



***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 7

## **2. Choisir vos vins**

Page 8

## **3. Nos prestations annexes**

Page 9

## **4. Nos informations Bancaires...**

Page 10



## 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

\*\*\*\*

Un carpaccio de Daurade royale à la mangue  
et aux fruits de la passion.

Ou

Un velouté de potiron aux noisettes,  
sot-l'y-laisse laqués.

\*\*\*\*

Un suprême de pintade fermière rôtie,  
risotto de champignons des bois.

Ou

Un dos de Cabillaud rôti,  
fricassée de légumes de saison au Pistou.

\*\*\*\*

Le Paris Brest de Drouant.

Ou

Une tarte au citron meringuée.



## Menu à 75€ Hors boisson

---

*Nos menus 3 plats*

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

Un foie gras de canard poêlé,  
salade de betteraves crues & cuites à la coriandre fraîche.

Ou

Un carpaccio de coquilles Saint Jacques,  
mouseline d'artichauts.

\*\*\*\*

Un filet de Saint Pierre poêlé,  
fondue de poireaux et sauce aux épices.

Ou

Une épaule d'agneau confite,  
purée de patate douce au gingembre.

\*\*\*\*

Un Millefeuille à la pistache  
& aux figues.

Ou

La poire Belle Hélène.



## Menu à 85€ Hors boisson

---

*Nos menus 3 plats*

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

Une salade de langoustines  
aux girolles.

Ou

Le foie gras de canard confit,  
chutney d'ananas.

\*\*\*\*

Un filet de Bar poché,  
tartare d'huitres aux épices.

Ou

Un Magret de Canard rôti,  
fricassée de pommes, poires, raisins, pruneaux et pommes de terre Ratte.

\*\*\*\*

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

Ou

Une mousse au chocolat, croustillant au caramel  
et aux noisettes, sorbet cacao.



**Menu à 95€** Hors boisson

---

*Menu 4 plats « prestige »*

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Un carpaccio de coquilles Saint-Jacques  
au citron vert.

\*\*\*\*

Un foie de canard rôti aux graines de pavot,  
roquette et jus vinaigré.

\*\*\*\*

Un filet de Bar poêlé,  
artichauts confits & frits, jus au basilic.

Ou

Un Carré de Veau rôti aux girolles.

\*\*\*\*

Des figues confites à la crème de cassis et aux 4 épices,  
glace au fromage blanc.

Ou

Un parfait glacé aux fruits exotiques  
et au chocolat.



**Menu à 125€** Hors boisson

---

*Menu 4 plats « prestige »*

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Nos 4 Hors d'œuvre « PRESTIGE »

Un carpaccio de bar au citron vert.

Des langoustines rôties, artichauts, façon Barigoule.

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

Un tartare de bœuf Charolais & caviar Baeri royal.

\*\*\*\*

Un demi-homard rôti aux pommes,  
jus au cidre.

\*\*\*\*

Une volaille de Bresse aux pommes de terre  
et aux poireaux, cuite comme un Baeckeoffe.

\*\*\*\*

Une brioche caramélisée façon Pain Perdu,  
poires fondantes.



## **Notre menu déjeuner à 75€\* Boissons comprises**

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

Une salade de papaye verte, mangue, pequillos et citron vert,  
gambas laquées.

Ou

Un velouté de carottes au cumin,  
foie de canard poêlé.

\*\*\*\*

Une Ballotine de volaille au jambon Ibérique, citron et basilic,  
gratin de cannellonis au parmesan.

Ou

Un dos de Lieu Jaune rôti,  
pommes de terre, légumes et jus au Pinot Noir.

\*\*\*\*

Une Panna Cotta aux fruits exotiques.

Ou

Un Chocolat Liégeois.

\*\*\*\*

2016 Mâcon Manciai, Domaine Manciai  
2016 Bordeaux, Château Pénin Cabernet Franc  
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)*  
2016 Mâcon, Domaine Jean Manciat  
2016 Bordeaux, Château Pénin Cabernet Franc  
Eaux minérales plates et pétillantes  
Café « 100% arabica »

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

Champagne « Réserve » Drouant  
2015 Riesling, André Kientzler  
2014 Faugères, « Conviction » 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  
2014 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

**Domiciliation**

ANCIENNE DOUANE

**BIC**

CCBPFPPMTZ

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

**Géraldine Sutter**

*Relations commerciales & coordination des événements*

Tél. 01 42 65 31 21

Fax. 01 49 24 02 15

Mail. [reservations@drouant.com](mailto:reservations@drouant.com)