



Drouant est là pour répondre à toutes vos demandes : petit-déjeuner, déjeuner, dîner, réunion ou cocktails... Contactez-nous !

Sommaire

1. Nos Menus « Salons » de la saison

Pages 2 à 6

2. Choisir vos vins

Page 7

3. Nos prestations annexes

Page 8

4. Nos informations Bancaires...

Page 9



1. Nos Menus « Salons » de la saison...

Nous demandons d'établir un menu unique avec une même entrée, un même plat et un même dessert pour l'ensemble du groupe.

Menu à 65€ TTC Hors boisson

Nos menus 3 plats

Amuse-bouche

Des gambas Kadaïf,
chou rouge, kale, pomelo & pignons en vinaigrette

Ou

Une salade César façon Drouant

Un Carré d'agneau,
pommes de terre Bouchon farcies au Pak Choï & braisées, sauce au curry jaune

Ou

La daurade Royale pochée, jus aux coquillages,
fondue de poireaux au citron confit

Une Tarte fine aux pommes,
glace à la vanille Bourbon.

Ou

Un Biscuit chaud chocolat & praliné,
glace à la vanille Bourbon.

Menu à 75€ Hors boisson

Nos menus 3 plats

Amuse-bouche

Du Foie gras de canard confit,
chutney à l'ananas

Ou

Un tartare de daurade Royale à la coriandre fraîche

Un filet de Saint Pierre poêlé,
risotto de légumes printaniers

Ou

Un filet de veau rôti,
fricassée de courgettes & d'oignons au chorizo

Une Tartelette aux agrumes et à la crème de marron,
sorbet fromage blanc.

Ou

Un Croustillant chocolat et praliné, sorbet cacao.

Menu à 85€ Hors boisson

Nos menus 3 plats

Amuse-bouche

Du quinoa façon Taboulé,
Pastilla de rouget Barbet au basilic

Ou

Les 1ères asperges blanches du Lot et Garonne
& foie de canard poêlé

La Lotte braisée, jus au lait de coco citronné
fricassée de pommes de terre, poivrons & oignons nouveaux

Ou

Un filet de Bœuf poêlé, échalotes confites,
pommes de terre Noisette & légumes printaniers.

Un Vacherin glacé
à la vanille Bourbon & aux fruits rouges.

Ou

Un Chou praliné aux poires caramélisées



Menu à 95€ Hors boisson

Menu 4 plats « prestige »

Amuse-bouche

Un carpaccio de bar au citron vert

Des asperges vertes du Lot et Garonne,
foie de canard poêlé

Un filet de Sole poché,
artichauts confits & frits, jus au basilic.

Ou

Un gigot d'agneau rôti
& fricassée de légumes printaniers

Un Entremet façon Mont Blanc.

Ou

Un Sablé citron marmelade d'orange,
crème glacée basilic.



Menu à 125€ Hors boisson

Menu 4 plats « prestige »

Amuse-bouche

Nos 4 Hors d'œuvre « PRESTIGE »

Un carpaccio de bar au citron vert

Les 1ères asperges blanches du Lot et Garonne, sauce mousseline

Un foie gras de canard, chutney à l'ananas.

Un tartare de bœuf Charolais, belon & caviar d'Aquitaine

Du bar à la vapeur avec un tartare d'huîtres
& sauce crémeuse au Riesling.

Une volaille de Bresse aux pommes de terre,
artichauts, citrons confits & romarin,
cuite comme un Baeckeoffe.

Une brioche caramélisée façon Pain Perdu,
poires confites.



Notre menu déjeuner à 75€* *Boissons comprises*

(ce menu est proposé à 90 € avec une coupe de champagne et des amuses bouches)

L'œuf mimosa,
filets de thon de la Conserveira de Lisboa.

Ou

La tartine grillée au Guacamole,
légumes printaniers crus & cuits.

De la volaille Rouse du Vaucluse,
fricassée de fèves, champignons des bois & pommes de terre Grenaille.

Ou

Un filet de rascasse rôti,
fenouil & pommes de terre Ratte braisées, jus façon Bouillabaisse.

Un Paris-Brest.

Ou

Une crème brûlée aux agrumes.

2015 Mâcon Manciaat, Domaine Manciaat

2014 Bordeaux, Château Pénin Tradition

Eaux minérales plates et pétillantes

Café « 100% arabica »

Par personne :

¼ bouteille de vin rouge, ¼ bouteille de vin blanc,

Eau plate et pétillante et 1 café



2. Choisir vos vins...

Par personne :
1 apéritif, ¼ bouteille de vin rouge, ¼ bouteille de vin blanc,
Eau plate et pétillante et 1 café.

La cave n°1 à 30 euros : nos coups de cœur...

Apéritif maison
(Supplément de 7.00 euros pour une coupe de champagne)
2015 Mâcon, Domaine Jean Manciat
2014 Bordeaux, Château Pénin Tradition
Eaux minérales plates et pétillantes
Café « 100% arabica »

La cave n°2 à 46 euros : nos valeurs sûres...

Champagne « Réserve » Drouant
2014 Riesling, André Kientzler
2014 Faugères, Domaine André Chabbert
Eaux minérales plates et pétillantes
Café « 100% arabica »

La cave n°3 à 61 euros : nos best-sellers...

Champagne « Réserve » Drouant
2015 Chablis, Jean-Pierre Grossot
2012 Château Crusquet Lagarcie, Blaye côtes de Bordeaux
Eaux minérales plates et pétillantes
Café « 100% arabica »



3. Nos prestations annexes.

***Nous pouvons tout imaginer avec vous !
Cependant, vous trouverez ci-dessous nos « grands classiques »...***

La décoration florale

Un centre de table fleurie à partir de **65 € TTC**

Un motif de buffet fleuri pour vos cocktails à partir de **95 € TTC**

Un service de fromages frais et affinés

par notre Maître fromager « Quatrehomme »

à **14 € TTC** par personne

Un service de digestifs

à partir de **12 € TTC** par verre

Le matériel

L'écran **80 € TTC**

Le vidéoprojecteur **170 € TTC**



6. Nos informations bancaires...

Pour le paiement des **acomptes** et le **règlement final** de vos réceptions

SAS Drouant

16–18 place Gaillon
75002 Paris - FRANCE

RIB

14707 50006 70218134709 15

IBAN

FR76 1470 7500 0670 2181 3470 915 CCBPFRPPSTR

Domiciliation

ANCIENNE DOUANE

BIC

CCBPFRPPMTZ

>> Vous avez des questions ?... Nous sommes à votre écoute !...

Géraldine Sutter

Relations commerciales & coordination des événements

Tél. 01 42 65 3121

Fax. 01 49 24 02 15

Mail. reservations@drouant.com

Mona Caranda

Accueil & réservations

Tél. 01 42 65 15 16

Fax. 01 49 24 02 15

Mail. accueil@drouant.com