



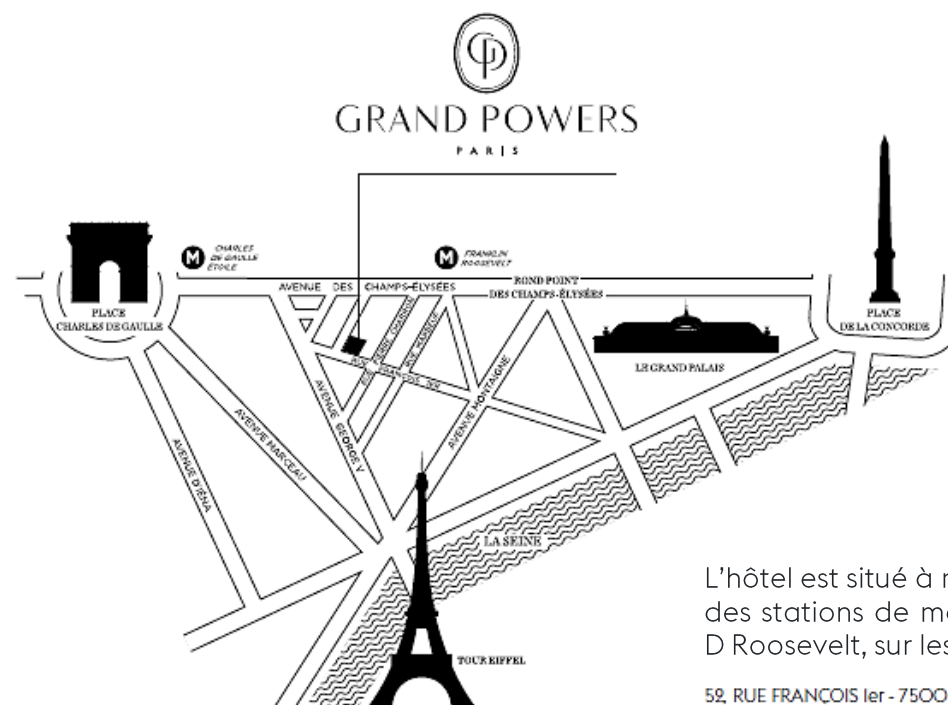
GRAND POWERS
PARIS



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 FRANÇOIS 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.





• CUISINE ENGAGÉE
• COCKTAILS & VINS SUBTILS •

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 de l'espace
cheminée au déjeuner
au dîner

2500€

1500€





• CUISINE ENGAGÉE
COCKTAILS & VINS SUBLIS •

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



Cabaret - 40 personnes



Réunion/repas - 20 personnes



Cocktail - 60 personnes

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





NOS SUGGESTIONS

Le cosy – working lunch



Poke-bowl saumon

Salade printanière

Club sandwich houmous, tétragone et avocat

Smørrebrød

Fruits frais de saison

Chia pudding

Mignardises

- 60€ 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



Gaspacho de tomates cœur de bœuf et fraises
ou
Asperges verte, sauce healthy biche

Poke-bowl saumon
ou
Smorrebrod végétarien

Nage de fruits de saison, thé au jasmin
ou
Tartelette agrumes sans gluten

- 80€ 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'oeuf, et crème d'avocat

ou

Tomates anciennes et burrata

Filet de dorade, caviar d'aubergine, sauce vierge

ou

Suprême de volaille BIO, mousseline de chou fleur au curcuma, granola salé

Tartelette bergamote sans gluten

ou

Tartelette tout chocolat noir

- 100€ 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	20€ par personne
8 pièces	36€ par personne
12 pièces	52€ par personne
16 pièces	64€ par personne
18 pièces	70€ par personne

Parmi la sélection proposée ci-après



Pièces salées

Saumon fumé, sésame et blinis

Croustillant de Houmous

Mini poke-bowl

Smørrebrød

Blini tarama wasabi

Tartare de bar aux agrumes

Quinoa aux fruits

Club sandwich végétarien

Gambas croustillante

Fallafel

Corne de gazelle oignon comté

Corne de gazelle façon Tajine

Mini croque-monsieur



Pièces sucrées

Financier thé matcha

Corne de Gazelle by Maison Gazelle

Brownie sans gluten maison Chambelland

Bouchée chocolat

Bouchée noisette

Bouchée citron



NOS FORFAITS BOISSONS

LE POUDRÉ

10 € TTC par personne

Jus de fruits frais ou sodas

L'INTEMPOREL

12 € TTC par personne

1 verre de vin rouge ou blanc

LE PÉTILLANT

20 € TTC par personne

1 coupe de champagne
1 soft (jus de fruit ou soda)

L'EMBLÉMATIQUE

30 € TTC par personne

1 coupe de champagne ou
1 soft (jus de fruit frais ou soda)
1 verre de vin rouge ou blanc

LE GRANDIOSE

40 € 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

25€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)
Eaux minérales plate & gazeuse
Jus de fruits frais

LE MATIN PARISIEN

30 € 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

35€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)
Eaux minérales plate & gazeuse
Jus de fruits frais
Mignardises
Assiette de fruits

LE DETOX

45€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)
Eaux minérales plate & gazeuse
Jus de fruits détox
Chia pudding
Assiette de fruits





CONTACT

Direction Commerciale

+33 1 47 23 99 12
book@gphotel.com