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 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.

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

Terrine de canard pistaché
ou Poireaux rôtis mimosa, sauce gribiche
ou Saucisson lyonnais, pomme charlotte

PLATS

Risotto à la crème de champignons à la truffe d'été, parmesan, pesto, basilic
ou Truite meunière aux amandes pommes anglaise
Ou Paleron de bœuf, sauce bordelaise, pomme purée

DESSERTS

Crumble mirabelle
ou Mousse chocolat
Ou Panna cotta café

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 12 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
Avocat-crevettes, sauce cocktail
ou Pâté en croute
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de parmesan

PLATS
Paleron de bœuf, sauce bordelaise, pomme purée
ou Suprême de volaille, pommes forestières
ou Pavé de saumon, purée de pommes de terre, sauce truffe

DESSERTS
Baba au rhum, chantilly maison
ou Crème brulée à la vanille Bourbon
ou Panna cotta mirabelle

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
Saumon fumé d' Écosse, crème à l'aneth, blini
ou Terrine de volaille façon Houdan, pain grillé
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

PLATS
Filet de dorade royale, risotto crémeux, sauce truffe
ou Joue de bœuf braisée aux légumes
ou Blanquette de veau Île-de-France, petits légumes

DESSERTS
Tiramisu façon Procopio
ou Moelleux chocolat, crème anglaise
ou Soufflé glacé au Grand Marnier

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 12 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
Fraîcheur de crabe en rémoulade, céleri, pomme Granny Smith
ou Saumon fumé d' Écosse, crème à l'aneth, blini
ou Œuf poché aux morilles, croûtons dorés

PLATS
Filet de bœuf aux morilles, gratin dauphinois
ou Noix de Saint-Jacques rôties, écrasé de pommes de terre à la truffe
ou Filet de bar, sauce champagne, légumes de saison

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

DESSERTS
Paris-Brest, praliné, caramel, amandes effilées
ou Profiteroles, crème glacée vanille, chocolat chaud
ou Tarte au café du Procope

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 12 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

Gâteau entier – 12.00€/pers TTC
Craquant chocolat, tarte citron meringuée, fraisier, Framboisier

Menu enfant – 11.00€/pers TTC
Poisson ou viande avec frites purée ou légumes
Crêpe ou glace
1 boisson

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

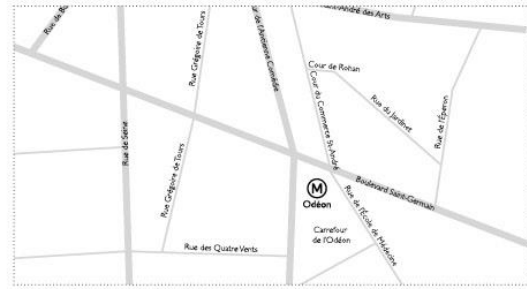
• Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

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



bertrandrestauration

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