



VOTRE ÉVÉNEMENT
DANS LE PLUS VIEUX CAFÉ DE PARIS



PROCOPE



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.



DEPUIS 1686





LES ESPACES RÉCEPTIFS

**SALON
FRANKLIN**



**SALON
VOLTAIRE**



**SALON
LAFAYETTE**



**SALON
CHOPIN**



**SALON
DIDEROT**



**SALON
MARAT**



CAPACITÉ D'ACCUEIL

**SALON
FRANKLIN**
(75m²)

75
REPAS ASSIS
—
80
COCKTAILS
—

**SALON
LAFAYETTE**
(43m²)

42
REPAS ASSIS
—
50
COCKTAILS
—

SALON CHOPIN
(35m²)

30
REPAS ASSIS

SALON VOLTAIRE
(30m²)

18
REPAS ASSIS

SALON DIDEROT
(60m²)

50
REPAS ASSIS
—
60
COCKTAILS
—





*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 DÉJEUNER

39.09€ HT (10%) 5,83€ HT (20%) - 50,00€ TTC
Prix TTC service compris

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE, macédoine de légumes
ou TOMATES ANCIENNES, feta, pesto
ou TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

Plats

PALERON DE BŒUF, sauce bordelaise,
purée de pommes de terre au beurre
ou FILET DE DORADE SÉBASTE FAÇON BOUILLABAISSE,
pommes grenaille, poireaux fondants
ou RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, petits pois, crème parmesan

Desserts

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON
ou FONTAINEBLEAU AUX FRAISES RÔTIES
ou COUPE SORBET CITRON JAUNE

BOISSONS INCLUSES *

Un verre de vin au choix au choix blanc ou rouge 13cl :
Château Gantonnet «Sauvignon » Bordeaux
ou Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life

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



MENU SAVEUR

45.45€ HT (10%) 12,50€ HT (20%) - 65,00€ TTC

Prix TTC service compris

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi

Kir vin blanc (13cl)

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE, macédoine de légumes
ou CREVETTES COCKTAIL, avocat, romaine
ou TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

Plats

PALERON DE BŒUF, sauce bordelaise
purée de pommes de terre au beurre
ou SUPREME DE VOLAILLE, sauce morilles,
pommes grenaille
ou SAUMON D'ÉCOSSE AU BEURRE BLANC
purée de pommes de terre au beurre

Desserts

FONTAINEBLEAU AUX FRAISES RÔTIES
ou COUPE DE GLACE CHOCOLAT, crème fouettée
ou CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON

BOISSONS INCLUSES *

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

Château Gantonnet «Sauvignon » Bordeaux
ou Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life

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**



MENU GOURMET

59.09€ HT (10%) 25,00€ HT (20%) - 95,00€ TTC
Prix TTC service compris

Coupe de champagne JACQUART "MOSAÏQUE" (12cl)

Entrées

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

Plat

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

Desserts

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES,
fraises, framboises, crème fouettée
ou MOELLEUX AU CHOCOLAT, crème anglaise
ou BABA AU RHUM AMBRÉ, crème fouettée

BOISSONS INCLUSES *

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

Petit Chablis la Chablienne ou
Haut Medoc AOP Les Granges Domaine Rothschild

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

81.82€ HT (10%) 25,00€ HT (20%) - 120,00€ TTC
Prix TTC service compris

Coupe de champagne JACQUART "MOSAÏQUE" (12cl)

Entrées

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI-CUIT
au poivre de Sarawak, chutney de fruits
ou TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE
ou RAVIOLE DE LANGOUSTINES, beurre blanc aux herbes

Plats

JOUE DE BOEUF BRAISÉE, carottes fondantes
ou FONDANT DE VEAU, sauce morilles, pommes grenaille
ou FILET DE BAR, petits légumes, beurre blanc

ASSIETTE DE FROMAGES, bouquet de salade, pain aux fruits

Desserts

TIRAMISU PROCOPIO
ou SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER
ou PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES,
fraises, framboises, crème fouettée

BOISSONS INCLUSES *

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

Petit Chablis la Chablisienne ou
Haut Medoc AOP Les Granges Domaine Rothschild

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



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

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.

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.

NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
 - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 3 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
 - 95% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 5 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 5 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 8% de nos collaborateurs sont en situation de handicap. Une partie de nos collaborateurs ont été formés aux en-jeux climatiques via l'atelier La Balance Carbone.

Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.

*hors épidémie de grippe aviaire



DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES ET DURABLES, CERTIFIÉS PAR LE LABEL RSE BEEVENT, NIVEAU INSPIRANT.

