



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

583,33 € HT – 700 € 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

*Crevette impériale à la parisienne
ou
Tortelli aux champignons sauvages*

*Pêche de ligne,
pommes de terre aux algues et coquillages
ou*

Veau à la ficelle, ragoût de légumes, jus truffé

*Pavlova aux fruits exotiques
ou
Parfait glacé pistache et pamplemousse*

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

Saint-Jacques à cru, truffe et artichaut

*Pêche de petit bateau, broccoletti,
crème aux herbes*

Pigeon façon royale, pomme de terre farcie

Paris-Brest à la noisette



Casino Royal au Taillevent

« Ce soir, vous passez de la table de jeu...à celle du Taillevent** »

Un préambule festif casino chic entre blackjack
et roulette, suivi d'un dîner gastronomique.

Entre hasard et maîtrise.

Devis sur demande



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 trompettes de la mort,
salpicon de ris de veau,
sauce suprême au vin jaune

Pêche de petit bateau
mille-feuille de céleri rave au vieux Comté,
jus crémeux au Noilly-Prat

ou

Viande, volaille, gibier
tartelette bourgeoise aux champignons,
pommes de terre farcies et truffe d'automne

Tarte Tatin
pomme, coing et arlette caramélisés

Choix de mets unique à l'ensemble du groupe

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 crustacés, truffe d'automne et oursinade

Bœuf Wellington, jus au vin

Fromages affinés

Baba, agrumes et sorbet aux herbes

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 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

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

- 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-Boulangier - 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.*



LES OPTIONS

Rendez votre évènement inoubliable





LES PETITS PLUS !

Prix par personne

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

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



Marion Mercier

Responsable Commerciale

commercial@taillevent.com

+33 (0)1 45 61 51 43

Le Taillevent
15 rue Lamennais – Paris 75008