



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 XVII<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 repas assis.

### SALON CHOPIN

Au premier étage du restaurant, ce salon est idéal pour les repas de famille ou en petits comités, capacité 30 pers

### SALON MARAT

Disposant de 30m<sup>2</sup> privatisables, cet espace peut accueillir jusqu'à 20 personnes sur 1 table et jusqu'à 30 pers en 3 tables, 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> )	SALON LAFAYETTE (43m <sup>2</sup> )	SALON CHOPIN (35m <sup>2</sup> )	SALON DIDEROT (60m <sup>2</sup> )
<b>72</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>50</b>
<b>REPAS ASSIS</b>	<b>REPAS ASSIS</b>	<b>REPAS ASSIS</b>	<b>REPAS ASSIS</b>
-	-	-	-
<b>80</b>	<b>40</b>	SALON MARAT (30m <sup>2</sup> )	<b>60</b>
<b>COCKTAIL</b>	<b>COCKTAIL</b>		<b>COCKTAIL</b>
-	-	<b>30</b>	-
<b>60</b>	<b>30</b>	<b>REPAS ASSIS</b>	<b>50</b>
<b>CONFÉRENCE</b>	<b>CONFÉRENCE</b>		<b>CONFÉRENCE</b>



## **MENU DÉJEUNER – 45.00€ TTC**

34.55€ HT (10%) 5,83€ HT (20%)

Uniquement le midi du lundi au vendredi

### **ENTRÉES**

Terrine de canard pistaché  
*ou* Œufs mayonnaise du Procope, macédoine de légumes,  
croûtons dorés (végétarien)  
*ou* Carpaccio de tomates, olives, salade, anchois (végétarien)

### **PLATS**

Risotto à la crème de champignons à la truffe d'été,  
Parmesan, roquette (végétarien)  
*ou* Filet de lieu noir, pomme purée  
*ou* Saucisse de Toulouse, pomme purée

### **DESSERTS**

Minestrone de fruits, sorbet citron vert  
*ou* Coupe sorbet citron  
*ou* Panna cotta à la vanille bourbon, compotée de fraises, crumble

### **BOISSONS**

1 verre de vin : Côte de Blaye  
1/2 eau minérale Vittel / San Pellegrino  
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 – 65,00€ TTC – 57,80€ HT**

*hors vendredi soir et samedi soir*

39,09€ HT (10%) 18,33€ HT (20%)

***Kir Royal***

**ENTRÉES**

Crevettes cocktail, avocat, groseilles  
ou Œufs mayonnaise du Procope, macédoine de légumes,  
croûtons dorés (végétarien)  
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge,  
crème de parmesan (végétarien)

**PLATS**

Paleron de bœuf sauce bordelaise, carottes fondantes  
ou Suprême de volaille rôti, polenta crémeuse, gingembre, citron vert  
ou Filet de dorade royale rôti, vierge de légumes,  
courgettes au romarin

**DESSERTS**

Baba au Rhum ambré, crème fouettée maison  
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon  
ou Minestrone de fruits, sorbet citron vert

**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 plat végétarien :  
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.*

Salon Denis Tiderot



## **MENU GOURMET – 90.00€ TTC**

53,64€ HT (10%) 25,83€ HT (20%)

### ***Coupe de champagne***

#### **ENTRÉES**

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de parmesan  
(végétarien)

*ou* Pâté en croûte de canard français, pistaches, champignons  
*ou* Burrata crémeuse, tomates grappes, basilic frais (végétarien)

#### **PLATS**

Filet de Daurade royale, risotto crémeux au parmesan  
*ou* Joue de bœuf braisée aux légumes

*ou* Pavé de saumon rôti, beurre blanc gingembre-citronnelle,  
fricassée de légumes verts

#### **DESSERTS**

Tiramisu façon Procopio

*ou* Moelleux au chocolat, crème anglaise

*ou* Pavlova avec fruits rouges, meringue, crème fouettée

#### **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 plat végétarien :

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 – 115.00€ TTC**

73.64€ HT (10%) 28,33€ HT (20%)

### ***Coupe de champagne***

#### **ENTRÉES**

Foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sarawak  
*ou* Tartare de saumon, crème aigrelette, concombre,  
citron vert

*Ou* Crevettes cocktail, avocat, groseilles

#### **PLATS**

Joue de bœuf braisée aux légumes  
*ou* Traditionnel coq au vin "Ivre de Juliéna"  
*ou* Filet de bar, beurre blanc aux herbes, caviar d'aubergines, shiitakes, pissaladière

#### **FROMAGE**

Assiette de fromage, bouquet de salades, pain aux fruits

#### **DESSERTS**

Pavlova avec fruits rouges, meringue, crème fouettée  
*ou* Profiteroles, crème glacée vanille, chocolat chaud  
*ou* Paris-Brest praliné, caramel, amandes effilées

#### **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 – Burrata crémeuse  
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

**Gâteau entier à partir de 15 convives :**  
**Supplément - 12.00€/pers TTC**  
Craquant chocolat ou tarte citron meringuée

**Menu enfant - 15.00€/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 évènement
- 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**

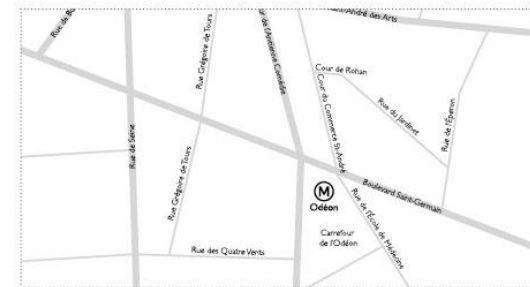
Responsable commerciale

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<sup>o</sup> Odéon - Parking Mazarine (payant) à proximité  
[www.procope.com](http://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](http://evenement.groupe-bertrand.com)