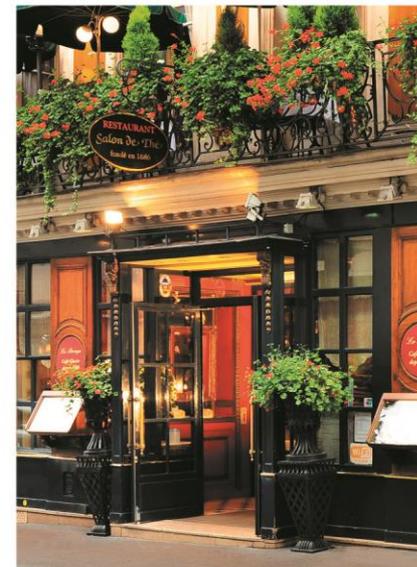


PROCOPE

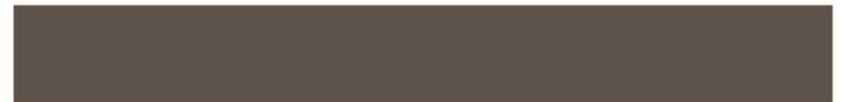
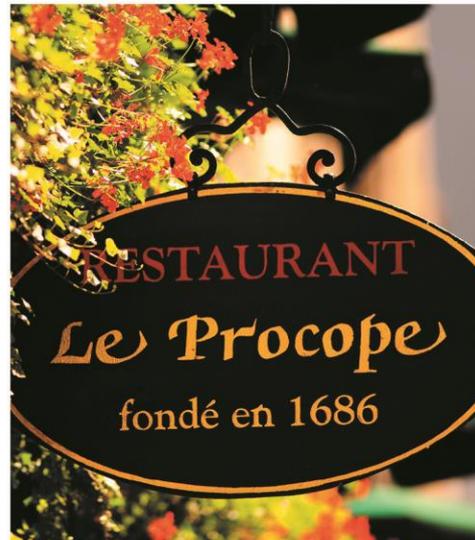
fondé en 1686



**VOTRE
ÉVÈNEMENT
DANS LE PLUS
VIEUX CAFÉ
DE PARIS**



5
SALONS PRIVATIFS
-
363M²
PRIVATISABLES



PRÉSENTATION

Restaurant mythique du 6ème arrondissement de Paris depuis 1686, le Procope est un lieu chargé d'histoire où des figures emblématiques comme Voltaire, Robespierre, Molière, Diderot ou Benjamin Franklin ont fréquenté ce lieu.

À l'image de son cadre prestigieux et historique, le Procope offre une cuisine de tradition à travers différentes spécialités telles que le Coq au vin et la Tête de veau.



INFORMATIONS

ADRESSE

13, rue de l'Ancienne Comédie
75006 Paris
M° Odéon

Parking payant à proximité

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 11h30 à 00h.





CAPACITÉ D'ACCUEIL de 10 à 200 pers

- Salon Franklin – 72 convives**
- Salon Lafayette – 32 convives**
- Salon Chopin – 30 convives**
- Salon Diderot – 42 convives**
- Salon Voltaire – 12 convives**
- Salon Marat – 25 convives**



NOS OFFRES

MENU AUTHENTIQUE

26.36€ HT – 29.00€ TTC

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉES

Terrine de canard pistache, mesclun salade

Salade d'artichauts, roquette, Parmesan

Saucisson lyonnais aux pommes de terre

PLATS

Macaroni crème de champignons à la truffe d'été

Suprême de volaille rôti, purée maison

Lieu noir, embeurré de choux, beurre blanc

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

Coupe glace parfum Amaretto

Tarte amandine aux poires



NOS OFFRES

MENU PLAISIR

35.45€ HT – 39.00€ TTC

Uniquement le midi

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée

Pâté en croûte

Marbré poireaux

PLATS

Pièce du boucher, pommes grenailles

Pavé de saumon, légumes Hiver, beurre blanc

Confit de canard, pomme purée

DESSERTS

Mousse chocolat

Baba au Rhum, chantilly maison

Coupe de glace chantilly vanille



NOS OFFRES

MENU SAVEUR

41.82€ HT – 46.00€ TTC

ENTRÉES

Tartare de saumon frais, croque de concombre, crème de raifort

Aumônière de chèvre

Fricassée de champignons, œuf poché, crème parmesan

PLATS

Magret de canard, pommes forestières

Blanquette de veau, petits légumes

Cabillaud rôti, purée de pommes de terre en Tandoori

DESSERTS

Coupe Amaretto – crème glacée amaretto, fruits du mendiant, petits crêpes, caramel, chantilly maison

Moelleux chocolat, crème vanille

Tarte au citron



NOS OFFRES

MENU DEGUSTATION

50.00€ HT – 55.00€ TTC

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth, blinis

Tartare d'avocat crevettes

PLATS

Traditionnel coq au vin « Livre de Julienas »

Filet de Bar rôti, sauce Champagne, légumes Hiver

Joue de bœuf braisée, légumes d'Antan

DESSERTS

Paris Brest

Croustillant chocolat

Soufflé glacé au Grand Marnier



NOS OFFRES

MENU PROCOPIO

70.91€ HT – 78.00€ TTC

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan, ciboulette

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, concombre, croûtons dorés

PLATS

Filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce au poivre

Noix de Saint-Jacques, crème de coquillages, niçoise de légumes

Filet de daurade, risotto crémeux

Fromage

Assiette de fromages Marie Quatrehomme

DESSERTS

Vacherin aux agrumes

Profiteroles Procopé, crème glacée vanille, chocolat chaud

Ile flottantes, pralines roses, caramel au beurre salé



FORFAITS BOISSONS

Forfait boissons 9.50€ TTC

HT10% 3,33€ - HT 20% 5,00€

Uniquement le midi

1 verre de vin : Muscadet Sèvre et Maine ou Bordeaux Castillon

1/2 eau minérale : Vittel ou San Pellegrino

Forfait boissons 14.00€ TTC

HT10% 3,64€ - HT 20% 8,33€

1/2 bouteille de vin : Muscadet Sèvre et Maine ou Bordeaux Castillon

1/2 eau minérale : Vittel ou San Pellegrino

Forfait boissons 21.00€ TTC

HT10% 4,55€ - HT 20% 13,33€

1/2 bouteille de vin : Bourgogne Aligoté ou Bordeaux Gaffelière

1/2 eau minérale : Vittel ou San Pellegrino



Extras

Coupe de Champagne Montaudon – 9.70€ TTC

Canapés 3 pièces – 9.00€ TTC

Kir vin blanc – 5.00€ TTC

Café ou thé – 2.50€ TTC

Assiette de fromage Marie Quatrehomme – 8.50€ TTC

Nos offres séminaire

ÉTAGE	SUPERFICIE	MATINALE SEMINAIRE	LUMIÈRE	CLIMATISATION		
FRANKLIN	1 ^{er}	75 m ²	60	Oui	Oui	
LAFAYETTE	1 ^{er}	43m ²	30	✕	Oui	Oui
DIDEROT	1 ^{er}	60 m ²	40	32	Oui	Oui
MARAT	1 ^{er}	30 m ²	25	20	Oui	Non



PROCOPE

fondé en 1686

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

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

8h – 15h

Salon privatif de 8h à 12h

**Mise à disposition écran, vidéoprojecteur
et micro (wifi)**

Accueil petit déjeuner

~

Déjeuner de 12h à 14h30

Menu séminaire 3 plats boissons incluses

15h – 22h

Salon privatif de 15h à 19h

**Mise à disposition écran, vidéoprojecteur
et micro (wifi)**

Pause après-midi

(madeleine maison et boisson chaude)

~

Diner de 19h à 22h

Menu séminaire 3 plats boissons incluses

PROCOPE

fondé en 1686

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

ENTREES

Saumon Fumé d'Écosse, crème à l'Aneth, blinis
ou Foie gras de canard, pain toasté
ou Tartare avocat crevettes, sauce cocktail

PLATS

½ Magret de canard, pommes forestières
ou Cabillaud rôti, purée de pommes de terre en tandoori
ou Joue de bœuf braisée aux légumes

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise
ou Crème brûlée
ou Coupe de glace Amaretto, fruits du mendiants

BOISSONS

Vin blanc – Muscadet Sèvre et maine
Vin rouge – Bordeaux Castillon
Eaux minérales – Vittel ou San Pellegrino
Café ou Thé

PROCOPE

fondé en 1686



LES EXTRAS

Coupe de Champagne Montaudon	9.70€
Apéritif vin blanc	5.00€
Canapés 3 pièces (foie gras, saumon mariné, verrines...)	9.00€
Assiette 2 fromages	8.50€
Marie Quatrehomme meilleure ouvrier de France 2000	

PROCOPE

fondé en 1686



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 et minimum facturation
- 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.

VOTRE CONTACT

KARINE ANGLADA

01 40 46 79 07

procope.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

13, rue de l'Ancienne Comédie
75006 Paris

M° Odéon
Ligne 6 et ligne 10

Parking payant à proximité :
Mazarine – Ecole Médecine

www.procope.com

–

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 12h00 à 00h.



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

