



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^{ème} 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 XVIIe 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 43m² 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 30m² privatisables, cet espace peut accueillir jusqu'à 24 personnes en repas assis.

SALON DIDEROT

Ce grand salon de 60m² permet d'organiser des séminaires ou cocktails accueillant 40/50 convives max.





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON FRANKLIN
(75m²)

72

REPAS ASSIS

80
COCKTAIL

72
CONFÉRENCE

SALON LAFAYETTE
(43m²)

30

REPAS ASSIS

40
COCKTAIL

30
CONFÉRENCE

SALON CHOPIN
(35m²)

30

REPAS ASSIS

SALON MARAT
(30m²)

24

REPAS ASSIS

SALON DIDEROT
(60m²)

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 sur place 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 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.



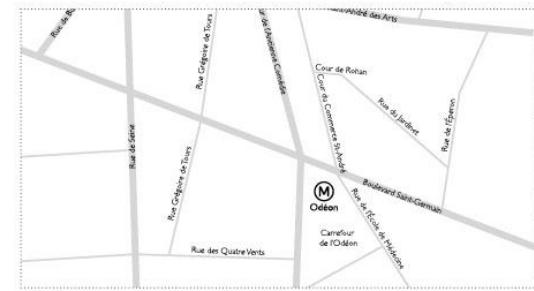
VOTRE CONTACT

KARINE ANGLADA

Responsable commerciale
01 40 46 79 07 / 06 85 46 06 43
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



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