

GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL

PARIS

★ ★ ★ ★ ★



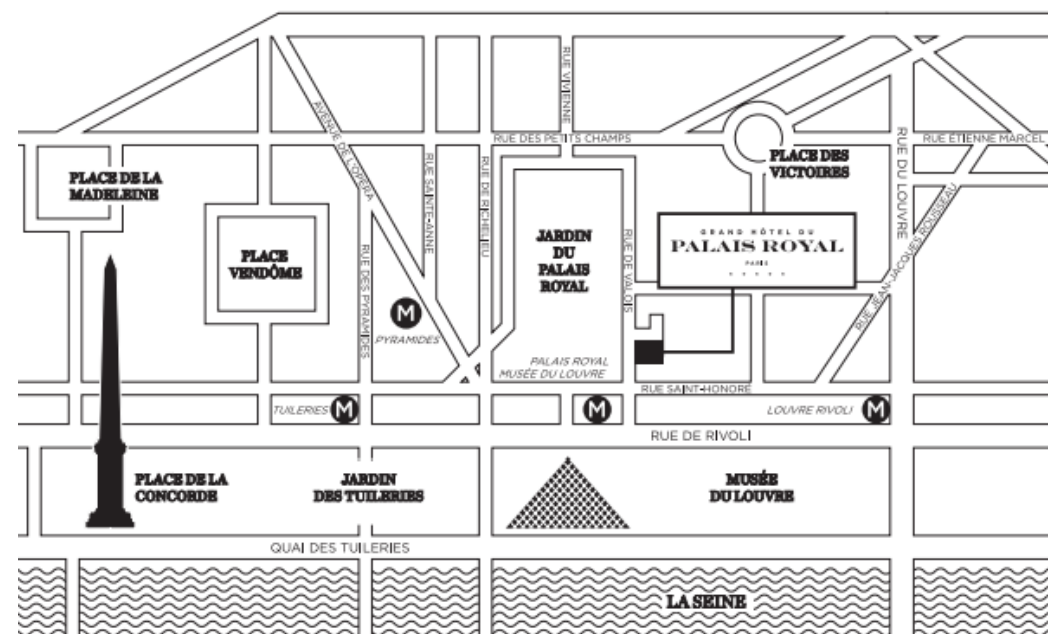
Vos évènements et réunions
sur mesure



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.





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 € le déjeuner

Privatisation 2500 € le soir





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 35 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

Burrata fenouil & nectarine

Club sandwich houmous, tétragone et avocat

Smørrebrød

Fruits frais de saison

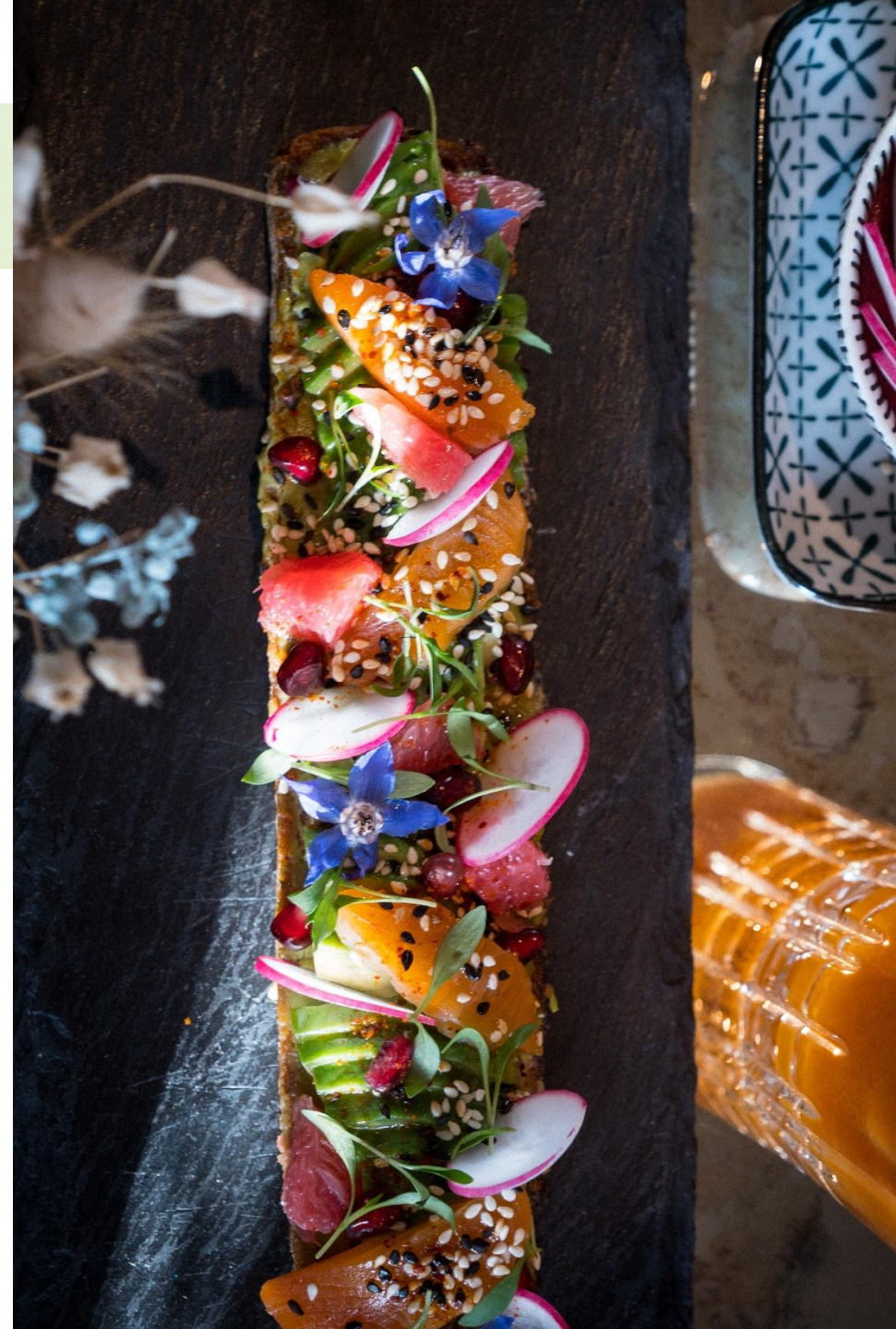
Chia pudding

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

Gaspacho de tomates cœur de bœuf et fraises

ou

Pastèque & feta

Poke-bowl saumon

ou

Smorrebrod végétarien

Nage de fruits de saison, thé au jasmin

ou

Tartelette agrumes sans gluten

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

Coœur 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, courgette rôtie, granola salé

Tartelette bergamote sans gluten

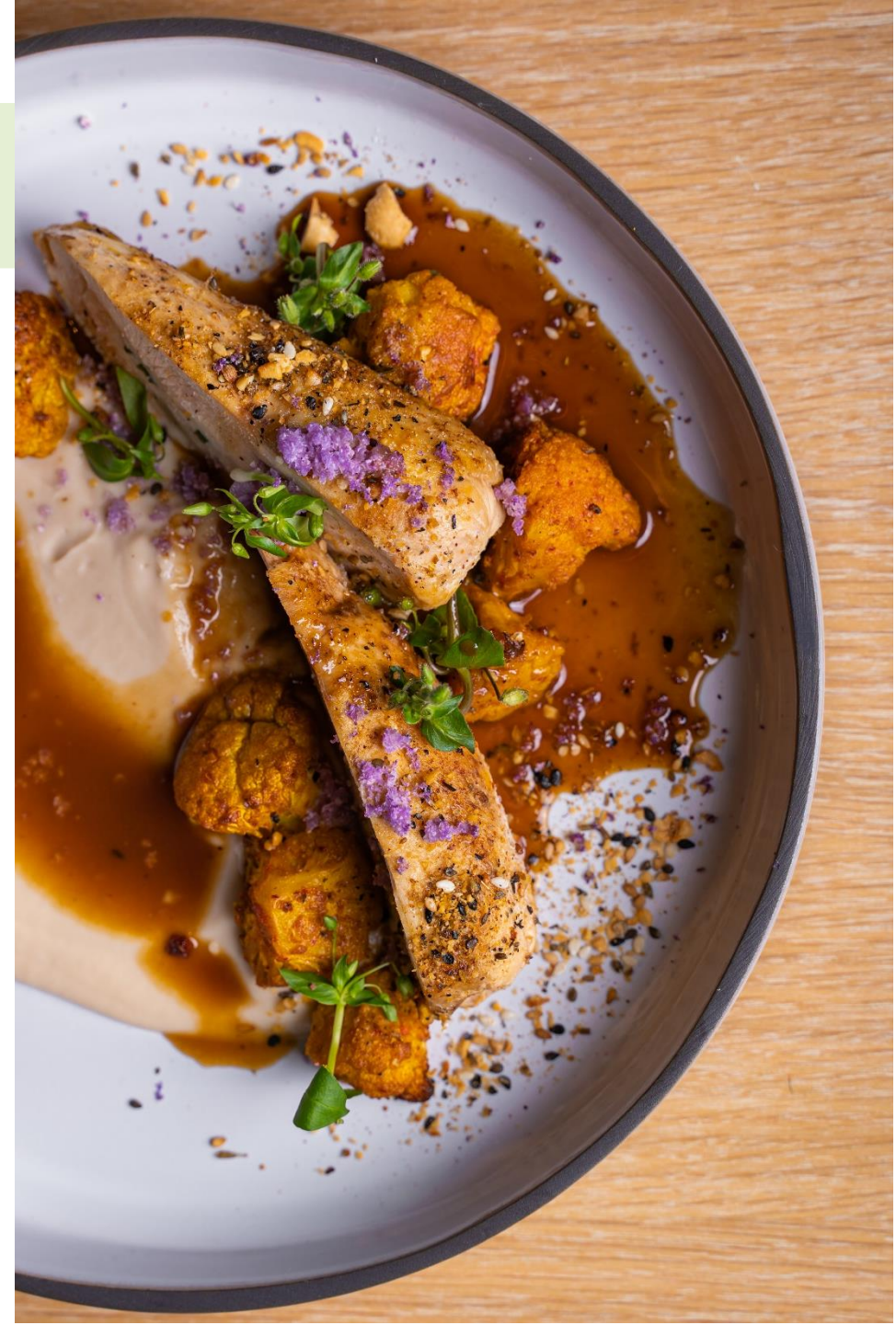
ou

Tartelette tout chocolat noir

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

Mini poke-bowl

Smørrebrød

Blini tarama wasabi

Quinoa aux fruits

Club sandwich végétarien

Nems de légumes

Gambas croustillante

Fallafel

Corne de gazelle oignon comté

Corne de gazelle façon Tajine

Mini croque-monsieur



MAISON GAZELLE
PATISSERIE • PARIS

PIÈCES SUCRÉES

Bouchée chocolat

Bouchée noisette

Bouchée citron

Financier thé matcha

Corne de Gazelle by Maison Gazelle

Les produits varient en fonction des saisons



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

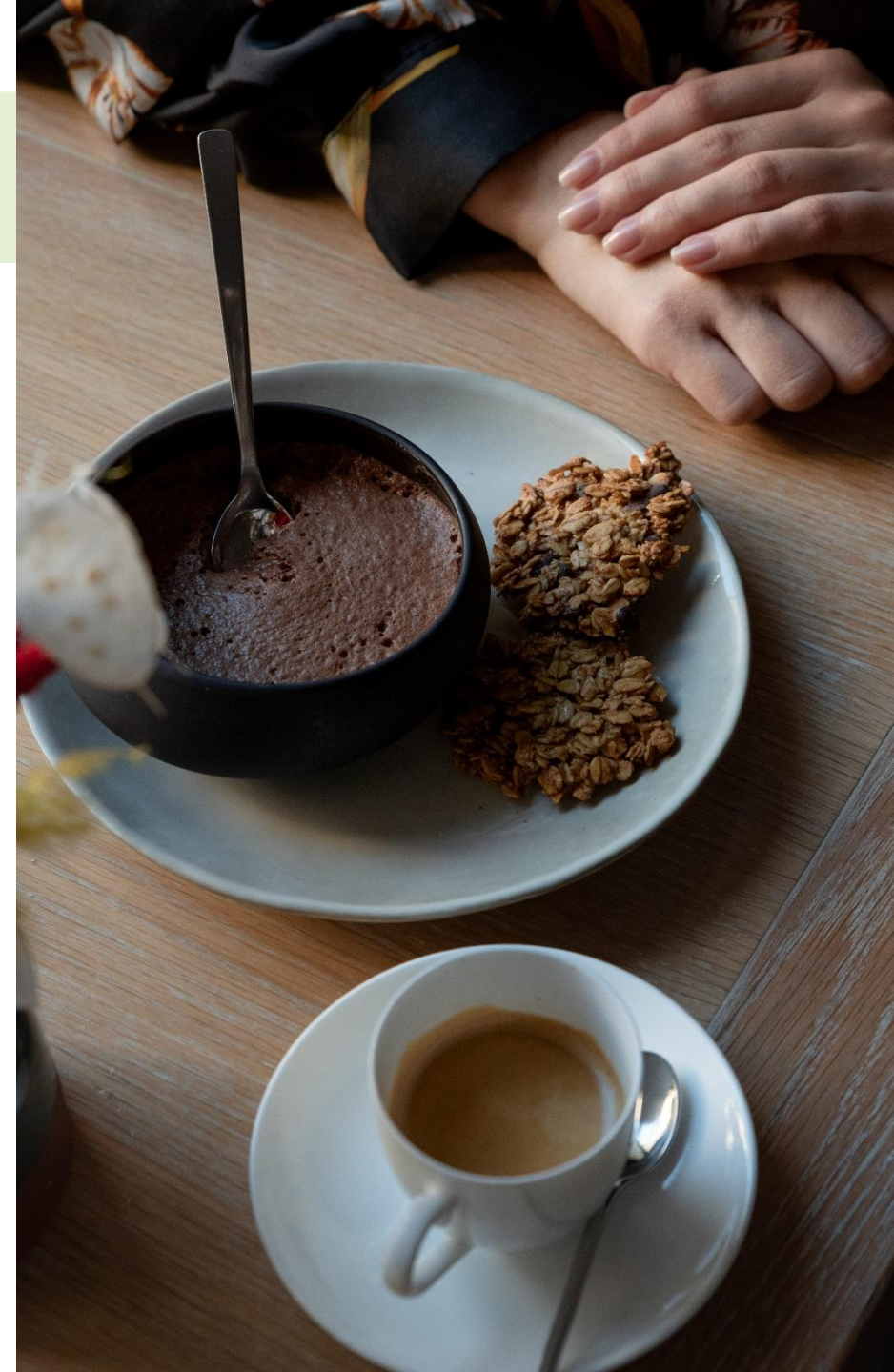
35€ TTC par personne

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

LE CHOIX DETOX

45€ TTC par personne

Boissons chaudes (thé, café)
Eaux minérales plate & gazeuse
Jus de fruits detox Yumi
Bircher muesli
Açaï 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

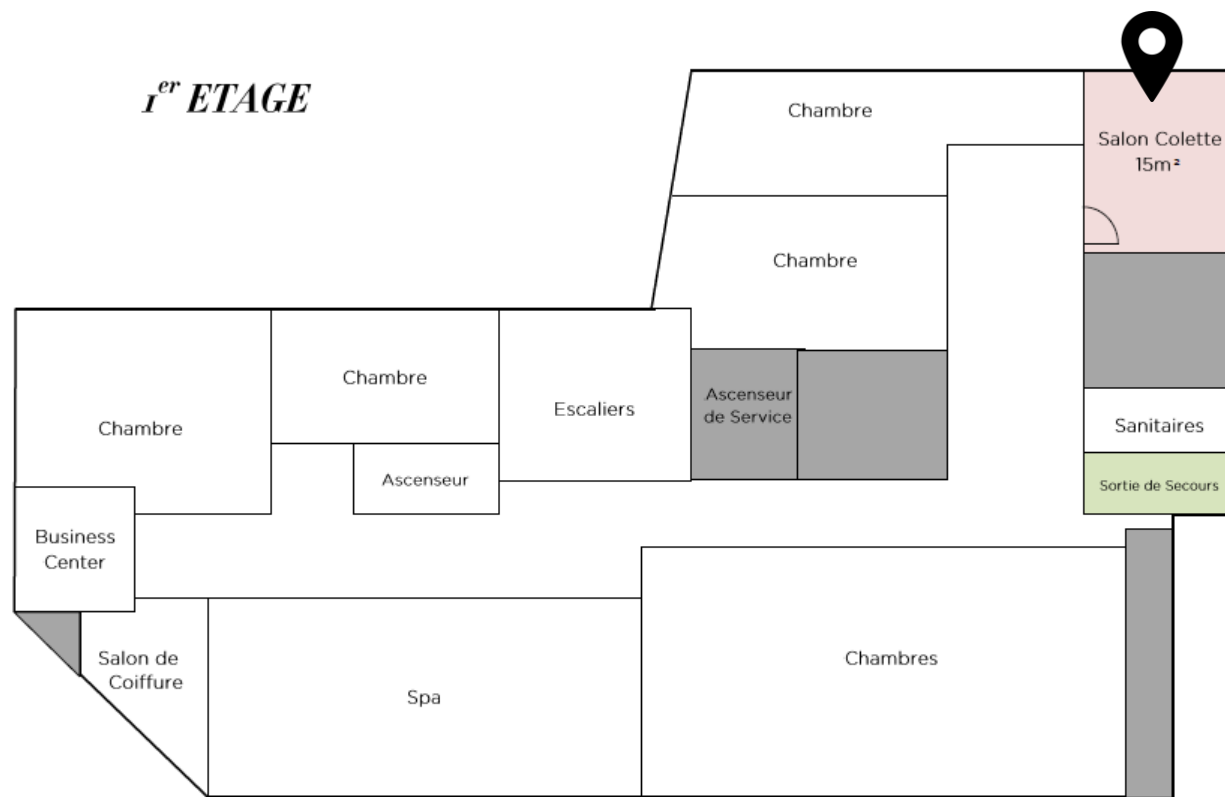


Téléphone



Télévision

1^{er} ETAGE



GRAND HÔTEL DU
PALAIS ROYAL
PARIS
★ ★ ★ ★ ★

Direction commerciale

+33 1 42 89 65 15
reservations@ghprparis.com

