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

# 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*

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**

*Saumon mariné aux agrumes,*
*crème de céleri, vinaigrette à la clémentine*

*Cabillaud cuit à la vapeur,*
*brocolis au citron, sauce aux herbes fraiches*
*ou*
*Volaille jaune rôtie, riz pilaf aux*
*champignons, sauce au vin jaune*

*Galette aux pommes confites,*
*crème glacée à la vanille*

### 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**

*Foie gras de canard,*
*salade de pomme de terre et poireaux*

*Saumon bio,*
*artichauts barigoule, sauce Champagne*
*ou*
*Epaule d'agneau confite,*
*haricots de Paimpol, olives & citron confit*

*Tout chocolat, crème chocolat, glace chocolat et biscuit chocolat*

### MENU *BACCHANTES*

*Adoratrices de la divinité du vin et de la fête*

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

*Emietté de homard en salade,*
*fines lamelles de chou rave en aigre doux*

*Lieu jaune,*
*petits légumes sauce au vin jaune*

*Pièce de veau rôtie,*
*sauce au poivre*

*Café & noisette, biscuit noisette, glace mascarpone, mousse au café*

RELAIS & CHATEAUX — LES GRANDES TABLES DU MONDE

*Menus à titre d'exemple, susceptibles d'évolution selon les produits de saisons*
**Choix de menu et plats unique pour le groupe*

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.*

# 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

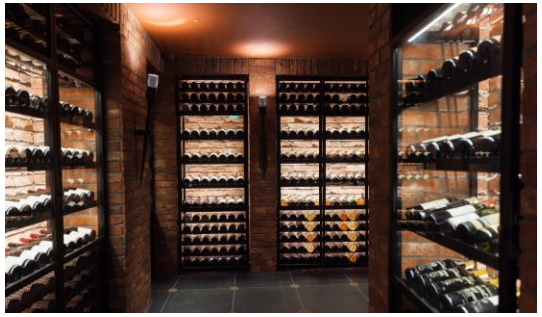
GARDINIER

# 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

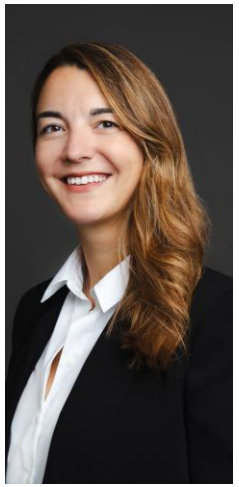
# VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

**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



**Marion Mercier**
Responsable Commerciale

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

**Eva Denax**
Assistante Commerciale

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

Le Taillevent
15 rue Lamennais – Paris 75008