

GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL

PARIS

★ ★ ★ ★ ★



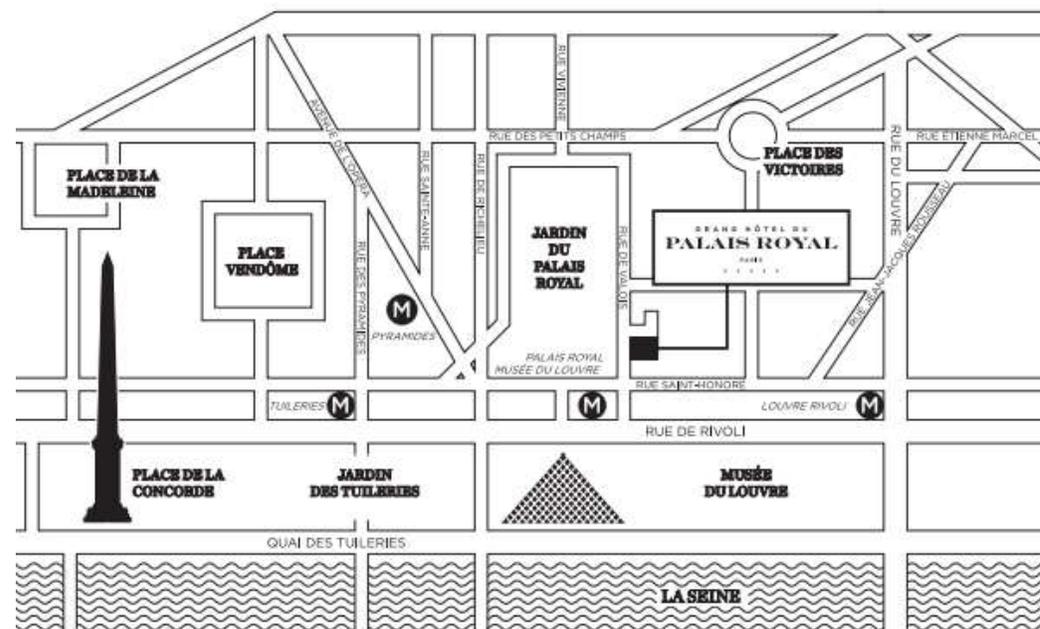
Vos évènements et réunions
sur mesure



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.

Le décor de Pierre-Yves Rochon, le spa, le restaurant, et l'emplacement d'exception, font du Grand Hôtel du Palais Royal l'adresse du chic parisien.





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



Vidéo projecteur
& écran



Non fumeur



Fournitures

CAPACITÉ

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





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 aux centres de Paris.

NOS SUGGESTIONS

LE COSY - WORKING LUNCH

Poke-bowl saumon

Tataki de navet daikon

Club sandwich caviar d'aubergine, tétragone et avocat

Smørrebrød avocat

Fruits frais de saison

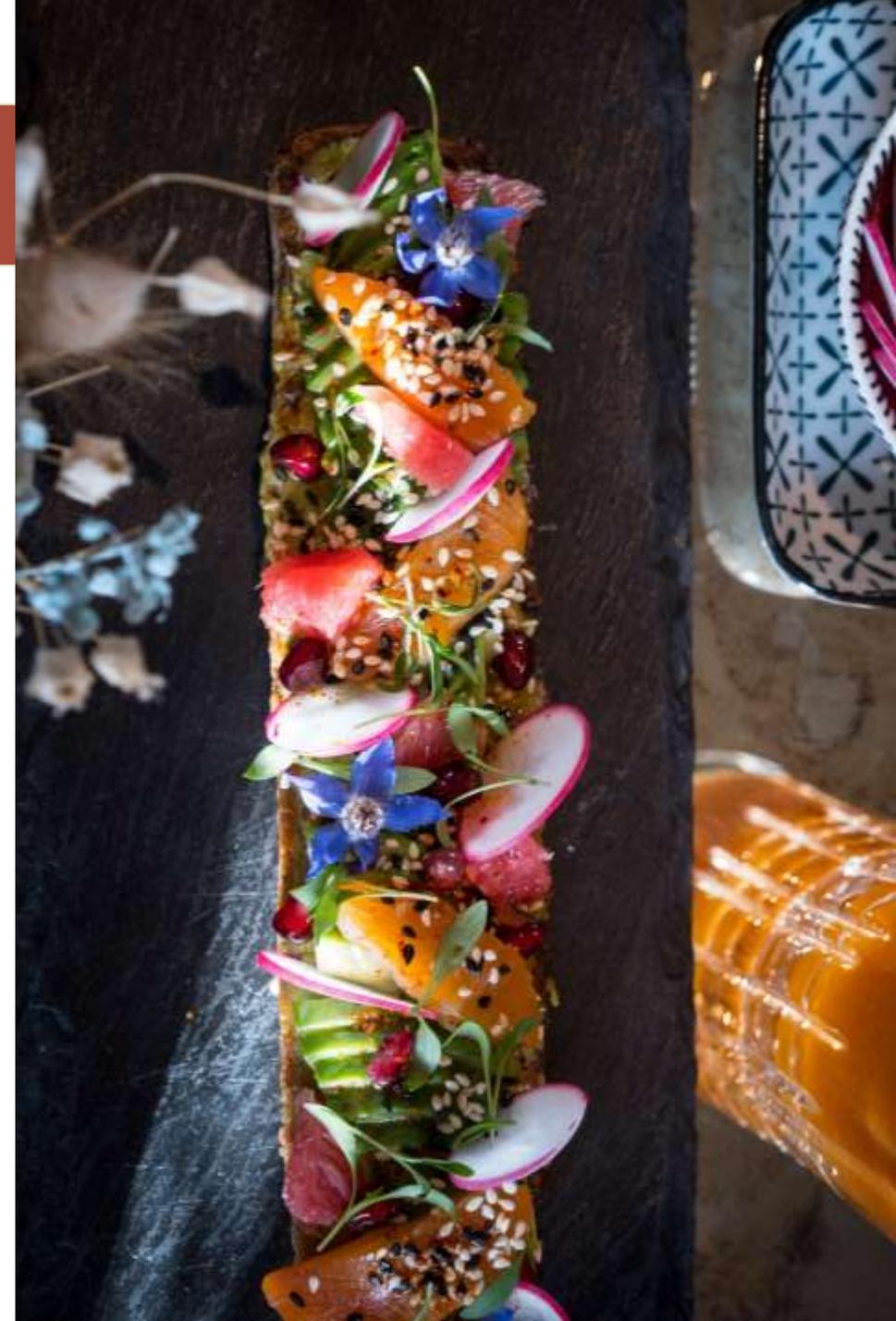
Chia pudding

Mignardises

Les menus varient en fonction des saisons

- 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

Velouté de carottes au lait de coco

OU

Smorrebrod végétarien

Poke-bowl saumon

OU

Salade végétale

Mousse au chocolat vegan

OU

Clafoutis aux fruits de saison

Les menus varient en fonction des saisons

- 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
Œuf parfait et légumes de saison

Filet de dorade, caviar d'aubergine, sauce vierge
ou
Suprême de volaille, panais rôti, granola salé

Crumble sans gluten
ou
Tartelette tout chocolat

Les menus varient en fonction des saisons

- 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

Chef vous propose également une belle sélection de pièces cocktail, emprunts de fraîcheur et de légèreté.

4 pièces	<i>20€ par personne</i>
8 pièces	<i>36€ par personne</i>
12 pièces	<i>52€ par personne</i>
16 pièces	<i>64€ par personne</i>
18 pièces	<i>70€ par personne</i>

Parmi la sélection proposée ci-après



PIÈCES SALÉES

Croustillant de houmous
Saumon fumé, sésame et blinis

Smorrebrod

Blinis tarama truffe

Velouté de potimarron

Corbeilles de légumes

Corne de gazelle comté oignon confit

Corne de gazelle tajine agneau

Gambas croustillante

Gyoza végétarien

Fallafel

Nems de légumes



MAISON GAZELLE
PÂTISSERIE • PARIS

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette Chocolat

Tartelette Framboise

Tartelette Citron

Tartelette Figue

Tartelette Praliné

Tartelette Pop-corn caramel

Les produits varient en fonction des saisons

NOS FORFAITS BOISSONS

LE POUDRÉ

10 € TTC par personne

1 verre de vin rouge ou blanc
1 verre de 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

L'ACCUEIL PRESTIGE

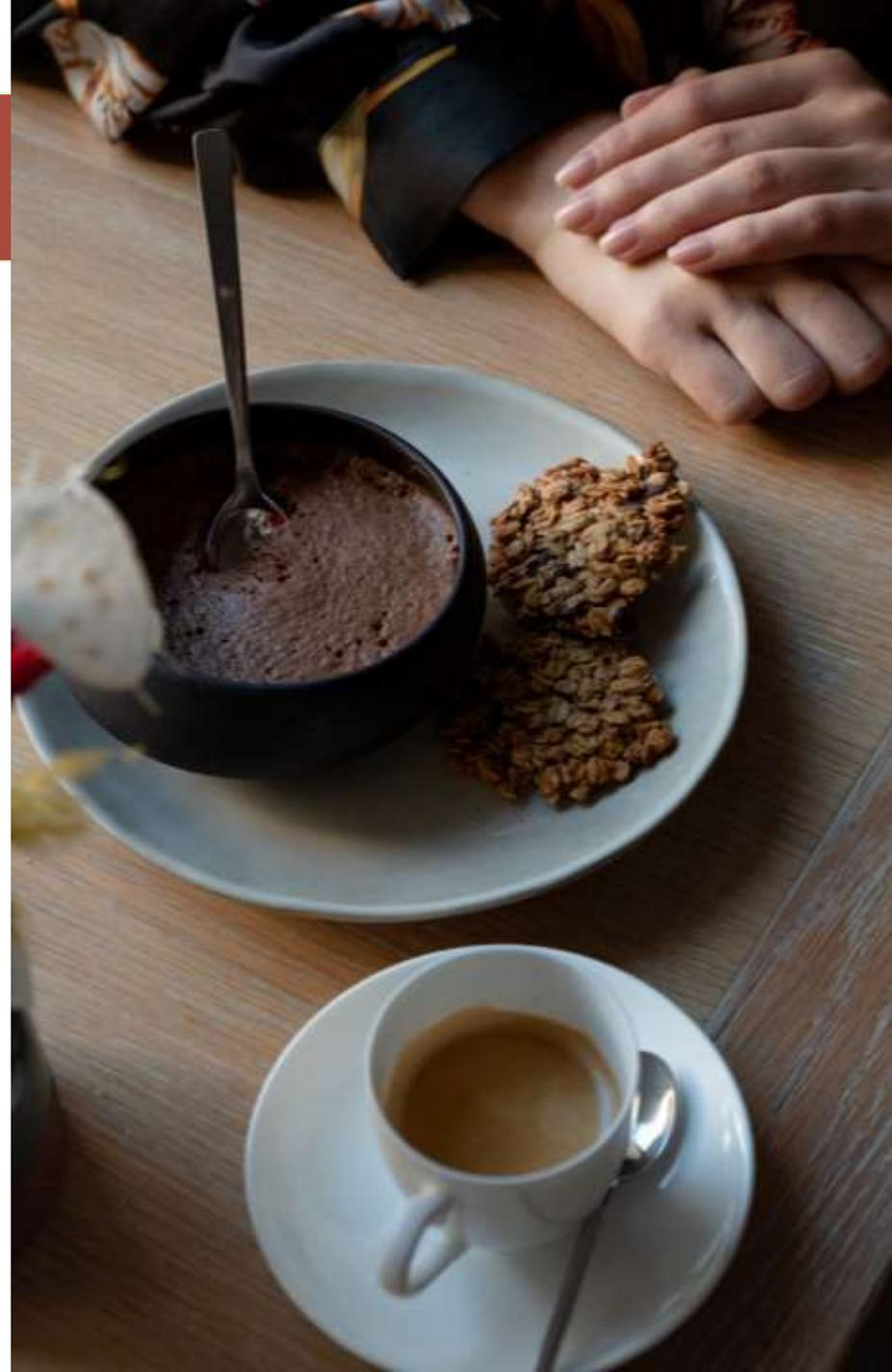
35€ TTC par personne

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

LE CHOIX DETOX

45€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)
Eaux minérales plate & gazeuse
Jus de fruits detox Yumi
Bircher muesli
Açai bowl ou chia pudding
Assiette de fruits



SUITE PANORAMIQUE

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
360€

Journée d'étude
580€

LOCALISATION & ÉQUIPEMENTS



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

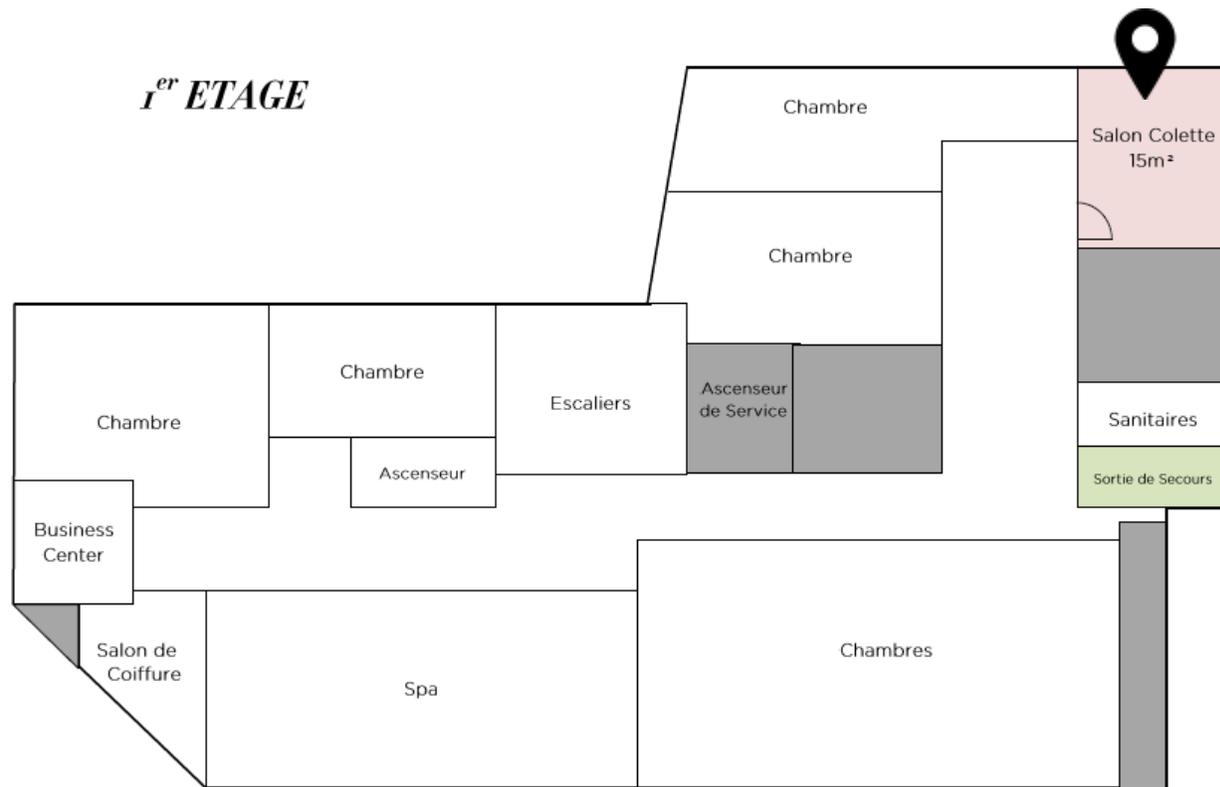


Téléphone



Télévision

1^{er} ETAGE



GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL

PARIS

★ ★ ★ ★ ★

Valérie Mousselon
Directrice de la Restauration

+33 1 42 96 72 20
v.mousselon@ghprparis.com

