



L' *ENVUE*

RESTAURANT-SALONS

En Restauration, c'est le sacre du produit : du saisonnier, du proche, de l'artisanat local, de l'approvisionnement direct chez le producteur : le vin du producteur en marge des grands Bordeaux, la défense des fromages nationaux ! On devient LOCAVORE (celui qui se nourrit avec les produits de la saison et dans son périmètre géographique).

Bonjour

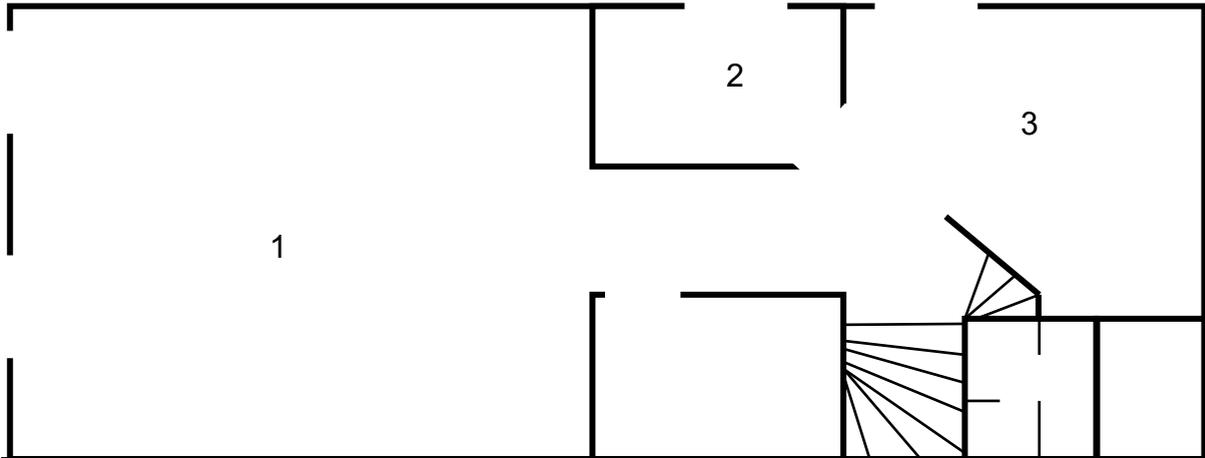
Situé entre la place de la Concorde et de la Madeleine. A deux pas des plus grands théâtres parisiens, dans le quartier du shopping chic, des affaires et des grands hôtels, une adresse raffinée.

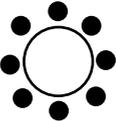
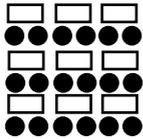
Le restaurant L'Envue vous accueille dans ses trois élégants salons à l'étage d'une capacité de 6 à 60 couverts, que l'on peut privatiser pour des réunions de travail, déjeuners d'affaires, repas de famille, anniversaires ou mariages.

Rejoignez-nous...



Bienvenue chez vous ...



					
ESPACE	ASSIS	COCKTAIL	REUNION	EN CLASSE	EN U
SALON 1	50	60	20	20	30
SALON 2	-	-	10	-	5
SALON 3	17	-	17	-	15
Restaurant	60	80	-	-	-
TOTAL	120	200	-	-	-



Petit Déjeuner

Privatisation d'un espace de 8h00 à 11h00
Personnel compris, écran blanc sur pied

Café, thé, jus de fruits à discrétion
Eau minérale
Mini viennoiseries, pain beurre et confiture,
Salade de fruits frais
Céréales

Conférence

Privatisation d'un espace de 16h00 à 19h00
Personnel compris, écran blanc sur pied

Assortiment de 4 pièces salées, sucrées
Salade de fruits frais
Café, thé, jus de fruits
Eau minérale

A PARTIR DE 25€ HT PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES



Conférence & Déjeuner ou Diner

Privatisation d'un espace de 8h00 à 16h00 ou de 18h00 à 23h30
Personnel compris, écran blanc sur pied

ACCUEIL MATIN

Café, thé, jus de fruits à discrétion

Eau minérale

Mini viennoiseries, pain beurre et confiture,

Salade de fruits frais

Céréales

ACCUEIL SOIR

Assortiment de 5 pièces salées

Kir vin blanc, jus de fruits

DEJEUNER OU DINER

Entrée/ plat/dessert

Eau, une bouteille de vin pour trois & café

76€ HT PAR PERSONNE

SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Déjeuner ou Dîner

SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Privatisation d'un espace de 12h00 à 15h00
Ou 19h00 à 23h30 personnel compris

MENU MADELEINE 41,00 HT

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
Eau minérale, café

MENU ST HONORE 54,00 HT

Entrée/Plat/Dessert
Vin (1 bouteille de côte de Gascogne BIO pour 3 convives)
Eau minérale /café

MENU CONCORDE 72,00 HT

1 coupe de Champagne Henriot, 2 pièces salées
Entrée/Plat/Dessert
Vin (1 bouteille de côte de Gascogne BIO pour 3 convives)
Eau minérale /café

OPTIONS

Kir ou verre chardonnay 7,00 HT
Assiette de fromage 7,00 HT

**NOTRE CARTE DES VINS, CHAMPAGNES ET SPIRITUEUX
EST À VOTRE DISPOSITION**

MATÉRIEL TECHNIQUE

Vidéoprojecteur 65 HT
Micro HF et enceinte amplifiée 200HT



Entrées

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NOISETTES & NOIX
BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, TAOST, RAIFORT, ŒUFS DE LUMP
4 RAVIOLES FARCIES À L'ARÔME DE TRUFFE D'ALBA
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI-CUIT MAISON, CHUTNEY DU CHEF (+2 EUROS)

Plats

POISSON FRAIS DU MOMENT, SAUCE FINE AU VIN BLANC, POIGNÉE D'ÉPINARDS FRAIS
CURRY ROUGE DE LENTILLES ET POIVRONS AUX ÉPICES DOUCES, RIZ JASMIN
NOIX DE SAINT JACQUES, FONDUE DE POIREAUX (+9 EUROS)
BOEUF BOURGUIGNON FONDANT, PURÉE GOURMANDE AU BEURRE DEMI-SEL
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX RAISINS SECS, POLENTA CRÉMEUSE

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS, MAÎTRE AFFINEUR
CRÉME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON
TARTE TATIN SERVIE TIÈDE, CRÉME FRAÎCHE D'ISIGNY*
CARPACCIO D'ANANAS VICTORIA, CORIANDRE, JUS DE COCO
DÉLICATESSES : FINANCIER, GANACHE CITRON, FRUITS DE SAISON

Cave

CHAMPAGNE BRUT HENRIOT
AOP CÔTE DE BLAYE, DOMAINE DES NECHAUD, HVE
CÔTE DE GASCOGNE BLANC, COLOMBARD, BIO
(HORS MENU) DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS



Cocktail

Privatisation d'un espace de 12h00 à 15h00
Ou 19h00 à 23h30 personnel compris

BOISSONS

Champagne Henriot
Kir au vin Chardonnay
Jus de Fruits, eau minérale

PIECES SALEES (exemple)

Mini clubs
Nems de poulet
Feuilletés au chèvre chaud
Canapés foie gras et pommes rôties
Brochettes de gambas et ananas
Petites bouchées de volaille aux épices ...

PIECES SUCREES (exemple)

Mini éclairs
Mini fondants
Macarons divers
Brochette de fruits ...
Mini tartes aux fruits de saison

A PARTIR 38,00€ HT PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 20 PERSONNES

ILS NOUS FONT CONFIANCE NOUS LES EN REMERCIONS

BEDOUK
Meetings Events Media

CLARINS

**BANQUE
PALATINE**

**Crédit
du Nord**

SANOFI

MCGREGOR
NEW YORK 1921

**HEC
PARIS**

AIRBUS



Allianz
Global Investors

abbvie

MONCLER

BOTTEGA VENETA

Groupama

Amundi
ASSET MANAGEMENT

**FRESENIUS
KABI**

transat

**LA BANQUE
POSTALE**

**HERMÈS
PARIS**

**SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE**

orangeTM

VEOLIA

**VINCI
ENERGIES**

UTP
Union
des Transports Publics
et Ferroviaires