



***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 saumon gravlax à l'aneth  
& oignons frits.

Ou

Un velouté frais de petit pois à la menthe fraîche,  
sot- l'y-laisse laqués à la citronnelle & au gingembre.

\*\*\*\*

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.

\*\*\*\*

Un crumble Mirabelle, glace gingembre.

Ou

Une tarte à la fraise, 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.

\*\*\*\*

Un Millefeuille à la pistache  
& aux figues.

Ou

Une tarte au chocolat & aux framboises,  
sorbet au chocolat noir.



## Menu à 85€ Hors boisson

---

*Nos menus 3 plats*

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

Du quinoa façon Taboulé,  
Pastilla de rouget Barbet au basilic.

Ou

Figues rôties au miel et au romarin  
& foie de canard poêlé.

\*\*\*\*

La Lotte braisée, jus au lait de coco citronné,  
fricassée de légumes & 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

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 bar au citron vert.

\*\*\*\*

Salade de langoustines rôties  
aux légumes croquants.

\*\*\*\*

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

Ou

Un gigot d'agneau rôti  
& fricassée de légumes printaniers .

\*\*\*\*

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.

\*\*\*\*

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 Baeckeffe.

\*\*\*\*

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)**

Un tartare de légumes croquants,  
beignets de gambas au citron vert.

Ou

Salade de tomates Zebra, Noire de Crimée & Coeur de Boeuf,  
filets de thon de la Conserveira de Lisboa, olives & basilic.

\*\*\*\*

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.

\*\*\*\*

Une Panna Cotta aux fruits exotiques.

Ou

Un Chocolat Liégeois.

\*\*\*\*

2016 Mâcon Manciai, Domaine Manciai  
2015 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  
2015 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)