



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 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 cocktail et de conférences, jusqu'à 72 convives.

SALON LAFAYETTE

Disposant de 43m² 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 30m² 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 60m² permet d'organiser des séminaires ou cocktails accueillant 40/50 convives max.





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON FRANKLIN (75m ²)	SALON LAFAYETTE (43m ²)	SALON CHOPIN (35m ²)	SALON DIDEROT (60m ²)
72	40	30	50
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS
-	-	-	-
80	40	SALON MARAT (30m ²)	60
COCKTAIL	COCKTAIL		COCKTAIL
-	-	30	-
60	30	REPAS ASSIS	50
CONFÉRENCE	CONFÉRENCE		CONFÉRENCE



MENU DÉJEUNER – 45.00€ TTC

34.55€ HT (10%) 5,83€ HT (20%)

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉES

Terrine de canard au poivre vert
ou Œufs mimosas à la crème de champignons à la truffe d'été
(entrée végétarien)
ou Poireaux, sauce ravigote, œuf mimosa

PLATS

Filet de merlan purée aux herbes beurre blanc
ou Paleron bœuf braisé, sauce bordelaise, carottes fondantes
ou Risotto à la crème de champignons à la truffe d'été, parmesan, roquette
(plat végétarien)

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou Tarte Bourdaloue aux poires
ou Panna cotta à la vanille bourbon, compotée de mandarine

BOISSONS

1 verre de vin : Château Gantonnet 2022 ou Château Moulin de Vignolles 2021
1/2 eau minérale Vittel / San Pellegrino
Café

***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 vin blanc

ENTRÉES

Crevettes cocktail, avocat, pamplemousse
ou Œufs mimosa à la crème de champignons à la truffe d'été
(entrée végétarien)
ou Poireaux, sauce ravigote, œuf mimosa
(entrée végétarien)

PLATS

Paleron de bœuf, sauce bordelaise, carottes fondantes
ou Filet de merlan, purée aux herbes, sauce beurre blanc
ou Suprême de volaille, pommes grenailles, sauce aux morilles

DESSERTS

Riz au lait, compotée de mandarin
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Moelleux au chocolat, crème anglaise

BOISSONS

1/3 vin blanc ou rouge :
Château Gantonnet 2022 ou Château Moulin de Vignolles 2021
1/2 eau minérale – Vittel / San Pellegrino
Café

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 Diderot



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
(entrée végétarien)
ou Pâté en croûte de canard français, pistaches, champignons
ou Tartare de bar, gingembre, échalotte confite, citron

PLATS

Filet de dorade royale rôtie, risotto crémeux au parmesan
ou Joue de bœuf, carottes fondantes
ou Pavé de saumon rôti, sauce gingembre-citron vert,
légumes d'hiver

DESSERTS

Tiramisu façon Procopio
ou Moelleux au chocolat, crème anglaise
ou Baba au rhum ambré, crème fouettée maison

BOISSONS

1/3 vin blanc ou rouge :
Château Gantonnet 2022 ou Château Moulin de Vignolle 2021
1/2 eau minérale – Vittel / San Pellegrino
Café

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 bar, gingembre, échalotte confite, citron
ou Crevettes cocktail, avocat, pamplemousse

PLATS

Joue de bœuf, carottes fondantes
ou Filet de bar, beurre blanc, légumes d'hiver
ou Noix de Saint-Jacques rôties, sauce Champagne,
risotto crémeux, pesto de cresson

FROMAGE

Assiette de fromage, bouquet de salades, pain aux fruits

DESSERTS

Tarte pistachio, crémeux vanille
ou Pavlova aux marrons, crème de marrons, marrons glacés,
compotée de mandarine
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

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



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^o 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