



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 Julié纳斯 ».



PROCOPE

fondé en 1686

VOTRE ESPACE

	ÉTAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	LUMIÈRE	CLIMATISATION
FRANKLIN	1 ^{er}	75 m ²	65	80	Oui	Oui
LAFAYETTE	1 ^{er}	43m ²	30	50	Oui	Oui
CHOPIN	1 ^{er}	35 m ²	18	25	Oui	Oui
DIDEROT	1 ^{er}	60 m ²	40	50	Oui	Oui
MARAT	1 ^{er}	30 m ²	27	20	Oui	Non



PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU AUTHENTIQUE

26.36€ HT – 29.00€ TTC

Uniquement le midi

ENTREES

Burrata, tomates, sauce pesto
Ou Terrine de campagne, mesclun de salade
Ou soupe à l'oignon gratinée

PLATS

Suprême de volaille, crème ciboulette, légumes de saison
Ou Confit de canard, pommes grenailles
Ou Pavé de merlu, sauce vierge, pomme purée

DESSERTS

Crème brûlée
Ou Coupe sorbet 3 boules – parfum au choix
Ou Tarte fine aux pommes

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU PLAISIR

35.45€ HT – 39.00€ TTC

ENTREES

Gaspacho de légumes

Ou Œuf mollet, sauce Gribiche, julienne de légumes

Ou Pâté en croûte tradition

PLATS

Suprême de volaille rôti, petits pois carottes

Ou Onglet de bœuf, échalotes confites, pommes grenailles

Ou Pavé de saumon, sauce vierge, écrasé de pomme de terre

DESSERTS

Tiramisu façon Procopio

Ou Sabayon glacé à l'Amaretto

Ou salade de fruits de saison, sorbet coco

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU SAVEUR

41.82€ HT – 46.00€ TTC

ENTREES

Tartare de saumon frais, croque de concombre, crème de raifort
Ou Aumônière de chèvre
Ou Antipasti de légumes grillés, mozzarella

PLATS

Traditionnel coq au vin « Ivre de Julienas »
Ou Filet de daurade au Chablis, légumes de saison
Ou Pavé de rumsteak, sauce au poivre, pommes forestières

DESSERTS

Tarte au citron meringuée
Ou Croustillant chocolat
Ou Panna cotta fraise, amaretto, noix de coco

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU DEGUSTATION
50.00€ HT – 55.00€ TTC

ENTREES

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, légumes d'été
Ou Joue de bœuf, légumes d'Antan

DESSERTS

Millefeuille à la vanille (maximum 30 convives)
Profiteroles Procope, glace Amaretto fruits secs, chocolat chaud
Assortiment de glaces et sorbet Maison

PROCOPE

fondé en 1686



LES MENUS

MENU PROCOPIO

70.91€ HT – 78.00€ TTC

ENTREES

Carpaccio de daurade royale au citron vert
Ou ½ homard à la parisienne
Ou Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

PLATS

Filet de bœuf, gratin dauphinois
Ou Noix de Saint Jacques, risotto crémeux
Ou Lotte Rôtie, crème de cresson au Noilly Prat, légumes printaniers

FROMAGE

Assiette fromages de Marie Quatrehomme (2 morceaux)
Meilleure Ouvrier de France 2000

DESSERTS

Saint Honoré à la vanille (maximum 30 convives)
Tarte au chocolat Guayaquil, sorbet orange sanguine
Assiette dégustation de nos desserts
(mini tiramisu, tartelette pommes, fondant chocolat, financier pistache, 1 boule de glace)

PROCOPE

fondé en 1686



LES FORFAITS BOISSONS

Forfait boissons

8.22€ HT – 9.50€ TTC - **UNIQUEMENT LE MIDI**

1/3 Vin par personne

Muscadet Sèvre et main / Côte de Bourg Haut Lamouroux

1/2 Eau Minérale – Vittel San pellegrino

Forfait boissons

11.97€ HT – 14.00 € TTC

1/2 Vin par personne

Bourgogne Aligoté – Bordeaux les Hauts de la Gaffelière

1/2 Eau Minérale – Vittel San pellegrino

Forfait boissons

17.95€ HT – 21.00 € TTC

1/2 Vin par personne

Quincy Jean Michel Sorbe – Bourgogne Gamay

1/2 Eau Minérale – Vittel San pellegrino

PROCOPE

fondé en 1686



LES EXTRAS

Coupe de Champagne Montaudon 9.70€

Apéritif Maison Royal Griotte 5.00€

Canapés 3 pièces 6.00€

Café/Thé 2.50€

Assiette 2 fromages Marie Quatrehomme 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.

PROCOPE

fondé en 1686



VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Karine Anglada

01.40.46.79.07

reservationprocope@blanc.net

INFORMATIONS

Ouvert tous les jours en continu, de midi à minuit

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

Métro : Odéon



PROCOPE

fondé en 1686