BRASSERIE

L'ENVUE



Vos événements

PRIVATISATIONS · SÉMINAIRES · DÉJEUNERS & DÎNERS · COCKTAILS

Une adresse raffinée

Située entre la place de la Concorde et la Madeleine, à deux pas des plus grands théâtres parisiens, dans le quartier du shopping chic, des affaires et des grands hôtels, L'Envue est une adresse raffinée au cœur de Paris.

Notre établissement dispose de trois salons climatisés au premier étage, conçus pour accueillir vos événements privés ou professionnels, de 6 à 50 convives.

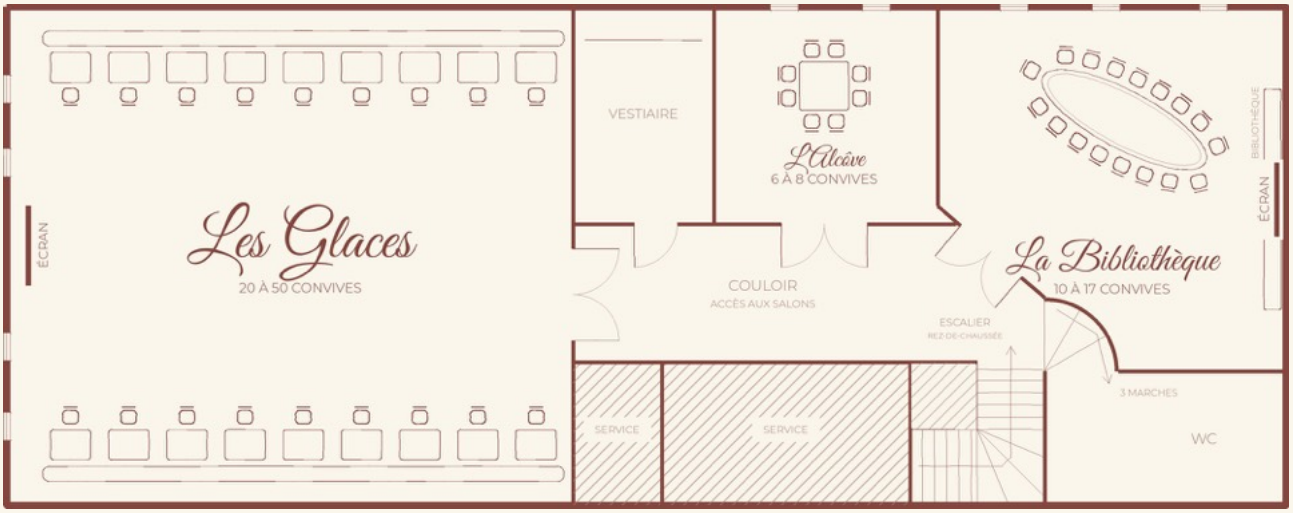
À partir de 100 convives, nous vous proposons la privatisation totale de l'établissement, sur les deux niveaux.

Notre équipe vous accompagne pour personnaliser votre événement : choix du menu, organisation, décoration et équipements audio et vidéo.


L'ENVUE

Bienvenue chez vous

LES SALONS DU PREMIER ÉTAGE



Capacités

	L'Alcôve DE 6 À 8 CONVIVES	La Bibliothèque DE 10 À 17 CONVIVES	Les Glaces DE 20 À 50 CONVIVES	La Brasserie LE RESTAURANT
ASSIS	8	17	50	60
COCKTAIL	—	20	40	SUR DEMANDE
RÉUNION	8	17	20	—
EN U	6	15	30	—

À PARTIR DE 100 CONVIVES : PRIVATISATION TOTALE SUR LES DEUX NIVEAUX



L'Alcôve

DE 6 À 8 CONVIVES · PREMIER ÉTAGE

Idéale pour vos réunions privées. Sa décoration chaleureuse et son ambiance feutrée en font l'endroit parfait pour des échanges privilégiés et des repas d'affaires en petit comité.



La Bibliothèque

DE 10 À 17 CONVIVES · PREMIER ÉTAGE

Notre salon médian, équipé d’un écran de 70 pouces, est idéal pour vos séminaires, conférences et comités de direction, tout en conservant une atmosphère conviviale.



Les Glaces

DE 20 À 50 CONVIVES · PREMIER ÉTAGE

Notre grand salon est l'espace parfait pour vos grandes occasions : soirées d'entreprise, clubs réseau, petits déjeuners, conférences de presse. Sa décoration élégante et son équipement moderne garantissent une expérience mémorable à tous vos invités.



La Brasserie

JUSQU'À 60 CONVIVES · REZ-DE-CHAUSSÉE

Notre brasserie parisienne, avec son bar, ses banquettes de velours et ses miroirs, accueille vos déjeuners, dîners et soirées privées dans une ambiance chaleureuse et animée, au cœur du quartier de la Madeleine.

Nos formules

PRIVATISATION D'UN ESPACE · PERSONNEL COMPRIS · PRIX HORS TAXES

Petit déjeuner

8H00 – 11H00

BOISSONS CHAUDES
CAFÉ, THÉ

BOISSONS FRAÎCHES
JUS DE FRUITS, EAU MINÉRALE
À DISCRÉTION

MINI VIENNOISERIES

PAIN, BEURRE, CONFITURE

SALADE DE FRUITS FRAIS

26 € HT
PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Journée d'études

8H00 – 16H00 OU 18H00 – 23H30

Accueil du matin

BOISSONS CHAUDES
ET FRAÎCHES, VIENNOISERIES, FRUITS

Accueil du soir

5 PIÈCES SALÉES
KIR AU VIN BLANC, JUS DE FRUITS

Déjeuner ou dîner

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
EAU, VIN (1 BOUTEILLE POUR 3), CAFÉ

82 € HT
PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Cocktail

12H00 – 15H00 OU 19H00 – 23H30

Boissons

KIR AU CHARDONNAY
VINS AOP ROUGE ET BLANC

JUS DE FRUITS, EAU

Pièces salées

MINI CLUBS, NEMS
FEUILLETÉS AU CHÈVRE, GAMBAS

Pièces sucrées

MINI ÉCLAIRS, MACARONS
FONDANTS, TARTELETTES DE SAISON

À PARTIR DE
40 € HT
PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 20 PERSONNES

Déjeuner ou dîner

Menu Madeleine

12H00 – 15H00 OU 19H00 – 23H30

ENTRÉE ET PLAT
OU PLAT ET DESSERT

EAU MINÉRALE, CAFÉ

44 € HT
PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Menu Saint-Honoré

12H00 – 15H00 OU 19H00 – 23H30

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

VIN
UNE BOUTEILLE POUR TROIS

EAU MINÉRALE, CAFÉ

59 € HT
PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Menu Concorde

12H00 – 15H00 OU 19H00 – 23H30

COUPE DE CHAMPAGNE
ET 2 PIÈCES SALÉES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

VIN
UNE BOUTEILLE POUR TROIS

EAU MINÉRALE, CAFÉ

79 € HT
PAR PERSONNE
SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Entrées

VELOUTÉ DE CAROTTES CURRY COCO

RAVIOLES DU ROYANS, LABEL ROUGE
GRATINÉES AU COMTÉ

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS
CRÈME D'ISIGNY, BLINIS

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON +2 € HT
MI-CUIT, CHUTNEY DU CHEF, TOAST POILÂNE

SALADE LYONNAISE AU SAUCISSON CHAUD
POMMES DE TERRE TIÈDES, MÂCHE, ŒUF MOLLET

Plats

RIGATONI AUX CÈPES
CRÈME AU COMTÉ

LASAGNES AU POTIMARRON, ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS
ROQUETTE ET PARMESAN

CURRY DE BUTTERNUT RÔTIE ET LENTILLES BELUGA
LAIT DE COCO, RIZ BASMATI, CORIANDRE

BŒUF BOURGUIGNON FONDANT
PURÉE CRÉMEUSE

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX GIROLLES
POMMES GRENAILLES PERSILLÉES

SAUCISSE D'AUVERGNE « MAISON CONQUET » ET SON JUS
PURÉE CRÉMEUSE

POISSON FRAIS DU MOMENT, BEURRE BLANC
RATATOUILLE AUTOMNALE

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES +5 € HT
PURÉE DE BUTTERNUT, CAROTTES CRAYON

Fromages & desserts

FROMAGES D'AUTOMNE À PARTAGER

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

GROSSE PROFITEROLE AU CHOCOLAT

TARTE TATIN
CRÈME D'ISIGNY

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

LES DÉLICATESSES
FINANCIER, CRÈME BRÛLÉE VANILLE, FRUITS DE SAISON

PLAT VÉGÉTARIEN





La cave

Nous possédons une large sélection de vins, à choisir à l'avance pour vos déjeuners et dîners en salon.

LES VINS ET LE CHAMPAGNE COMPRIS DANS LES MENUS SAINT-HONORÉ ET CONCORDE

AOP CHAMPAGNE BRUT
HENRIOT

AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX ROUGE
DOMAINE DESNECHAUD

IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC
DOMAINE DE MIRAIL, COLOMBARD, BIO

En option

KIR AU CHARDONNAY	7 € HT
SPRITZ APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	10 € HT
COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, CITRON, CRANBERRY	12,5 € HT
ESPRESSO MARTINI VODKA, CAFÉ, KAHLÚA, SUCRE	12,5 € HT

Matériel technique

VIDÉOPROJECTEUR	65 € HT
ÉCRAN LED 70 POUCES	65 € HT
MICRO HF	100 € HT

BRASSERIE

L'ENVUE

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

WWW.LENVUE.COM

Prix hors taxes. Menus et pièces de cocktail donnés à titre d'exemple, selon la saison.