

The image shows the exterior of the Procopé cafe, a historic establishment in Paris. The building features a ground floor with large blue-framed windows and doors, and an upper floor with a balcony. The balcony has a black wrought-iron railing and is adorned with several large green plants in hanging pots. The facade is painted in a light cream color with orange-brown accents around the windows. Four ornate black lanterns are mounted on the wall. The ground floor windows are decorated with blue and white patterns. The entrance is flanked by two large blue planters containing green foliage. A sign in the window on the right reads "Le Procopé Café Classé".

PROCOPE

*fondé en 1686*

VOTRE ÉVÉNEMENT  
DANS LE PLUS VIEUX CAFÉ  
DE PARIS





“

## PRÉSENTATION

### LE PLUS ANCIEN CAFÉ DE PARIS

C'est en 1686 que Francesco Procopio dei Coltelli, gentilhomme de Palerme, installa rue des Fossés Saint Germain (aujourd'hui rue de l'Ancienne Comédie) son débit de boissons. L'excellence des boissons et des sorbets, le cadre aimable, le voisinage firent que son établissement devint très rapidement le lieu de réunion des beaux esprits. Le premier café littéraire parisien était né et pendant plus de 2 siècles le monde des lettres, des arts et de la politique fréquenta le Café Procope.

De La Fontaine à Anatole France, en passant par Voltaire, Rousseau, Beaumarchais, Verlaine et tant d'autres, la liste des habitués du Procope est celle-là même des grands noms de la littérature française. Pendant la Révolution, Robespierre, Danton et Marat s'y réunissaient. Bonaparte y laissa son chapeau en gage.

Restaurant mythique du 6<sup>ème</sup> 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.

”







## LES ESPACES RÉCEPTIFS

### LE RESTAURANT

Dans cet établissement qui fut autrefois l'adresse privilégiée de Diderot et Voltaire, le décor retrace l'histoire du XVIII<sup>e</sup> siècle, au travers du papier peint imprimé « Liberté, égalité ».

### SALON FRANKLIN

Situé au premier étage, ce salon s'avère idéal pour l'organisation de cocktail et de conférences, jusqu'à 72 convives.

### SALON LAFAYETTE

Disposant de 43m<sup>2</sup> privatisables cet espace peut accueillir jusqu'à 40 personnes en cocktail.

### SALON CHOPIN

Au premier étage du restaurant, ce salon est idéal pour les repas de famille ou en petits comités.

### SALON MARAT

Disposant de 30m<sup>2</sup> privatisables, cet espace peut accueillir jusqu'à 24 personnes en repas assis.

### SALON DIDEROT

Ce grand salon de 60m<sup>2</sup> permet d'organiser des séminaires ou cocktails accueillant 40/50 convives max.





## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON FRANKLIN  
(75m<sup>2</sup>)

72

REPAS ASSIS

-

80

COCKTAIL

-

72

CONFÉRENCE

SALON LAFAYETTE  
(43m<sup>2</sup>)

30

REPAS ASSIS

-

40

COCKTAIL

-

30

CONFÉRENCE

SALON CHOPIN  
(35m<sup>2</sup>)

30

REPAS ASSIS

SALON MARAT  
(30m<sup>2</sup>)

24

REPAS ASSIS

SALON DIDEROT  
(60m<sup>2</sup>)

40

REPAS ASSIS

-

60

COCKTAIL

-

50

CONFÉRENCE





## MENU DÉJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

**31.82€ HT - 35.00€ TTC**

### ENTRÉES

Œuf mollet sauce bordelaise, fricassée de champignons

*ou* Terrine de canard aux pistaches

*ou* Poireaux sauce ravigote œuf mimosa

### PLATS

Risotto crème de champignons à la truffe d'été,

Parmesan 24 mois

*ou* Truite meunière aux amandes, pommes de terre Charlotte

*ou* Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel, frites maison

### DESSERTS

Coupe de glace Amaretto, fruits du mendiant, caramel, chantilly maison

*ou* Mousse au chocolat

*ou* Tarte amandine aux poires

### BOISSONS

1/3 eau minérale

Café ou thé

*Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 15 convives. Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.*



**MENU SAVEUR - hors vendredi soir et samedi soir**  
**45.45€ HT -50.00€ TTC**

**ENTRÉES**

Tartare de saumon  
*ou* Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette

**PLATS**

Dos de cabillaud à la grenobloise, purée de pommes de terre  
*ou* Suprême de volaille, risotto aux champignons, parmesan

**DESSERTS**

Soufflé glacé au Grand Marnier  
*ou* Moelleux chocolat, crème glacée vanille

**BOISSONS**

1/3 eau minérale  
Café ou thé

*Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 15 convives. Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.*



**MENU GOURMET**  
**54.55€ HT -60.00€ TTC**

**ENTRÉES**

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté  
*ou* Carpaccio de bar, citron vert, piment d'Espelette

**PLATS**

Filet de Daurade royale, risotto crémeux aux artichauts  
croustillants  
*ou* Joue de bœuf braisée aux légumes

**DESSERTS**

Tiramisu façon Procopio  
*ou* Tarte au citron meringuée

**BOISSONS**

1/3 eau minérale  
Café ou thé

*Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert  
pour les groupes de plus de 15 convives. Il sera possible de modifier  
surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.*





**MENU PRESTIGE**  
**72.73€ HT -80.00€ TTC**

**ENTRÉES**

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté  
Tartare de thon au citron vert

**PLATS**

Filet de bœuf, gratin dauphinois  
Noix de St Jacques poêlées, crème de champignons à la truffe d'été, risotto

**FROMAGE**

Assiette de fromage, bouquet de salades,  
petit pain aux fruits

**DESSERTS**

Tiramisu façon Procopio  
Tarte au citron meringuée

**BOISSONS**

1/3 eau minérale  
Café ou thé

*Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 15 convives. Il sera possible de modifier sur place pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.*





### **Forfaits boissons - Tarifs par personne**

#### **Forfait 1 - 4.17€ HT / 5.00€ TTC**

Uniquement le midi

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

#### **Forfait 2 -12.50€ HT / 15.00€ TTC**

Kir vin blanc

1/3 bouteille de vin : Muscadet Sèvre et Maine ou Bordeaux  
Castillon

#### **Forfait 3 - 16.67€ HT / 20.00€ TTC**

Coupe de Champagne

1/3 bouteille de vin : Bourgogne Aligoté ou Bordeaux  
Gaffelière

#### **Amuse-bouche du chef -8.18€ HT / 9.00€ TTC**

3 pièces par personne

#### **Assiette de fromages -9.09€ HT / 10.00€ TTC**

Bouquet de salade, pain aux fruits





## 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 privé 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**

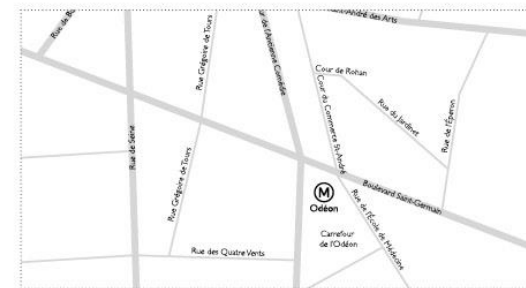
Responsable commerciale

01 40 46 79 07 / 06 85 46 06 43

[procope.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:procope.commercial@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours de midi à minuit  
13, rue de l'Ancienne Comédie, 75006 Paris  
M° Odéon - Parking Mazarine (payant) à proximité  
[www.procope.com](http://www.procope.com)



**bertrand**restauration

Le Procope est un des restaurants du Groupe Bertrand.  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)