Cola / Coca-cola zéro 5€

33cl - coke

Perrier 5€

33cl - sparkling water

Evian/Badoit 5€-7€

50 cl - 1l - water

Café 2€

Coffee

Chocolat chaud/Chocolat liégeois 5€

Hot chocolate / Liege chocolate

Cidres

Pression Gérard Maeyaert 6€

Brut bio 25cl - raw cider

Gérard Maeyaert brut/doux bio 20€

75cl - raw/sweet cider

L'inimitable Sassy 7€

Brut 33cl - raw cider

La Sulfureuse Sassy 7€

Cidre rosé 33cl - rose cider

Le Vertueux Sassy 7€

Poiré 33cl - pear cider

Bolée d'Armorique brut/doux 20€

75cl - raw/sweet cider

Bières & vins

Pression Paname Blonde Ale 6€-10€

Blonde 25cl-50cl - blond beer

La Brasserie Fondamentale 7€

Blanche 33cl - white beer

La Brasserie Fondamentale 7€

Ipa 33cl

Vin au verre 7€

Blanc, Rosé, Rouge



REHAB

REHAB se veut à la fois comme un boudoir de style Belle-Epoque où l'on vient chercher intimité et complicité, mais aussi une arrière-boutique d'apothicaire où les élixirs proposés vous promettent détente, déconnexion et osmose...

Du Mardi au Samedi
18h-02h

Le Dimanche
17h-00h

Fermé le lundi



REHAB

«Tales & Histories»

Avec plus de 142 ans d'existence, les murs du Normandy Hotel recèlent des secrets ayant été à l'origine de la création du « REHAB ».

Des vestiges de lits d'opium et de vieilles étoffes de soie, nous ont laissé supposer que les murs qui accueillent aujourd'hui le « REHAB » étaient riches d'une certaine histoire.

Notre équipe de bartenders a trouvé son inspiration auprès de divers cocktails, personnages, lieux connus. Vous sera proposé au quotidien des cocktails 0 waste en utilisant chaque produit dans leur intégralité, avec la possibilité d'ajouter une touche de CBD pour plus de détente.

La créativité et l'accompagnement de nos clients sont les maîtres mots qui animent nos professionnels du cocktail dans le but de vous faire partager une expérience qui fera du Rehab un de vos bars favoris.

FLY ME TO THE MOON 17€

ABSOLUT VODKA
AMARETTO ADRIATICO
CITRON JAUNE
VERJUS
SPÉCULOS
CAFÉ

(COCKTAIL CLARIFIÉ AU LAIT ENTIER)

Gourmand, Léger, Subtil

11cl



Selon les rumeurs le Tiramisu, "tirer vers le haut" en italien, trouverait son origine au XVIIe siècle. Les courtisanes qui proposaient des desserts à base de café, pouvaient être préparés à partir des restes de la veille, à leurs clients pour de meilleures performances.

ESPACES PRIVATISABLES	SUPERFI-CIES	THÉÂTRE	U	BOARDROOM	SALLE CLASSE	ILÔT	COCKTAILS DEBOUT	CABARET	REPAS ASSIS
LOUVRE	60m ²	60 PAX	20 PAX	36 PAX	28 PAX	32 PAX			
OPÉRA	35m ²	42 PAX	20-24-32 PAX	18-24 PAX	20 PAX	24 PAX			
PALAZZO + VESTIAIRE	130m ² + 34m ²	120 PAX	45 PAX	50 PAX	50 PAX	60PAX	250 PAX	60 PAX	100 PAX







SALON OPÉRA

SÉMINAIRE | JOURNÉE D'ÉTUDE

35 M²

- Configuration : boardroom, classe, théâtre, U, U serré, U double
- Nouvelle salle de réunion parfaitement équipée
- Écran connecté
- Équipement et mobilier à la demande
- À deux pas du Louvre dans le 1er arrondissement



CONFIGURATION : BOARDROOM
18-24 PLACES



CONFIGURATION : U, U SERRÉ, DOUBLE U
20-24-32 PLACES



CONFIGURATION : THÉÂTRE
42 PLACES



CONFIGURATION : CLASSE
20 PLACES



SALON LOUVRE

SÉMINAIRE | JOURNÉE D'ÉTUDE
60M²

- Configuration : boardroom, classe, théâtre, U
- Nouvelle salle de réunion parfaitement équipée
- Écrans connectés
- Équipement et mobilier à la demande
- À deux pas du Louvre dans le 1er arrondissement



CONFIGURATION : BOARDROOM
36 PLACES



CONFIGURATION : THÉÂTRE
60 PLACES



CONFIGURATION : CLASSE
28 PLACES



CONFIGURATION : U,
20 PLACES



ESPACES PRIVATISABLES

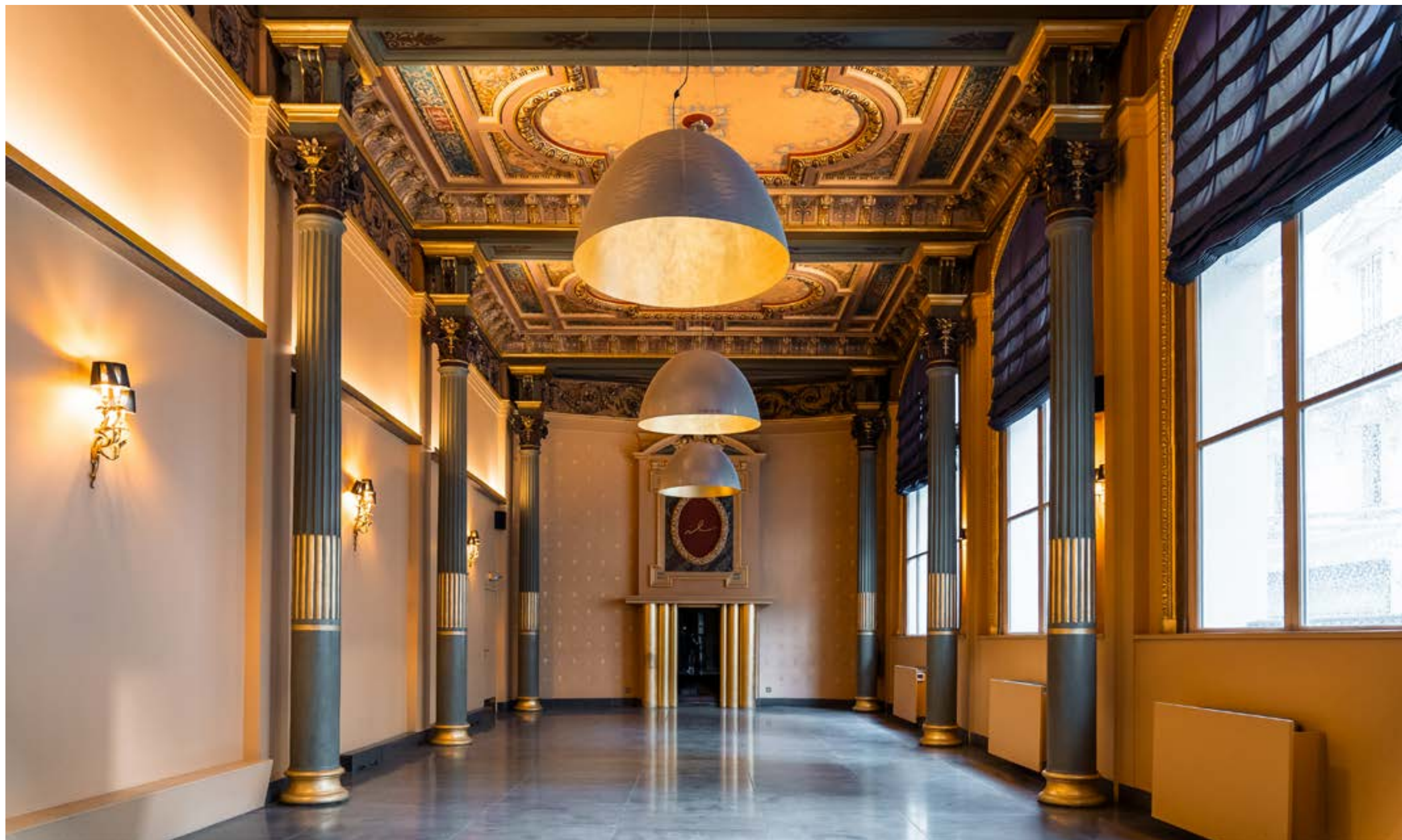
IL PALAZZO

SALON IL PALAZZO

SHOWROOM | FASHION SHOW | SÉMINAIRE |
JOURNÉE D'ÉTUDE | RÉCEPTION PRIVÉE

130 M²

- Vestiaire : 34 m²
- Configuration : boardroom, classe, théâtre, U
- Repas assis, cocktail debout, cabaret
- Équipement et mobilier à la demande
- À deux pas du Louvre dans le 1er arrondissement



CONFIGURATION

BOARDROOM 50 PLACES **U** 45 PLACES **CLASSE** 50 PLACES **THÉÂTRE** 120 PLACES

REPAS ASSIS 100 PLACES **COCKTAIL DEBOUT** 250 PLACES **CABARET** 60 PLACES

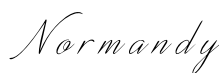
ILOT 60 PLACES

1



1K Paris
13 Boulevard du Temple, 75003 Paris
www.1k-paris.com

2



Normandy
254 rue Saint-Honoré, 75001 Paris
www.hotel-normandy.com

3



Kube Paris
1 Passage Ruelle, 75018 Paris
www.kubehotel-paris.com

4



Kube Saint-Tropez
Route du littoral, 83580 Gassin
www.kubehotel-sainttropez.com

5



La Dépendance
20 rue Molière, 75001 Paris
www.la-dependance-hotel.com

6



Kraft
37 rue du Hameau, 75015 Paris
www.kraft-hotel-paris.com

7



Villa Beaumarchais
5 rue des Arquebusiers, 75003 Paris
www.villa-beaumarchais.com

8



Villa Royale Montsouris
144 rue de la Tome Issoire, 75014 Paris
www.villa-royale-montsouris.com

9



Villa Alessandra
9 Place Boulnois, 75017 Paris
www.villa-alessandra.com

10



Villa Panthéon
41 rue des Écoles, 75005 Paris
www.villa-pantheon.com

11



Villa Montparnasse
2 rue Boulard, 75014 Paris
www.villa-montparnasse.com

12



Maison Eugénie
167 rue de Rome, 75017 Paris
www.villa-eugenie.com

13



Villa Lutèce Port Royal
52 bis rue Jenner, 75013 Paris
www.villa-lutece-port-royal.com

14

PAVILLON
OPÉRA GRANDS
BOULEVARDS

Pavillon Opéra Grands Boulevards
11 rue Geoffroy Marie, 75009 Paris
www.pavillon-opera-grands-boulevards.com

15



Villa Royale
2 rue Duperré, 75009 Paris
www.villa-royale.com

16

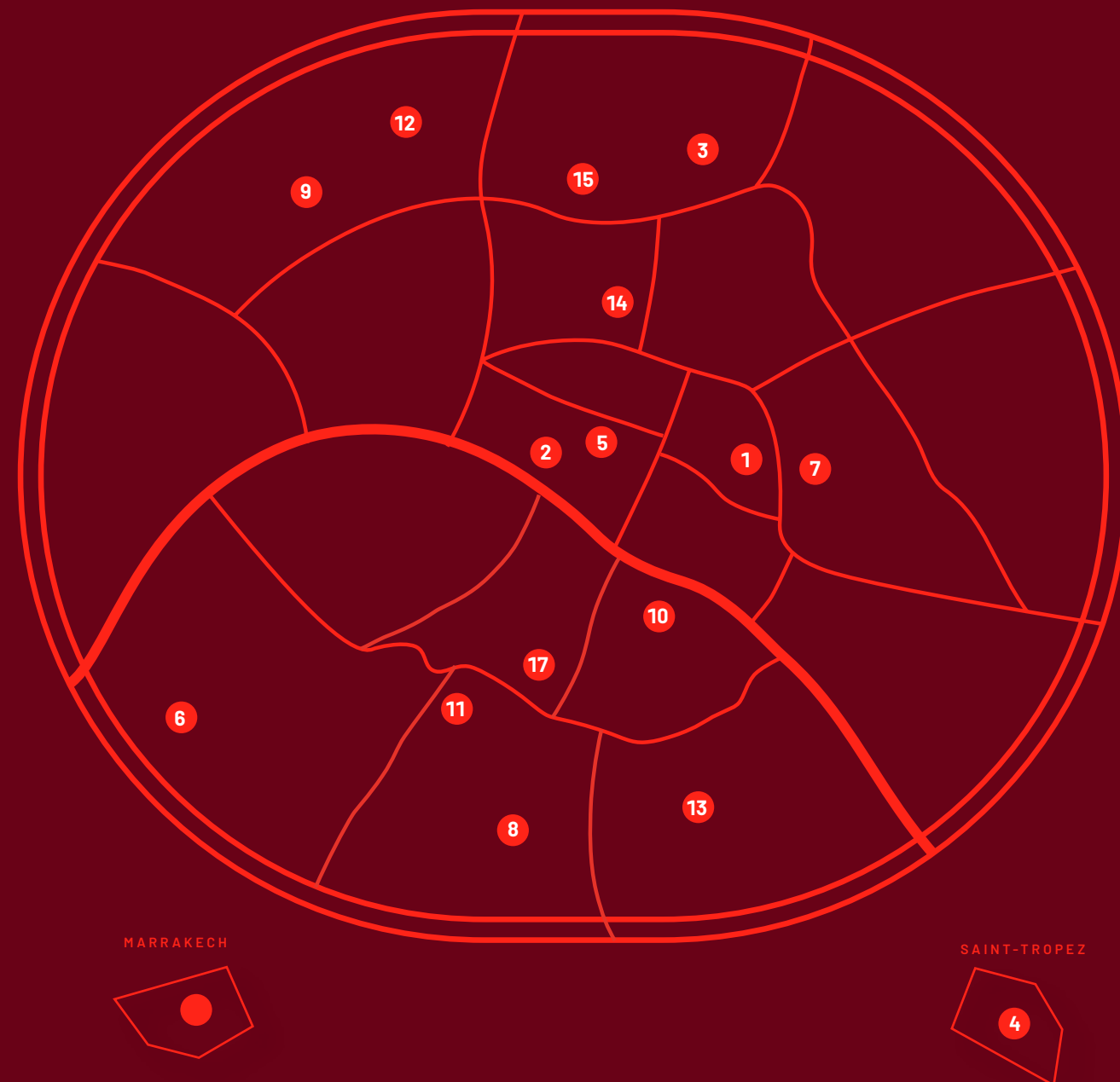
MARRAKECH

Amazigh Resort Marrakech
Circuit de la palmeraie, Rte Douar Abiad,
Marrakesh 40000, Maroc

17

VILLA
LUXEMBOURG

Villa Luxembourg
121 boulevard du Montparnasse, 75006 Paris





MACHEFERT
GROUP

CONTACT :
EVENTSNH@MACHEFERT.COM
+33 1 87 44 66 82