



VOTRE ÉVÉNEMENT AU

PROCOPE

fondé en 1686

PRÉSENTATION

LE PROCOPE, LE PLUS VIEUX CAFÉ DE PARIS

Fondé en 1686 par Francesco Procopio dei Coltelli, des figures emblématiques comme Voltaire, Danton, Robespierre, Molière, Diderot ou Benjamin Franklin ont fréquenté ce lieu prestigieux.

Témoin de l'histoire, ce restaurant surprenant au décor marqué par les événements parisiens qui s'y sont déroulés saura vous charmer.

Le Procope vous surprendra aussi par ses compositions culinaires comme le Coq au Vin « Ivre de Juliéna ».

PROCOPE

fondé en 1686

VOTRE ESPACE

	ÉTAGE	SUPERFICIE	MATINALE	SEMINAIRE	LUMIÈRE	CLIMATISATION
FRANKLIN	1 ^{er}	75 m ²	60	60	Oui	Oui
LAFAYETTE	1 ^{er}	43m ²	30	×	Oui	Oui
DIDEROT	1 ^{er}	60 m ²	40	32	Oui	Oui
MARAT	1 ^{er}	30 m ²	25	20	Oui	Non



PROCOPE

fondé en 1686



NOS OFFRES

PETIT DEJEUNER CONFERENCE
22,73€ HT - 25,00€ TTC

Salon privatif de 8h à 11h

Mise à disposition écran, vidéoprojecteur et micro (wifi)

Petit déjeuner Buffet (machine Nespresso)
Café ou thé (Angelina) ou chocolat chaud
Mini viennoiseries
Jus d'orange

PROCOPE

fondé en 1686

NOS OFFRES

½ JOURNEE SEMINAIRE

79,47€ HT – 89,00€ TTC

8h – 15h

Salon privatif de 8h à 12h
Accueil petit déjeuner
Mise à disposition écran,
vidéoprojecteur et micro (wifi)

Déjeuner de 12h à 14h30
Menu 3 plats (cf menu séminaire)
Eau et vins
Café ou Thé

15h – 22h

Salon privatif de 15h à 19h
Pause après-midi
(madeleine maison et boisson chaude)
Mise à disposition écran,
vidéoprojecteur et micro (wifi)

Diner de 19h à 22h
Menu 3 plats (cf menu séminaire)
Eau et vins
Café ou Thé

PROCOPE

fondé en 1686



NOS OFFRES

JOURNEE SEMINAIRE
86,56€ HT – 99,00€ TTC

Salon privatif de 8h00 à 12h00

Accueil petit déjeuner

Mise à disposition écran, vidéoprojecteur et micro (wifi)

Déjeuner de 12h00 à 15h00

Menu 3 plats (cf menu séminaire)

Eau et vins

Café ou Thé

Salon privatif de 15h00 à 18h00

Pause après-midi (madeleine maison et boisson chaude)

Mise à disposition écran, vidéoprojecteur et micro (wifi)

PROCOPE

fondé en 1686

LE MENU

MENU SEMINAIRE

ENTREES

Saumon Fumé d'Ecosse, crème à l'Aneth, blinis
Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette
Salade haricots verts aux champignons et noisettes

PLATS

Magret de canard, pommes forestières
Filet de bar rôti, légumes d'hiver, sauce Champagne
Joue de bœuf, légumes de saison

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Tiramisu
Tarte au citron meringuée

Vin blanc – Muscadet Sèvre et maine
Vin rouge – Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière
Eaux minérales – Vittel ou San Pellegrino

Café ou Thé

PROCOPE

fondé en 1686



LES EXTRAS

Coupe de Champagne Montaudon	9.70€
Apéritif Maison Royal Griotte	5.00€
Canapés 3 pièces (foie gras, saumon mariné, verrines...)	6.00€
Assiette 2 fromages Marie Quatrehomme meilleure ouvrier de France 2000	8.50€

PROCOPE

fondé en 1686

INFORMATIONS

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est demandé à partir de 15 personnes : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Salon privatif mis à votre disposition selon disponibilités
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon la saison
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

PHOTO A
COMPLETER

PROCOPE

fondé en 1686

VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Karine Anglada

01.40.46.79.07

Procopce.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Ouvert tous les jours en continu, de midi à minuit

**13, rue de l'Ancienne Comédie
75006 PARIS**

Métra : Odéon



PROCOPE

fondé en 1686