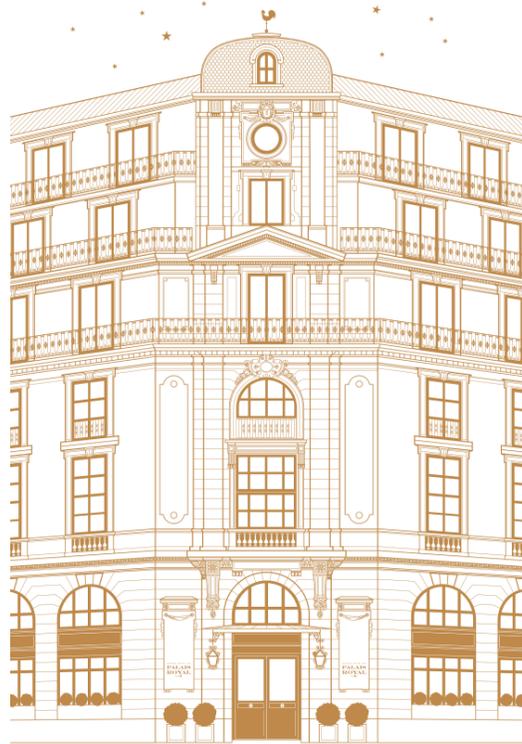


GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL

PARIS

★ ★ ★ ★ ★



Vos évènements et réunions
sur mesure

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/Diner - 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 aux centres de Paris.



NOS SUGGESTIONS

LE COSY – WORKING LUNCH

Poke-bowl saumon

Poireaux, œuf mimosa

Club sandwich, houmous betterave, 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



NOS SUGGESTIONS

LE HEALTHY

Velouté de châtaignes vegan
ou
Smørrebrød végétarien

Bowl vegan
ou
Salade végétale

Mousse au chocolat vegan
ou
Panacotta coco et agrumes

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



NOS SUGGESTIONS

LE RAFFINÉ

Cœur de saumon, mimosa d'œuf et crème d'avocat
ou

Œuf parfait et légumes de saison

Filet de dorade, déclinaison de panais, sauce vierge
ou

Suprême de volaille, carottes de Créances, granola salé

Tartelette agrumes 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

Le 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

Saumon fumé, sésame et blinis

Croustillant de Houmous

Smørrebrød

Blinis tarama truffe

Velouté de châtaignes

Corbeilles de légumes

Gambas croustillante

Fallafel

Corne de gazelle oignon confit

Corne de gazelle façon Tajine

Gyosa végétarien

Nem de légumes



MAISON GAZELLE
PÂTISSERIE • PARIS

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette chocolat

Tartelette clémentine

Tartelette citron

Tartelette poire

Tartelette praliné

Tartelette amande

Les produits varient en fonction des saisons



NOS FORAITS 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

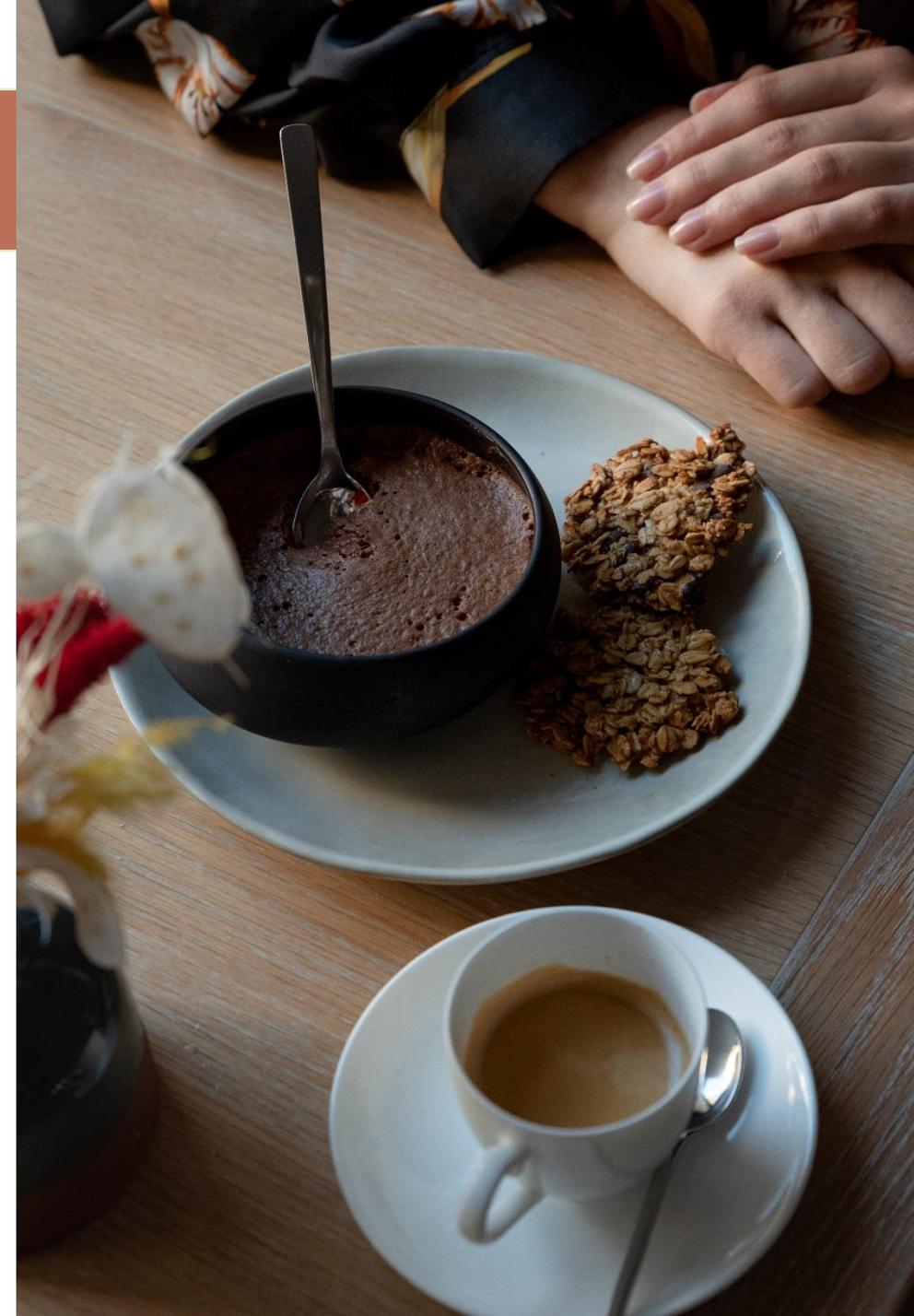
35€ TTC par personne

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 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 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

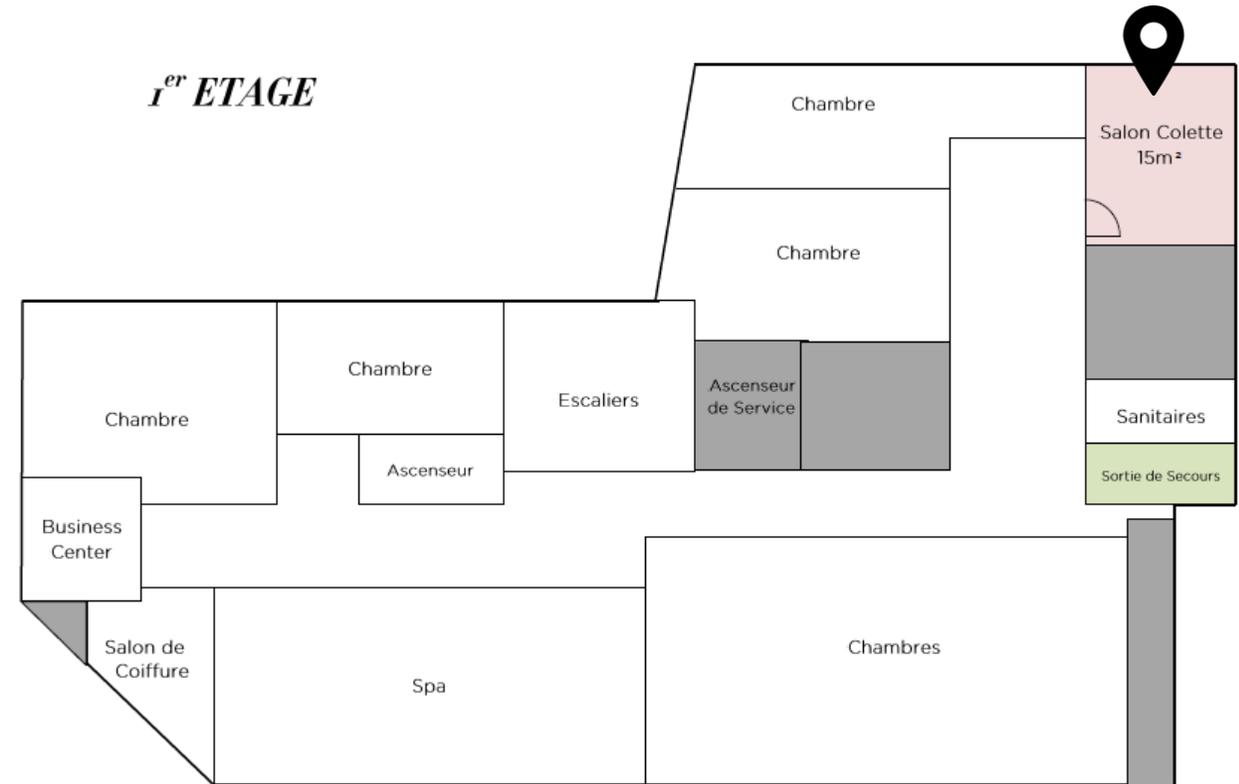


Téléphone



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

