



LE TAILLEVENT

SALONS PRIVÉS & TABLE DU CHEF

Vos prochains évènements au Taillevent



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

“ *Des espaces inédits et intimistes, une cuisine sensible et généreuse,
un service qui incarne l'excellence et la magie du savoir-faire à la française,
une cave somptueuse* ”



NOS ESPACES

Pour vos évènements : déjeuners, dîners d'affaires, conférences de presse, dégustations, anniversaires ...



Salon Guimet - jusqu'à 12 convives

C'est dans ce salon discret que le Duc de Morny reçut l'empereur Napoléon III. Nommé en référence au Musée National des arts asiatiques Guimet, dont les décors s'en inspirent, il est la promesse d'une expérience hors du commun.

27m²

Privatisation

416,67 € HT – 500 € TTC



Salon Saturne - jusqu'à 32 convives

Ancienne chambre du Duc de Morny. Avec son lustre majestueux qui rappelle les célèbres anneaux de Saturne, ce salon à l'ambiance feutrée enchantera vos invités.

Table unique jusqu'à 20 personnes.

39m²

Privatisation

416,67 € HT – 500 € TTC



La Table du Chef - Jusqu'à 8 convives

La table du Chef : une bulle d'intimité au sein de l'espace Trianon. Vivez l'expérience unique dans l'atmosphère magique du restaurant derrière ses paravents en marqueterie de paille, signés Lison de Caunes, à l'abri des regards...

LES MENUS

“ SALONS PRIVÉS ”

Déjeuners, dîners, sur-mesure ...



DÉJEUNER D'AFFAIRES EN SALON PRIVÉ

*Servi exclusivement
au déjeuner*

A partir de
133,71 € HT – 150 € TTC par personne

Menu du jour selon le marché du Chef
En 3 services

Un verre de vin, eaux minérales et café inclus

Privatisation du salon incluse

Servi en 1h15



**Verre de vin supplémentaire à partir
de 16,67 € HT - 20 € TTC.
Menu unique à partir de 7 personnes*

MENUS DÉJEUNERS ET DÎNERS EN SALON PRIVÉ

MENU *ARIANE*

Grand amour et épouse de Dionysos, dieu du vin et de la fête

145,45 € HT – 160 € TTC par personne
En 3 services

Truite arc-en-ciel, beurre à l'oseille
ou

Barigoule d'artichaut et petits pois, herbes marines

Lieu jaune, asperges vertes, ail des ours
ou

Selle d'agneau, bouquetière de Printemps

Blancs en neige caramélisés à la vanille
ou
Chocolat en texture

MENU *BACCHANTES*

Adoratrices de la divinité du vin et de la fête

200 € HT – 220 € TTC par personne
En 4 services

Rouget, tomates d'atterino, jus safran

Bar, épinards et basilic, caviar

Filet de veau, asperges blanches, sauce au romarin

Baba aux fraises





LES MENUS

“ TABLE DU CHEF ”

Déjeuners, dîners, sur-mesure ... dans votre bulle d'intimité

MENU DÉJEUNER

*Servi exclusivement
au déjeuner*

104,55 € HT – 115 € TTC par personne
En 3 services

Entrée du marché

Poisson ou viande du marché

Dessert du marché

MENU HÉRITAGE DU TAILLEVENT

*A la croisée de l'histoire et
du renouveau*

222,73 € HT – 245 € TTC par personne
En 4 services

Langoustine "Tradition Taillevent"

Bœuf Wellington et sélection de légumes

Plateau de fromages

Soufflé au café

*Choix de mets unique à l'ensemble du groupe à partir de 7 convives.
Menus à titre d'exemple, susceptibles d'évolution selon les produits de saison.*



MENU
GESTES DU
TAILLEVENT

*Signature de l'expertise du
service de la Maison*

268,18 € HT – 295 € TTC par personne

En 4 services

Homard flambé au whisky

*Côte de bœuf rôtie ou carré d'agneau ou
poisson (sole, turbot...)*

Plateau de fromages

Crêpes Suzette

MENU
L'INSTANT
PARTAGÉ

*De surprise
en surprise...*

313,64 € HT – 345 € TTC par personne

Une cuisine en 6 temps,

alchimie de vos envies,

de l'inspiration du Chef

et de ses équipes.

*Choix de mets unique à l'ensemble du groupe à partir de 7 convives.
Menus à titre d'exemple, susceptibles d'évolution selon les produits de saison.*



LES FORFAITS VINS

*La cave du restaurant, joyau du triangle d'or parisien,
regorge de richesses*

Véritable institution de l'art de l'accord « mets et vins », Le Taillevent répond à sa vocation de trait d'union entre les univers de la vigne et de la table. Pour sublimer vos plats, une sélection inédite de vins signée Thomas Millet, Chef Sommelier du Taillevent, et de ses équipes.

EVIDENCE

Sortir des sentiers battus en découvrant ou redécouvrant des appellations d'ici et d'ailleurs

37,50 € HT – 45 € TTC par personne - 2 verres de vin
58,33 € HT – 70 € TTC par personne - 3 verres de vin

- Vin de France, « Pur Blanc » Château Revelette 2021
- Barbera d'Alba, Domaine Moccagatta 2018

Eaux minérales, cafés. Forfait 2 verres uniquement au déjeuner.

PRESTIGE

Profiter des beautés intemporelles d'appellations emblématiques

75 € HT – 90 € TTC par personne - 3 verres de vin

- Chablis 1er Cru « Vogros » Domaine J.P Droin 2020
- Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur 2015

Eaux minérales, cafés

EXCEPTION

S'émervoeiller des précieux flacons de notre riche et historique cave

100 € HT – 120 € TTC par personne - 3 verres de vin

- Meursault « Narvaux » Domaine Colin Morey 2012
- Margaux, Château Kirwan 2011

Eaux minérales, cafés

SUR-MESURE

Sélection sur mesure élaborée selon vos envies par les soins de nos sommeliers.

Eaux minérales, cafés

*Sélection de vins à titre d'exemple
Choix de vins unique à l'ensemble du groupe à partir de 7 convives.*





LES OPTIONS

Rendez votre évènement inoubliable





LES PETITS PLUS !

Prix par personne

Pour l'apéritif :

Coupe de Champagne
16,67 € HT – 20 € TTC

3 pièces cocktail
13,63 € HT – 15 € TTC

5 pièces cocktail
22,73 € HT – 25 € TTC

Dégustation de 3 caviars avec expert
86,36 € HT – 95 € TTC

Dégustation de 3 vins ou champagnes avec notre sommelier
A partir de 66,67 € HT – 80 € TTC

Pour votre déjeuner ou dîner :

Fromage
27,27 € HT – 30 € TTC

Gâteau d'anniversaire – Bougies
13,64 € HT – 15 € TTC

Digestif
A partir de 16,67 € HT – 20 € TTC



Un Cadeau souvenir pour vos invités

Une bouteille de Champagne
de la Collection Taillevent Deutz
35,83 € HT – 43 € TTC

Une atmosphère unique

Décoration florale personnalisée

Animations caricaturistes, trio de jazz, violoniste,
mentaliste et autres surprises ...

Devis sur mesure



GARDINIER

Une collection de Maisons emblématiques



LES 110 DE TAILLEVENT PARIS
195 Rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
www.les-110-taillevent-paris.com



LES 110 DE TAILLEVENT LONDON
16 Cavendish Square
London – W1G 9DD
www.les-110-taillevent-london.com



**LES CAVES DE TAILLEVENT –
FAUBOURG SAINT-HONORÉ**
228 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
www.lescavesdetaillevent.com



**LES CAVES DE TAILLEVENT –
VICTOR HUGO**
130 rue de la Pompe
75016 paris
www.lescavesdetaillevent.com



DROUANT
16 - 18 Place Gaillon
75002 Paris
www.drouant.com



DOMAINE LES CRAYÈRES
64 Boulevard Henry Vasnier
51100 Reims
www.lescraayeres.com



LE COMPTOIR DU CAVIAR
Animations de dégustation sur-mesure
Cadeaux d'affaires
www.lecomptoirducaviar.com



LE TAILLEVENT



VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS



Romane Vergé

Responsable commerciale

servicecommercial@gardinier.com

+ 33 (0)7 69 21 95 52

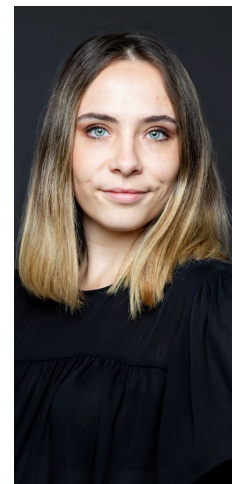


Gwenola Scour-Mermet

Directrice commerciale

gwenola.scour-mermet@gardinier.com

+ 33 (0)7 63 57 73 05



Jade Brevet

Responsable Commerciale

servicecommercial@taillevent.com

+33 (0)6 59 64 37 23



Marion Mercier

Responsable Commerciale

commercial@taillevent.com

+33 (0)1 45 61 51 43