



VOTRE ÉVÉNEMENT AU

PROCOPE

fondé en 1686



PRÉSENTATION

LE PROCOPE, LE PLUS VIEUX CAFÉ DE PARIS

Fondé en 1686 par Francesco Procopio dei Coltelli, des figures emblématiques comme Voltaire, Danton, Robespierre, Molière, Diderot ou Benjamin Franklin ont fréquenté ce lieu prestigieux.

Témoin de l'histoire, ce restaurant surprenant au décor marqué par les événements parisiens qui s'y sont déroulés saura vous charmer.

Le Procope vous surprendra aussi par ses compositions culinaires comme le Coq au Vin « Ivre de Juliéna ».



PROCOPE

fondé en 1686



VOTRE ESPACE

	ÉTAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	LUMIÈRE	CLIMATISATION
FRANKLIN	1 ^{er}	75 m ²	65	80	Oui	Oui
LAFAYETTE	1 ^{er}	43m ²	30	50	Oui	Oui
CHOPIN	1 ^{er}	35 m ²	18	25	Oui	Oui
DIDEROT	1 ^{er}	60 m ²	40	50	Oui	Oui
MARAT	1 ^{er}	30 m ²	27	20	Oui	Non



PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU AUTHENTIQUE
26.36€ HT – 29.00€ TTC
Uniquement le midi

ENTREES

Poireaux mimosa, *sauce gribiche*
Terrine de canard à la pistache
Potage du jour

PLATS

Pièce du boucher, pommes grenailles
Suprême de volaille rôti, macaroni à la truffe d'été
Merlu, embeurré de poireaux, sauce au beurre blanc

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Coupe glacée 2 boules
Mousse au chocolat

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU PLAISIR

35.45€ HT – 39.00€ TTC

Valable Midi et Dimanche Lundi SOIR

ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée

Pâté en croûte

6 Escargots de Bourgogne

PLATS

Dos de cabillaud à la Grenobloise

Bavette à l'échalotte, pommes grenailles

Confit de canard, pommes, purée

DESSERTS

Tiramisu façon Procopio

Crème brûlée à la vanille

Tarte fine aux pommes, glace vanille

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU SAVEUR
41.82€ HT – 46.00€ TTC

ENTREES

Tartare de Saumon frais, croque de concombre et crème de raifort
Aumônière de chèvre
Salade Gourmande – magret de canard, haricots verts, gésiers, foie gras

PLATS

Magret de canard, pommes forestières
Pavé de saumon d'Ecosse, embeurrée de choux, sauce Noilly Prat
Fricassée de volaille, petits légumes, crème au Chablis

DESSERTS

Baba au rhum, chantilly maison
Croustillant au chocolat
Coupe glacée Amaretto, fruits du mendiant, petites crêpes, caramel, chantilly maison

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU DEGUSTATION
50.00€ HT – 55.00€ TTC

ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté
Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth, blinis
Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan, ciboulette

PLATS

Traditionnel coq au vin « Ivre de Juliéna »
Joue de bœuf, légumes d'Antan
Filet de Bar rôti, légumes d'hiver, sauce Champagne

DESSERTS

Tarte au citron meringuée
Moelleux au chocolat, crème anglaise
Paris-Brest

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU PROCOPIO
70.91€ HT – 78.00€ TTC

ENTREES

Tartare de bar
Feuilleté aux champignons, œuf poché, crème de parmesan
Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

PLATS

Filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce morilles
Noix de Saint Jacques, risotto à la crème de champignons, à la truffe d'été

Lieu jaune rôti croustillant, purée de pomme de terre tandoori,
pommes fruits caramélisées
Recette de Pierre Gagnaire, chef 3 au guide Michelin*

FROMAGE

Assiette 2 fromages Marie Quatrehomme
Meilleure Ouvrier de France 2000

DESSERTS

Millefeuille à la vanille
Île flottante, pralines roses, caramel au beurre salé
Profiteroles Procope, glace vanille, chocolat chaud

PROCOPE

fondé en 1686



LES FORFAITS BOISSONS

Forfait boissons

8.22€ HT – 9.50€ TTC - UNIQUEMENT LE MIDI

1/3 Vin par personne

Muscadet Sèvre et maine / Castillon cotes de Bordeaux

1/3 Eau Minérale – Vittel/San Pellegrino

Forfait boissons

11.97€ HT – 14.00 € TTC

1/2 Vin par personne

Bourgogne Aligoté – Bordeaux les Hauts de la Gaffelière

1/2 Eau Minérale – Vittel/San Pellegrino

Forfait boissons

17.95€ HT – 21.00 € TTC

1/2 Vin par personne

Chablis Le Finage – Crôzes-Hermitage, Paul Jaboulet

1/2 Eau Minérale – Vittel/San Pellegrino

PROCOPE

fondé en 1686



LES EXTRAS

Coupe de Champagne Montaudon – 12cl	9.70€
Apéritif Maison Royal Griotte – 12cl	5.00€
Canapés 3 pièces Foie gras, saumon mariné, bouchée...	6.00€
Assiette 2 fromages Marie Quatrehomme meilleure ouvrier de France 2000	8.50€
Café ou Thé	2,50€

PROCOPE

fondé en 1686



NOS OFFRES

PETIT DEJEUNER CONFERENCE
22,73€ HT - 25,00€ TTC

Salon privatif de 8h à 11h

Mise à disposition écran, vidéoprojecteur et micro (wifi)

Petit déjeuner Buffet (machine Nespresso)
Café ou thé (Angelina) ou chocolat chaud
Mini viennoiseries
Jus d'orange

PROCOPE

fondé en 1686



NOS OFFRES

½ JOURNEE SEMINAIRE
79,47€ HT – 89,00€ TTC

8h – 15h

Salon privatif de 8h à 12h
Accueil petit déjeuner
Mise à disposition écran,
vidéoprojecteur et micro (wifi)

Déjeuner de 12h à 14h30
Menu 3 plats (cf menu séminaire)
Eau et vins
Café ou Thé

15h – 22h

Salon privatif de 15h à 19h
Pause après-midi
(madeleine maison et boisson chaude)
Mise à disposition écran,
vidéoprojecteur et micro (wifi)

Diner de 19h à 22h
Menu 3 plats (cf menu séminaire)
Eau et vins
Café ou Thé

PROCOPE

fondé en 1686



NOS OFFRES

JOURNEE SEMINAIRE
86,56€ HT – 99,00€ TTC

Salon privatif de 8h00 à 12h00

Accueil petit déjeuner

Mise à disposition écran, vidéoprojecteur et micro (wifi)

Déjeuner de 12h00 à 15h00

Menu 3 plats (cf menu séminaire)

Eau et vins

Café ou Thé

Salon privatif de 15h00 à 18h00

Pause après-midi (madeleine maison et boisson chaude)

Mise à disposition écran, vidéoprojecteur et micro (wifi)

PROCOPE

fondé en 1686



LE MENU

MENU SEMINAIRE

ENTREES

Saumon Fumé d'Ecosse, crème à l'Aneth, blinis
Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette
Salade haricots verts aux champignons et noisettes

PLATS

Magret de canard, pommes forestières
Filet de bar rôti, légumes d'hiver, sauce Champagne
Joue de bœuf, légumes de saison

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Tiramisu
Tarte au citron meringuée

Vin blanc – Muscadet Sèvre et maine
Vin rouge – Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière
Eaux minérales – Vittel ou San Pellegrino

Café ou Thé

PROCOPE

fondé en 1686



INFORMATIONS

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est demandé à partir de 15 personnes : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Salon privatif mis à votre disposition selon disponibilités
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon la saison
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

PROCOPE

fondé en 1686



VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Karine Anglada

01.40.46.79.07

Procopcommercial@groupe-bertrand.com

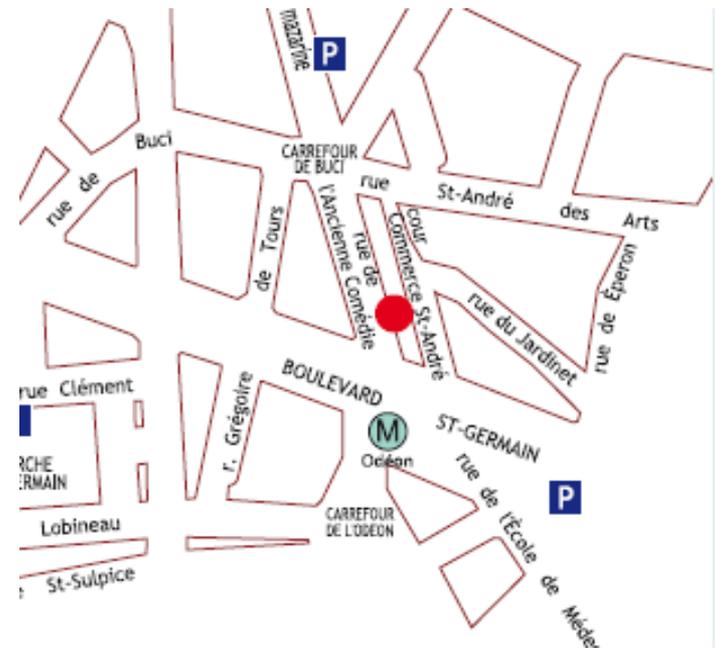
INFORMATIONS

Ouvert tous les jours en continu, de midi à minuit

**13, rue de l'Ancienne Comédie
75006 PARIS**

Métro : Odéon

Ligne 4 ou 10



PROCOPE

fondé en 1686