



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 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 MARAT (30m ²)	SALON DIDEROT (60m ²)
75	37	27	50
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS
-	-	-	-
80	40		60
COCKTAIL	COCKTAIL		COCKTAIL
-			-
60			50
CONFÉRENCE			CONFÉRENCE



MENU DÉJEUNER – 50.00€ TTC

39.09€ HT (10%) 5.83€ HT (20%)

Prix TTC service compris

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE DU PROCOPE, croûtons dorés
ou TERRINE DE CANARD FRANÇAIS AU POIVRE VERT
ou CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, feta, pesto

PLATS

PALERON DE BŒUF, sauce bordelaise, purée de pommes de terre au beurre
ou RISOTTO À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE D'ÉTÉ*,
roquette, Parmesan AOP
ou FILET DE TRUITE, gnocchis, tomate rôtie, beurre blanc au citron

DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON
ou PANNA COTTA compotée de fraise
ou COUPE SORBET CITRON DE SICILE IGP

BOISSONS INCLUSES *

Un verre de vin au choix au choix blanc ou rouge 13cl :

Bordeaux AOP Château Gantonnet
ou Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle

Une bouteille d'eau (75cl) pour 2 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 12 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU SAVEUR – 65.00€ TTC

45.45€ HT (10%) 12,50€ HT (20%)
Prix TTC service compris

Uniquement le midi du lundi au vendredi

APÉRITIF

Kir vin blanc (13cl)

ENTRÉES

CREVETTES COCKTAIL, avocat
ou RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE, crème de Parmesan AOP, ciboulette
ou CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, feta, pesto

PLATS

PALERON DE BŒUF, sauce bordelaise, purée de pommes de terre au beurre
ou SUPREME DE VOLAILLE, pommes grenaille
ou SAUMON D'ÉCOSSE RÔTI À LA GRENOBLOISE, purée de pommes de terre au beurre

DESSERTS

MINISTRONE DE FRUITS, sorbet citron
ou MOELLEUX AU CHOCOLAT, crème anglaise
ou BABA AU RHUM AMBRÉ, crème fouettée

BOISSONS INCLUSES *

Un verre de vin au choix au choix blanc ou rouge 13cl :

Bordeaux AOP Château Gantonnet
ou Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle

Une bouteille d'eau (75cl) pour 2 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 12 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU GOURMET – 90.00€ TTC

56.36€ HT (10%) 23.33€ HT (20%)

Prix TTC service compris

APÉRITIF

Coupe de champagne JACQUART "MOSAÏQUE" (12cl)

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD FRANÇAIS, pistaches, champignons
ou RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE, crème de Parmesan AOP, ciboulette
ou BURRATA DES POUILLES, tomates anciennes, basilic

PLATS

JOUE DE BOEUF BRAISÉE, carottes fondantes
ou FILET DE BAR, petits légumes, beurre blanc
ou CONFIT DE CANARD, pommes forestières

DESSERTS

TIRAMISÙ PROCOPIO
ou MOELLEUX AU CHOCOLAT, crème anglaise
ou MINISTRONE DE FRUITS, sorbet citron

BOISSONS INCLUSES *

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes au choix blanc ou rouge :
Bordeaux AOP Château Gantonnet ou Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle

Une bouteille d'eau (75cl) pour 2 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 12 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU PRESTIGE – 115.00€ TTC

77.27€ HT (10%) 25.00€ HT (20%)

Prix TTC service compris

APÉRITIF

Coupe de champagne JACQUART "MOSAÏQUE" (12cl)

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI-CUIT, au poivre de Sarawak,
chutney de saison

ou TARTARE DE THON, citron vert, concombre

ou RAVIOLE DE LANGOUSTINES, beurre blanc aux herbes

PLATS

JOUE DE BOEUF BRAISÉE, carottes fondantes

ou FONDANT DE VEAU, risotto crémeux au Parmesan 22 mois

ou FILET DE BAR, petits légumes, beurre blanc

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE SAISON

Assiette de fromages, bouquet de salade, pain aux fruits

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

ou TIRAMISÙ PROCOPIO

ou PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

BOISSONS INCLUSES *

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes au choix blanc ou rouge :

Bordeaux AOP Château Gantonnet ou Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle

Une bouteille d'eau (75cl) pour 2 personnes :

Vittel et/ou San Pellegrino

Café espresso

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 12 PERSONNES

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



Les extras - Tarifs par personne

Amuse-bouche du chef – 15.00€ TTC

3 pièces par personne

Assiette de fromages – 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

Suprême de volaille, purée de pommes de terre au beurre
ou **Pavé de Saumon rôti**, beurre blanc, purée de pommes de terre au beurre

Coupe de glaces, 2 boules de crème glacée à la vanille Bourbon
ou **Crêpe au chocolat**

Verre de sirop à l'eau (20cl)
ou **jus d'orange** ou **jus de pomme** (20cl)

*** Vins sans alcool**

BLANC : Vin de France sans alcool
Sauvignon "Zéro" Chavin

ROSE : Vin de France sans alcool
rosé "Zéro" Chavin

ROUGE : Vin de France sans alcool
Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin



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

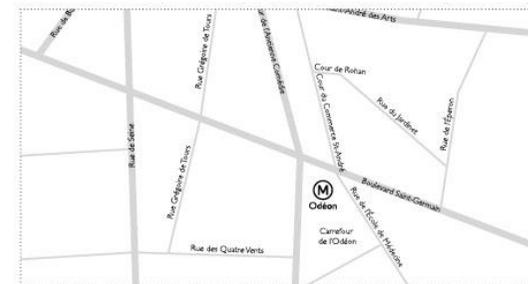
Responsable commerciale

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