LE TAILLEVENT

SALONS PRIVÉS & TABLE DU CHEF

Vos prochains évènements au Taillevent

RELAIS & CHATEAUX

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 reçu 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

RELAIS & CHATEAUX
LES GRANDES TABLES DU MONDE

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

583,33 € HT – 700 € TTC

RELAIS & CHATEAUX
LES GRANDES TABLES DU MONDE

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…

RELAIS & CHATEAUX
LES GRANDES TABLES DU MONDE

LES MENUS
“ SALONS PRIVÉS ”

Déjeuners, dîners, sur-mesure …

RELAIS & CHATEAUX
LES GRANDES TABLES DU MONDE

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

RELAIS & CHATEAUX

LES GRANDES TABLES DU MONDE

MENUS DÉJEUNERS ET DÎNERS
EN SALON PRIVÉ

LE TAILLEVENT

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

Risotto aux champignons sauvages
ou
Saint-Jacques, crémeux de cresson et chou

Truite des pays basques,
beurre blanc à l'oseille
ou
Poularde, bouquetière de légumes

Millefeuille aux figues et fève de tonka
ou
Chocolat et cassis

MENU *TRADITION TAILLEVENT*

Un héritage des grandes recettes de la maison,
réinterprété dans une harmonie
intemporelle et élégante

172,73 € HT – 190 € TTC par personne
En 3 services

Boudin de crustacés,
sauce homardine

Bouchée à la reine,
sauce crème et vin jaune

Crêpes aux agrumes

MENU *BACCHANTES*

Adoratrices de la divinité
du vin et de la fête

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

Rouget, betterave et shiso

Bar, potiron, salicorne

Millefeuille de veau, ragoût de girolles

Saint-honoré

RELAIS & CHATEAUX

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Menus à titre d'exemple, susceptibles d'évolution selon les produits de saisons
**Menu unique à partir de 7 personnes*

LES MENUS
“ TABLE DU CHEF ”

Déjeuners, dîners, sur-mesure … dans votre bulle d’intimité

MENU
SAISON

Une célébration du temps présent, guidée par la nature et ses cycles

Servi exclusivement au déjeuner

143,64 € HT – 158 € TTC par personne

En 3 services

Cuisses de grenouilles
beurre meunière

Ravioles aux cèpes,
sauce suprême au vin jaune

Pêche de petit bateau
aubergine, shiso et sauce au poivre
ou
Viande, volaille, gibier
salpicon de ris de veau et crêtes de coq, pommes de terre farcies et truffe d'automne

Tarte chocolat
glace vanille

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 *HÉRITAGE*

Une interprétation contemporaine et raffinée des grands classiques de la Maison

222,73 € HT – 245 € TTC par personne

En 4 services

Cuisses de grenouilles, beurre meunière

Boudin de langoustines, sauce homardine

Tourte de pigeon, jus au vin rouge et girolles

Fromages affinés

Baba, bergamote, mirabelle et mélisse

MENU *GESTES DU TAILLEVENT*

Signature de l'expertise du service de la Maison

268,18 € HT – 295 € TTC par personne

En 4 services

Caviar sélection Taillevent

Homard bleu flambé au whisky tourbé

Chariot de viande ou poisson en deux services

Fromages affinés

Crêpes Suzette

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.

Thomas Millet - Chef Sommelier du Taillevent

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**

- *Roussette de Savoie, Domaine des 13 Lunes - 2019*
- *Côteaux du Pont du Gard « Cinsault », Clos des Centenaires - 2017*

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**

- *Alsace Grand Cru « Zinnkoepfle », Domaine Agathe Bursin - 2018*
- *Bourgogne « La Myotte », Domaine Guillot-Broux - 2015*

Eaux minérales, cafés

EXCEPTION

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

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

- *Puligny-Montrachet « Les Nosroyes », Domaine Genot-Boulanger - 2019*
- *Margaux, Château du Tertre - 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.

RELAIS & CHATEAUX
LES GRANDES TABLES DU MONDE

LES OPTIONS

Rendez votre évènement inoubliable

LES PETITS PLUS !

Prix par personne

LE TAILLEVENT

Pour l'apéritif :

Coupe de Champagne
20,83 € HT – 25 € 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

RELAIS & CHATEAUX
LES GRANDES TABLES DU MONDE

Nos cadeaux d'exception*

Créez vos coffrets sur mesure, selon vos envies et votre budget, parmi une sélection de plus de 1 000 références !

COFFRET INITIATION

*Blanc - **20,80 € HT / 26 € TTC***

Mâcon Milly Lamartine Héritiers du Comte Lafon -2019

COFFRET DUO

*Vallée de la Loire - **35,20 € HT / 44 € TTC***

Montlouis Touche Mitaine - Rochers des Violettes - 2020

Saumur Champigny - Domaine Folie Lucé - 2020

COFFRET COLLECTOR

*Collector - **207,84 € HT / 250 € TTC***

Champagne - Deutz - Brut Rosé

Champagne - Roederer - Collection 244

Montlouis sur Loire Remus - Domaine de la taille aux Loups - 2021

Mâcon Milly Lamartine - Héritiers du Comte Lafon - 2019

Saint Joseph - Domaine Marsanne - 2018

Bourgogne - Pinot Noir - Pierre Morey -2020

COFFRET MAGNUM

*Rhône - **42,40 € HT / 53 € TTC***

Costières-de-Nîmes - Clos de Centenaires - 2018

COFFRET TRILOGIE

*Evidence – **124 € HT / 155 € TTC***

Bollinger - Spécial Cuvée

Pessac Léognan - Château Carbonnieux - 2017

Châteauneuf du Pape - Clos du Mont Olivet - 2020

*Sélections à titre d'exemple, photos non contractuelles

GARDINIER

Une collection de Maisons emblématiques

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

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

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

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

DROUANT
16 - 18 Place Gaillon
75002 Paris
drouant.com

DOMAINE LES CRAYÈRES
64 Boulevard Henry Vasnier
51100 Reims
lescrayeres.com

LE COMPTOIR DU CAVIAR
Animations de dégustation sur-mesure
Cadeaux d'affaires
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

Estelle Mandard
Responsable Commerciale

servicecommercial@taillevent.com
+33 (0)1 44 95 15 15

Marion Mercier
Responsable Commerciale

commercial@taillevent.com
+33 (0)1 45 61 51 43

Le Taillevent
15 rue Lamennais – Paris 75008