



PROCOPÉ

FONDÉ EN 1686

LE PROCOPÉ
qui se STABE FRANÇAIS
A ETE FORME
PAR CINO STENOGRAPH
LE 13 DECEMBRE 1863
PARIS - FRANCE
18 Juin 1913

Le Procopé
Café-Glacier
depuis 1686

LE PROCOPÉ
qui se STABE FRANÇAIS
A ETE FORME
PAR CINO STENOGRAPH
LE 13 DECEMBRE 1863
PARIS - FRANCE
18 Juin 1913

Café Procopé
qui se STABE FRANÇAIS
A ETE FORME
PAR CINO STENOGRAPH
LE 13 DECEMBRE 1863
PARIS - FRANCE
18 Juin 1913

INNÉ

PRÉSENTATION



LE PLUS ANCIEN CAFÉ DE PARIS

Fondé en 1686, par le sicilien Francesco Procopio Dei Coltelli, Le Procope est considéré comme le plus ancien Café-Glacier de la capitale.

Implanté en plein cœur du quartier de Saint-Germain-des-Prés, l'établissement a en effet été le premier restaurant à Paris à introduire le café et à le démocratiser en proposant son service à table dans une tasse en porcelaine.

Lieu mythique, très tôt prisé par les philosophes et les écrivains du siècle des Lumières (Jean-Jacques Rousseau, Voltaire...), l'histoire aime à raconter que les prémices de l'Encyclopédie de Diderot y ont ainsi vu le jour.

Le décor de l'établissement conserve lui aussi le passage de ces illustres personnalités et des idées échangées. Le papier peint des années 1830, qui reprenait les deux valeurs fondamentales de la République, "Liberté" et "Égalité", a été complété depuis et arbore désormais la valeur "Fraternité".

De nombreux objets historiques (mobilier, caryatides, traités et accords écrits...) apportent également un étonnant témoignage, le plus atypique étant le bicorne de Napoléon laissé en gage par l'empereur pour honorer les dettes de son repas.





LES ESPACES RÉCEPTIFS

LE RESTAURANT

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

SALON FRANKLIN

Situé au premier étage, ce salon s'avère idéal pour l'organisation de déjeuner ou dîner, Notre plus grand salon,

SALON LAFAYETTE

Disposant de 43m² privatisables cet espace peut accueillir jusqu'à 30 personnes en repas assis,

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 20 personnes.

SALON DIDEROT

Ce grand salon de 60m² permet d'organiser des repas accueillant 40 convives max.





MENU DÉJEUNER- 45.00€ TTC

Uniquement le midi du lundi au vendredi
37.27€ HT (10%) 3.33€ HT (20%)

ENTRÉES

Terrine de canard pistaché
Ou Œufs mayonnaise du Procope, macédoine de légumes,
croûtons dorés
Ou Carpaccio tomates, œuf Bio, olives, salade, anchois

PLATS

Risotto à la crème de champignons à la truffe d'été, parmesan
Ou Filet de lieu noir, purée au beurre
Ou Paleron de bœuf braisée, purée au beurre

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Ou Coupe sorbet poire
Ou Panna cotta au café Procope

BOISSONS

1 verre de vin : Côte de Blaye
1/2 eau minérale
Café ou thé

Proposition menu végétarien : Œufs mayonnaise – Risotto

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 –65.00€ TTC

hors vendredi soir et samedi soir

44,55€ HT (10%) 13,33€ HT (20%)

Kir vin blanc

ENTRÉES

Crevettes cocktail, avocat, pamplemousse

Ou Œufs mayonnaise du Procope, macédoine de légumes,
croûtons dorés

Ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de parmesan

PLATS

Paleron de bœuf, purée au beurre

Ou Pavé de saumon d'Ecosse, sauce Champagne,
légumes de saison

Ou Confit de canard français, pommes grenailles

DESSERTS

Baba au Rhum ambré, crème fouettée

Ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

Ou Ile flottante, pralines roses, caramel beurre salé

BOISSONS

1/3 vin blanc ou rouge :

Château Gantonnet 2022 ou Château Moulin de Vignolle 2021

1/2 eau minérale – Vittel / San Pellegrino

Café ou thé

Proposition menu végétarien : Ravioles du Dauphiné – Risotto à la crème de
champignons à la truffe d'été, parmesan

*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 GOURMET-85.00€ TTC

49,09€ HT (10%) 25,83€ HT (20%)

Coupe de champagne Jacquart

ENTRÉES

Saumon fumé d' Écosse, crème à l'aneth, blini
Ou Crevettes cocktail, avocat, pamplemousse
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

PLATS

Filet de Daurade royale, sauce Chablis, risotto crémeux
ou Joue de bœuf braisée aux légumes
ou Traditionnel coq au vin "Ivre de Julié纳斯"

DESSERTS

Tiramisu façon Procopio
ou Moelleux chocolat, crème anglaise
ou Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

BOISSONS

1/3 vin : Haut-Médoc AOP les Granges 2020
ou Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020
1/2 eau minérale – Vittel / San Pellegrino
Café ou thé

Proposition menu végétarien : Ravioles du Dauphiné –
Risotto à la crème de champignons à la truffe d'été, parmesan

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 – 105.00€ TTC

69.08€ HT (10%) 20.00€ HT (20%)

Coupe de champagne

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sarawak,
chutney de saison

Ou Saumon fumé d' Écosse, crème à l'aneth, blini
Ou Tartare de dorade Royale, radis, citron vert

PLATS

Joue de bœuf braisé aux légumes

Ou Noix de St Jacques, risotto crémeux

Ou Filet de bar, beurre blanc, légumes de saison

FROMAGE

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

DESSERTS

Ou Profiteroles, crème glacée vanille, chocolat chaud

Ou Tiramisu Procopio

Ou Moelleux chocolat, crème anglaise

BOISSONS

1/3 vin : Haut-Médoc AOP les Granges 2020

ou Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

1/2 eau minérale – Vittel / San Pellegrino

Café ou thé

Proposition menu végétarien : Ravioles du Dauphiné –
Risotto à la crème de champignons à la truffe d'été, parmesan

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

Les Extras - Tarifs par personne

Amuse-bouche du chef –10,91€ HT / **12.00€ TTC**
3 pièces par personne

Assiette de fromages –10,91€ HT / **12.00€ TTC**
Bouquet de salade, pain aux fruits

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 12 personnes : même entrée, même plat et même dessert.
- Confirmation du nombre de convives et du choix unique de plats 15 jours avant votre événement
- 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.

