



VOTRE ÉVÉNEMENT AU

PROCOPE

fondé en 1686

PRÉSENTATION

LE RESTAURANT

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

	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	CONFÉRENCE
SALON FRANKLIN	75 m ²	72 Repas assis	60 personnes	75 personnes
SALON LAFAYETTE	43 m ²	35 Repas assis	30 personnes	25 personnes
SALON CHOPIN	35 m ²	25 Repas assis	/	/
SALON MARAT	30 m ²	24 Repas assis	/	/
SALON DIDEROT	60 m ²	50 Repas assis	50 personnes	60 personnes





LES MENUS

MENU AUTHENTIQUE

26.36 € HT – 29.00 € TTC

Uniquement le midi

ENTRÉES

Salade d'endives, roquefort et noix

Ou Soupe à l'oignon gratinée

Ou Terrine de campagne, mesclun de salade

PLATS

Suprême de volaille, crème ciboulette, légumes d'hiver

Ou Pavé de merlu, sauce vierge, pommes purée

Ou Confit de canard, pommes grenailles

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

Ou Coupe sorbet

Ou Ile flottante



LES MENUS

MENU PLAISIR

35.45 € HT – 39.00 € TTC

ENTRÉES

Assiette de 6 Escargots

ou Œuf mollet BIO, sauce gribiche, julienne de légumes

ou Jambon persillé

PLATS

Onglet de bœuf, compotée d'échalotes, pommes rissolées

ou Pavé de lieu jaune en ravigote

ou Suprême de volaille rôti, légumes d'hiver

DESSERTS

Tiramisu façon « Procopio »

ou Sabayon glacé à l'Amaretto

ou Tarte fine aux pommes

LES MENUS

MENU SAVEUR

41.82 € HT – 46.00 € TTC

ENTRÉES

Tartare de saumon frais, croque de concombre, crème de raifort
ou Aumônière de chèvre
ou Pâté en croûte bressan traditionnel

PLATS

Traditionnel coq au vin « Ivre de Juliéna »
ou Filet de daurade au Chablis, légumes d'hiver
ou Pavé de rumsteack, sauce au poivre, pommes forestières

DESSERTS

Profiteroles, glace Amaretto fruits secs, chocolat chaud
ou Assiette de dégustation de nos glaces et sorbets
ou Traditionnel Mont-Blanc





LES MENUS

MENU DEGUSTATION

50.00 € HT – 55.00 € TTC

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté
ou Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth, blinis
ou Tartare d'avocat, crabe, crevettes, pamplemousse

PLATS

Magret de canard du Sud-Ouest, pommes Darphin
ou Filet de bar rôti, risotto crémeux
ou Joue de bœuf, légumes d'Antan

DESSERTS

Millefeuille à la vanille
ou Tarte au citron meringuée
ou Croustillant au chocolat

LES MENUS

MENU PROCOPIO

78.00 € TTC

ENTRÉES

Assiette de l'Ecailler
ou ½ Homard à la parisienne
ou Foie gras de canard, pain au levain toasté

PLATS

Filet de bœuf, crème aux morilles, gratin de pommes de terre
ou Noix de Saint-Jacques aux châtaignes, légumes d'hiver
ou Sole meunière (env. 380 gr), purée de pommes de terre

FROMAGE

Fromage Napoléon de Dominique Bouchait,
Meilleur Ouvrier de France

DESSERT

Au choix à la carte





**POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS,
NOUS VOUS PROPOSONS...**

Coupe de Champagne Brut Jacquart Mosaïque, 12 cl 7.00 €

Apéritif Maison Royal Griottes 5.00 €

Canapés 3 pièces 6.00 €
(Foie gras de canard, Tartare de saumon, Pâté en croûte)

Fromage Napoléon 8.50 €
Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France

Café / Thé 2.50 €

LES FORFAITS BOISSONS

FORFAIT BOISSONS 9.50 € TTC – Uniquement le midi

1/3 Bouteille de Vin par personne au choix

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc

Ou

Côte de Bourg Château Haut Lamouroux – Rouge

½ Eau Minérale Plate ou Gazeuse (Vittel ou San Pellegrino)

FORFAIT BOISSONS 14.00 € TTC

1/2 Bouteille de Vin par personne au choix (37.5 cl)

Bourgogne Aligoté - Blanc

Ou

Bordeaux les Hauts Gaffelière – Rouge

½ Eau Minérale Plate ou Gazeuse (Vittel ou San Pellegrino)

FORFAIT BOISSONS 21.00 € TTC

1/2 Bouteille de Vin par personne au choix (37.5 cl)

Quincy Jean-Michel Sorbe - Blanc

Ou

Bourgogne Gamay Albert Bichot – Rouge

½ Eau Minérale Plate ou Gazeuse (Vittel ou San Pellegrino)





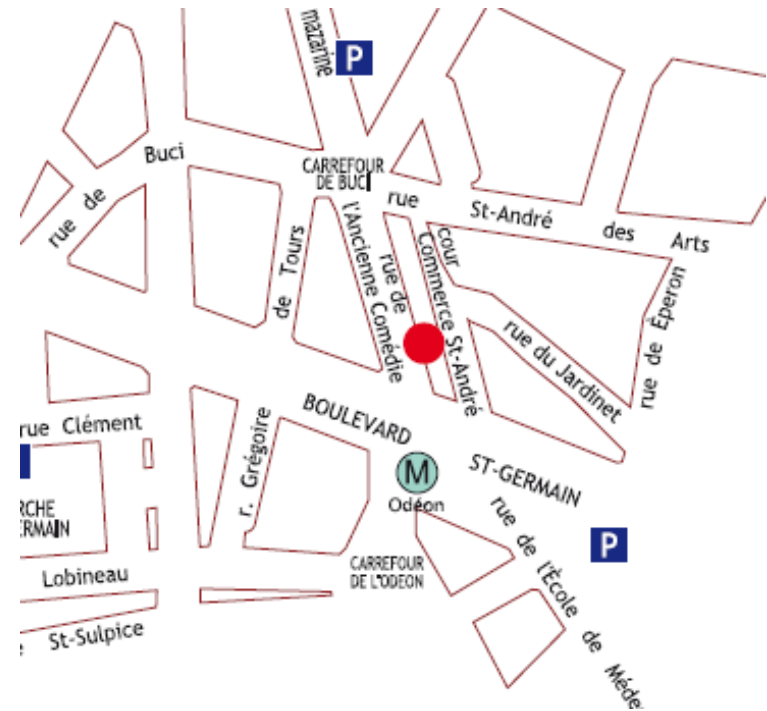
VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Karine ANGLADA
reservationprocopé@blanc.net
Tél. +33 (0)1 40 46 79 07

INFORMATIONS

13 rue de l'Ancienne Comédie
75006 Paris
Métro : Odéon
Parking à proximité



PROCOPE

fondé en 1686