



INSPIREDMEETINGS™



SOFITEL
HOTELS & RESORTS

SOFITEL PARIS BALTIMORE



L'HÔTEL

103 CHAMBRES
DONT
16 CHAMBRES CLASSIQUE
28 CHAMBRES SUPERIEURE
31 CHAMBRES DELUXE
19 JUNIOR SUITES
8 JUNIOR SUITES DELUXE
1 SUITE EIFFEL
VUE SUR LA TOUR EIFFEL

RESTAURANT CARTE BLANCHE
BAR & LOUNGE

CAVE A VIN

4 SALLES DE REUNION
1 SALON OURS
1 SUITE SIGNATURE EIFFEL
1 ESPACE PAUSE

WELCOME WALL «TOM»

SO FIT

BUSINESS CENTRE

WI-FI
CONCIERGES CLEFS D'OR

THE HOTEL

103 ROOMS
INCLUDING
16 CLASSIC ROOMS
28 SUPERIOR ROOMS
31 DELUXE ROOMS
19 JUNIOR SUITES
8 DELUXE JUNIOR SUITES
1 EIFFEL SUITE
FULL EIFFEL TOWER VIEW

CARTE BLANCHE RESTAURANT
BAR & LOUNGE

WINE CELLAR

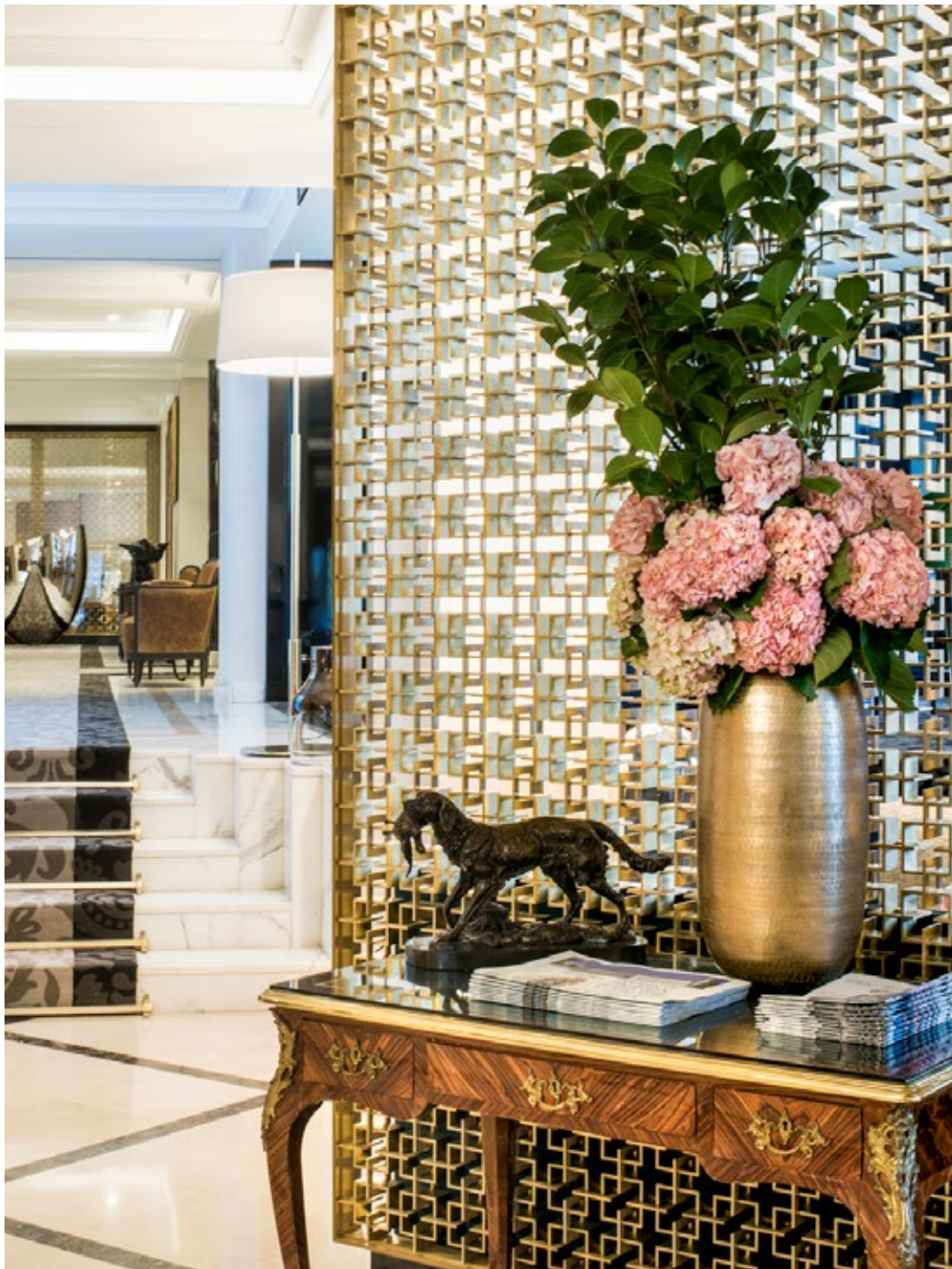
4 MEETING ROOMS
1 SALON OURS
1 SIGNATURE EIFFEL SUITE
1 COFFEE BREAK LOUNGE

WELCOME WALL «TOM»

SO FIT

BUSINESS CENTRE

WI-FI
THE GOLDEN KEYS CONCIERGE



SOFITEL INSPIREDMEETINGS

Le Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel est situé dans les plus beaux quartiers de Paris à proximité des Champs Elysées, de l'Arc de Triomphe et de la Tour Eiffel. Il est la quintessence-même d'une maison parisienne, dans une ambiance intimiste, chaleureuse et feutrée. Une maison de ville typique de la fin du XIXe siècle. Mêlant hospitalité française et chic parisien, avec un restaurant gastronomique La Carte Blanche du Chef Jean-Philippe Pérol et une cave d'exception, le Sofitel Paris BaltimoreTour Eiffel immerge ses visiteurs dans un raffinement authentique et contemporain de la vie à la française.

The Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel is nestled among the most beautiful districts of Paris, close to the Champs Elysées, the Arc de Triomphe and the Eiffel Tower. It is a perfect example of a Parisian residence, in an intimate, warm and cozy atmosphere. A typical townhouse dating back to the end of the 19th century. Mixing French hospitality and Parisian chic, with a gastronomic restaurant La Carte Blanche of Chef Jean-Philippe Pérol and an exceptional wine cellar, the Sofitel Paris Baltimore



Le Welcome Wall «TOM»

UNE MISE EN SCÈNE SUR MESURE

Le Sofitel Paris Baltimore dispose de salles de banquet dans l'un des sites les plus prisés de la capitale française. Des informations personnalisées sur votre réunion présentées sur le mur d'accueil «Tom» aux salles de réunion équipées de haute technologie, l'équipe d'InspiredMeetings vous garantit le succès de votre événement. Nous sommes là pour vous aider à organiser un événement réussi en capturant l'essence de votre projet, en suggérant des options de banquet créatives et en vous concentrant sur des détails adaptés à vos objectifs, vos goûts et vos désirs.



INSPIRED BY YOU, STAGED BY US

Sofitel Paris Baltimore provides banqueting facilities in one of the most sought-after sites in Paris. From the personalised information about your meeting presented on the Welcome Wall «Tom» to the high-tech equipped meeting rooms, InspiredMeetings Team guarantees your success of your event. Expert planners are here to support you to organize a magnificent event by capturing the essence of your project, suggesting creative banqueting options as well as by focusing on very details to fit your objectives, tastes and desires.







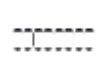


Salon Trocadéro

TROCADERO

Une salle plénière à l'ambiance élégante et feutrée dans un cadre récemment rénové, pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes en cocktail

A completely renovated plenary room, which can accommodate up to 120 people in cocktail style in an elegant and cosy atmosphere.



SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	THEATRE	SALLE DE CLASSE/CLASSROOM	CABARET	TABLES U/ U-SHAPE	BOARDROOM	BANQUET	COCKTAIL
TROCADERO	102 (12X8,5)	1097,9 (39,4X27,9)	2,5M/8,2FT							
				90	60	40	34	32	60	120

AIR CONDITIONNÉ / AIR CONDITIONED

LARGEUR PORTE / DOOR WIDTH

HAUTEUR PORTE / DOOR HEIGHT

ÉQUIPEMENT HIGH-TECH / HIGH TECH EQUIPMENT

OUI

0,81M

2,10M

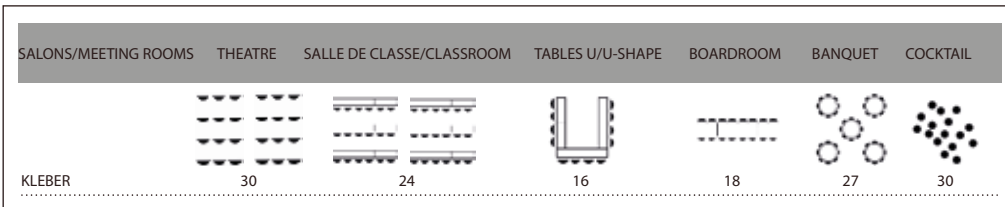
CLICK SHARP / CLICK SHARP

LCD 90° FULL HD TACTILE SCREEN (BIG PAD)

ACCÈS INTERNET WIFI / WIFI INTERNET ACCESS



Salon Kléber

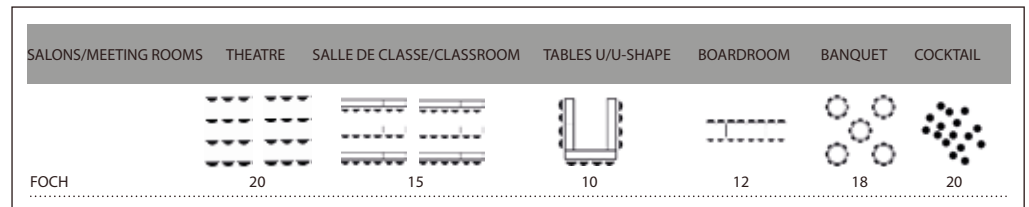


AIR CONDITIONNÉ / AIR CONDITIONED
 LARGEUR PORTE / DOOR WIDTH
 HAUTEUR PORTE / DOOR HEIGHT
 ÉQUIPEMENT HIGH-TECH / HIGH TECH EQUIPMENT

OUI
 0,81M
 2,10M
 CLICK SHARP / CLICK SHARP
 LCD 70" FULL HD TACTILE SCREEN (BIG PAD)
 ACCÈS INTERNET WIFI / WIFI INTERNET ACCESS



Salon Foch



AIR CONDITIONNÉ / AIR CONDITIONED
 LARGEUR PORTE / DOOR WIDTH
 HAUTEUR PORTE / DOOR HEIGHT
 ÉQUIPEMENT HIGH-TECH / HIGH TECH EQUIPMENT

OUI
 0,81M
 2,10M
 CLICK SHARP / CLICK SHARP
 LCD 70" FULL HD TACTILE SCREEN (BIG PAD)
 ACCÈS INTERNET WIFI / WIFI INTERNET ACCESS



Salon Kléber & Foch



Salon Kléber & Foch

KLEBER & FOCH

Ces deux salons proposent un espace intime et élégant pour des réunions confidentielles, petits déjeuners, déjeuners ou dîners privés. Kléber & Foch sont modulables sur une surface de 70m²

These two reception rooms are perfect for confidential meetings, private breakfast, lunch and dinner. The wall between these rooms can be opened so they can be used together and provide an area of 70 m²



SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	THEATRE	BANQUET	COCKTAIL
KLEBER & FOCH	70 (6X12)	753.5 (19.7X39.4)	2.2M/7.2FT			

AIR CONDITIONNÉ / AIR CONDITIONED
 LARGEUR PORTE / DOOR WIDTH
 HAUTEUR PORTE / DOOR HEIGHT
 ÉQUIPEMENT HIGH-TECH / HIGH TECH EQUIPMENT

OUI
 0,81M
 2,10M
 CLICK SHARP / CLICK SHARP
 LCD 70" FULL HD TACTILE SCREEN (BIG PAD)
 ACCÈS INTERNET WIFI / WIFI INTERNET ACCESS



Salon Ours

COSY LOUNGE

Un salon cosy pour accueillir vos participants et coordonner votre événement.

A cosy lounge to welcome your attendees and coordinate your event.

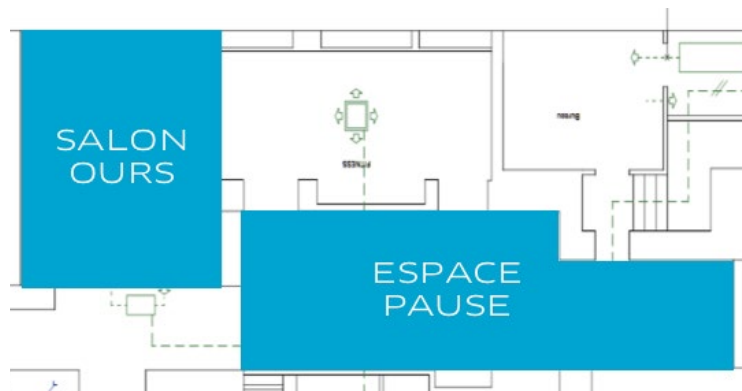


Espace Pause/Coffee Break Lounge

ESPACE PAUSE/COFFEE BREAK LOUNGE

Un espace dédié pour vos pauses Gourmandes préparées par notre Chef Jean-Philippe PEROL.

A dedicated lounge to enjoy your Gourmet breaks prepared by our Chef Jean-Philippe PEROL.





Salon Eiffel

EIFFEL

Une salle de conseil d'administration pouvant accueillir 18 personnes avec du matériel de haute technologie. Vos repas seront servis au Restaurant Carte Blanche.

This meeting room can welcome up to 18 people. It provides the ideal setting for your conferences in a boardroom style. Lunches can be served in our Carte Blanche Restaurant.



SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	THEATRE	SALLE DE CLASSE/CLASSROOM	CABARET	TABLES U/ U-SHAPE	BOARDROOM	BANQUET	COCKTAIL
EIFFEL	45 (31.2X15.4)	484.4 (31.2X15.4)	2.2M/7.2FT	-	-	-	-	18	-	-

AIR CONDITIONNÉ / AIR CONDITIONED
 LARGEUR PORTE / DOOR WIDTH
 HAUTEUR PORTE / DOOR HEIGHT
 ÉQUIPEMENT HIGH-TECH / HIGH TECH EQUIPMENT

OUI
 0,81M
 2,10M
 CLICK SHARP / CLICK SHARP
 LCD 70" FULL HD TACTILE SCREEN (BIG PAD)
 ACCÈS INTERNET WIFI / WIFI INTERNET ACCESS



Suite Signature Eiffel

SUITE SIGNATURE EIFFEL

La Suite Signature Eiffel peut être aménagée en espace de réunion. Un espace unique avec une vue imprenable.

Signature Eiffel Suite can also be used as a meeting space. An unique space with a magnificent view.



SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	THEATRE	SALLE DE CLASSE/CLASSROOM	CABARET	TABLES U/ U-SHAPE	BOARDROOM	BANQUET	COCKTAIL
Suite Signature Eiffel	17,3 (3,0X5,8)	186,2 (9,8X19,0)	2.5M/8.2FT	10	-	-	-	8	8	20

AIR CONDITIONNÉ / AIR CONDITIONED
ÉQUIPEMENT HIGH-TECH / HIGH TECH EQUIPMENT

OUI
BRANCHEMENT HDMI/CONNECTION HDMI
LCD 45" FULL HD TACTILE SCREEN
ACCÈS INTERNET WIFI / WIFI INTERNET ACCESS



Restaurant Carte Blanche

RESTAURANT CARTE BLANCHE

Le Restaurant Carte Blanche : Découvrez, dans son nouvel écrin, la cuisine gourmande du Chef Jean-Philippe Perol. Une carte créative et généreuse, une cuisine au goût du jour où le produit est mis en avant dans son authenticité.

Discover the Carte Blanche restaurant and enjoy gourmet cuisine by Chef Jean-Philippe Perol in its new setting. The creative and generous menu offers contemporary cuisine that uses authentic ingredients.

SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	BANQUET	COCKTAIL
Restaurant	90	538,2	3,4M/11,2FT	60	100





Cave à vin / Wine Cellar

CAVE A VIN / WINE CELLAR

Espace idéal pour des cocktails ou «business talk» dans une atmosphère chaleureuse et lumineuse pour les amateurs de grands vins.

Ideal space for cocktail or business talk along a cozy and luminous atmosphere for wine lovers.



SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	COCKTAIL
Cave à vin / Wine Cellar	14 (3,4X4,0)	150,7 (11,2X13,1)	2,5M/8,2FT	20



Bar

BAR








Le Bar du Baltimore est probablement l'endroit le plus intime de cette demeure où se fondent avec chaleur la patine du bois et les lumières tamisées.

The Baltimore bar is the most intimate place in the hotel where wood panels and dim lights create a warm atmosphere.



SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	COCKTAIL
Bar	32	344,4	2,5M/8,2FT	50

LAYOUT ET CAPACITE DES SALONS MEETING ROOM LAYOUT AND CAPACITIES

SALONS/MEETING ROOMS	SURFACE M ²	SURFACE FT ²	HAUTEUR/ HEIGHT M/FT	THEATRE	SALLE DE CLASSE/CLASSROOM	CABARET	TABLES U/ U-SHAPE	BOARDROOM	BANQUET	COCKTAIL
										
TROCADERO	102 (12X8,5)	1097,9 (39,4X27,9)	2,5M/8,2FT	90	60	40	34	32	60	120
KLEBER	40 (6,0X6,5)	430,6 (21,3X19,8)	2,2M/7,2FT	30	24	-	16	18	27	30
FOCH	30 (5,5X5,5)	324,0 (18,0X18,0)	2,2M/7,2FT	20	15	-	10	12	18	20
KLEBER & FOCH	70 (6,0X12,0)	753,5 (19,7X39,4)	2,2M/7,2FT	40	-	-	-	-	45	70
EIFFEL	45 (9,5X4,5)	484,4 (31,2X15,4)	2,2M/7,2FT	-	-	-	-	18	-	-
SUITE SIGNATURE EIFFEL	17,3 (3,0X5,8)	186,2 (9,8X19,0)	2,5M/8,2FT	10	-	-	-	8	8	20
RESTAURANT	90	538,2	3,4M/11,2FT	-	-	-	-	-	60	100
CAVE A VIN/WINE CELLAR	14 (3,4X4,0)	150,7 (11,2X13,1)	2,5M/8,2FT	-	-	-	-	-	-	20
BAR	32	344,4	2,5M/8,2FT	-	-	-	-	-	-	50

TARIFS DE LOCATION DES SALONS ROOM HIRE RATES

SALONS/ MEETING ROOMS	JOURNEE ENTIERE/ ALL DAY		DEMI-JOURNEE/ HALF DAY	
TROCADERO	3000€ TTC	2500€ HT	2000€ TTC	1666,66€ HT
KLEBER	1200€ TTC	1000€ HT	800€ TTC	666,66€ HT
FOCH	900€ TTC	750€ HT	680€ TTC	566,66€ HT
EIFFEL	1800€ TTC	1500€ HT	1200€ TTC	1000€ HT
SUITE SIGNATURE EIFFEL	2000€ TTC	1666,66€ HT	1400€ TTC	1166,66€ HT

ESPACE DE RECEPTION/RECEPTION AREA	MINIMUM CA/MINIMUM SPEND	
RESTAURANT CARTE BLANCHE	6000€ TTC	5000€ HT
CAVE A VIN/WINE CELLAR	Sur demande/ On request	
BAR	1500€ TTC	1250€ HT

EQUIPEMENTS DES SALONS MEETING ROOM FITTINGS

Internet Haut-débit	High-speed Internet
Equipements Audio Visuel	Audio-visual equipment
Air conditionné dans les salles de réunion	Air-conditioned meeting room
Lumière du jour	Day light
Materiel vidéo	Video equipment

CHAQUE SALLE DE RÉUNION DISPOSE DE L'ÉQUIPEMENT ESSENTIEL POUR VOS RÉUNIONS
EACH ROOM FEATURES THE ESSENTIAL EQUIPMENT FOR YOUR MEETINGS

PROJECTION SUR TV LCD, WIFI HAUT-DÉBIT, ASSISTANCE AUDIOVISUELLE, SERVICE DÉDIÉ
INBUILT LCD PROJECTOR WITH SCREEN OR LCD TV, WIFI INTERNET
AUDIOVISUAL SUPPORT AND ASSISTANCE, HIRE OF STANDARD AUDIOVISUAL EQUIPMENT

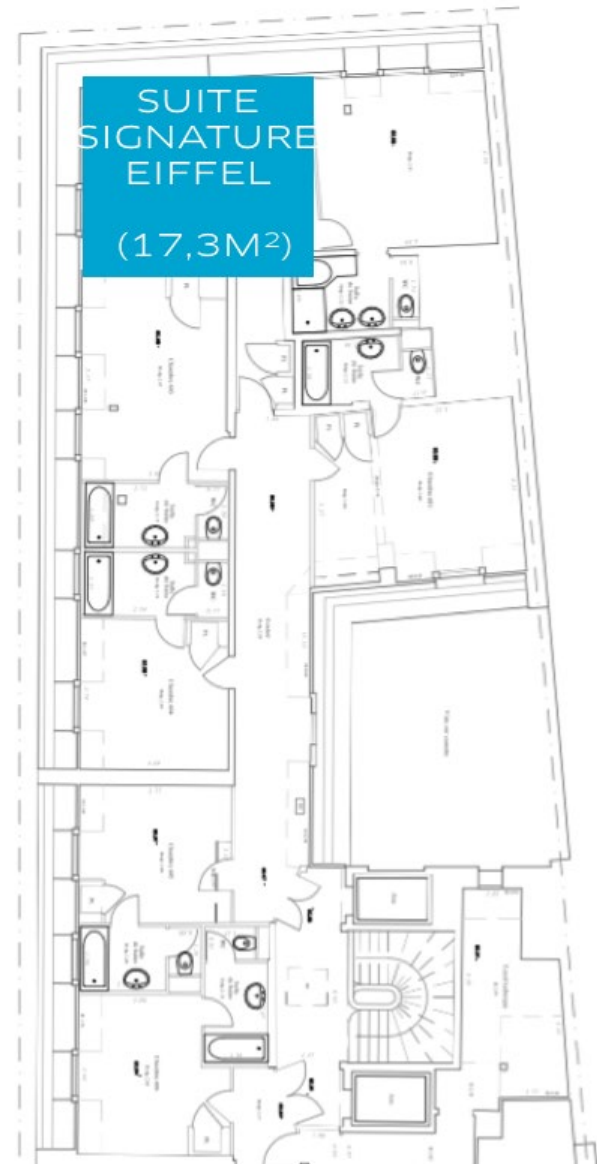




ETAGE 1



ETAGE 6





MATERIEL EQUIPMENT

A partir de/From

Ecran LCD Full HD SHARP	250€	LCD Full HD Screen SHARP
Système de connexion Clickshare		Clickshare system connection
Salon Trocadéro: 90 pouces		Room Trocadéro: 90 pouces
Salons Foche, Kléber et Eiffel: 70 pouces		MeetingRoom Foche, Kléber et Eiffel: 70 pouces
Sonorisation 2 enceintes	190€	Sound euipment 2 speakers
Microphone		Microphone
HF ou Cravate	95€	Wireless or lavalier
Micro col de cygne	25€	Swan neck
Pupitre hors sonorisation	210€	Lectern without sound
Téléphone Conférence	160€	Conference Telephone
Ordinateur	195€	Computer
Photocopieur	500€	Photocopier
N&B - par copie	0.10€	B&W - per page
Couleur - par copie	0.15€	Color - per page
Imprimante	210€	Printer
Fleurs		Flowers
Centre de table	80€	Table centre
Bouquet	100€	Bouquet
Frais de livraison	60€	Delivery Costs



NOUVEAUX NEW EQUIPEMENTS EQUIPMENTS

Connection USB, HDMI ou VGA	USB, HDMI or VGA Connection
Click SHARP	Click SHARP
Ecran SHARP	SHARP Screen
LCD 70" Full HD Screen ("Big Pad") Foch, Kléber & Eiffel	LCD 70" Full HD Tactile screen ("Big Pad") Foch, Kléber & Eiffel
LCD 90" Full HD screen Trocadéro	LCD 90" Full HD screen Trocadéro

Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation

Rates per day are all taxes included



FORFAITS PACKAGES

Forfait Demi-Journé d'Etude

A partir de 120€/personne

Location de salle

Une pause

Déjeuner (entrée, plat, dessert+boissons)

Forfait Journée d'Etude

A partir de 135€/personne

Location de salle

Café d'accueil

Deux pauses

Déjeuner (entrée, plat, dessert+boissons)

Forfait Executive Meeting

A partir de 150€/personne

Location de salle

Café d'accueil

Deux pauses

Déjeuner au Restaurant Carte Blanche
(entrée, plat, dessert+boissons)

Half-Day Delegate Meeting Package

From 120€/person

Room rental

One break

Lunch (starter, main course, dessert+beverages)

Day Delegate Meeting Package

From 135€/person

Room rental

Welcome coffee

Two breaks

Lunch (starter, main course, dessert+beverages)

Executive Meeting Package

From 150€/person

Room rental

Welcome coffee

Two breaks

Lunch at Restaurant Carte Blanche
(starter, main course, dessert+beverages)



Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation

Rates per day are all taxes included

VOS PAUSES YOUR BREAKS

A partir de/From

<i>La Matinale</i> 18€ Café, thé, jus de fruits frais, viennoiseries	<i>La Matinale</i> 18€ Coffee, tea, orange and grapefruit juice, viennese pastries
<i>Tutti Frutti</i> 18€ Café, thé, jus de fruits frais, fruits de saison, yaourts aux fruits	<i>Tutti Frutti</i> 18€ Coffee, tea, tangerine and fruit juices, seasonal fruits, fruit yogurts
<i>Gourmandises</i> 18€ Chocolat chaud, jus de fruits frais, bonbonnière de bonbons, crêpes, Nutella	<i>Delicacies</i> 18€ Hot chocolate, vine peach and fruit juices, sweets, crepes, Nutella
<i>Energie & Equilibre</i> 24€ Thé Gamme Thalasso, jus de fruits frais, yaourts 0%, fruits de saison, fruits secs	<i>Energy & Balance</i> 24€ Spa range tea, fruit juice, 0% yogurt, seasonal fruits, dried fruits
<i>En direct du fromager</i> 25€ Café, thé, jus de fruits frais, un verre de vin blanc, assor- timent de fromages affinés	<i>Live from the cheesemaker</i> 25€ Coffee, tea, fruit juice, a glass of white wine, selection of ripened cheeses
<i>En direct du charcutier</i> 25€ Café, thé, jus de fruits frais, un verre de vin rouge, assortiment de charcuteries de nos régions	<i>Live from the pork butcher</i> 25€ Coffee, tea, fruit juice, a glass of red wine, selection of regional cooked meat
<i>Parisienne partagée</i> 26€ Café, thé, jus de fruits frais, un verre de vin rouge/blanc, assortiments de fromages et charcuteries	<i>Parisian</i> 26€ Coffee, tea, fruit juice, a glass of red/white wine, selection of ripened cheeses and regional cooked meat

Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation
Suggestion de menu sous réserve de modification selon les saisons

Rates per day are all taxes included
Menu suggestion can be modified according to seasons





MENU 40 MINUTES 40 MINUTES MENU

A partir de/From

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 40€ Starter + Main Course Ou Main
Entrée, Plat, Dessert 50€ Course + Dessert

L'Asperge

Cuite au naturel, salade de jeunes pousses,
sauce à l'œuf

The Asparagus

Palin cooked, sprouts, salad,
egg sauce

Ou/Or

La Gambas

Rôtie au parfum de curry,
crémeux d'avocat à la coriandre

The King Prawn

Roasted with curry flavour,
avocado cream with coriander

Le Cabillaud

Le dos cuit au plat, brocoli et champignons de paris,
sauce de soja

The Codfish

Broccoli, agaricus bisporus,
soya sauce

Ou/Or

La volaille

Suprême cuit au sautoir,
légumes printanier aux herbes

The Poultry

Breast fillet,
spring vegetable with herb

La Fraise

Juste sucrée, sablé, crème légère pistache

The Strawberry

With sugar, sablé, light pistachio cream

Ou/Or

Le Chocolat

Ganache crémeuse au cacao amer, glace ivoire

The Chocolate

Creamy bitter cocoa ganache, Ivory icecream

Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation
Suggestion de menu sous réserve de modification selon les saisons

Rates per day are all taxes included
Menu suggestion can be modified according to seasons





MENU LE POTAGER THE CHEF GARDEN DU CHEF MENU

A partir de/From

50€

L'Artichaut

Cuit au naturel, salade de jeunes pousses

The Artichoke

Plain cooked, young shoots salad

Ou/Or

Les Champignons de Paris

Cuisinés à la Grecque, tartine de pain aux olives noires

Cultivated mushrooms

Greek-Style marinated mushrooms, black olive toast

Les légumes du Moment

Cuisinés façon barigoule au parfum de coriandre

The Seasonal Vegetables

Braised with coriander flavour

Ou/Or

The Pasta

Cooked like a risotto with soya milk and rocket salad

Les Pâtes

Cuisinés comme un risotto au lait de soja et roquette

La Mangue

Rôtée à la vanille, sorbet mangue coco

The Mango

Roasted with vanilla, mango and coco sorbet

Ou/Or

La Nage de Fruits du moment

Relevée à la menthe pepper, sorbet citron-basilic

Aromatic broth of seasonal fruit

Seasoned with mint, lemon-basil sorbet

Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation
Suggestion de menu sous réserve de modification selon les saisons

Rates per day are all taxes included
Menu suggestion can be modified according to seasons





MENU DECOUVERTE DISCOVERY MENU

A partir de/From

75€

Le Tourteau

Effiloché, concombre à la menthe,
saumon confit aux herbes

Ou/Or

L'Artichaut

Cuisinés au curcuma,
copeaux de parmesan et roquette

Le Bar

Rôti sur la peau,
tétragone et légumes verts confits au jus

Ou/Or

Le Veau

La noix comme un grenadin,
pleurotes et oignons, nouveaux sautés, jus cours

Les Fruits Rouges

Crème légère mascarpone, biscuit à la cannelle,
sorbet fromage blanc

Ou/Or

*Tarte fine meringuée,
sorbet citron-basilic*

The Crab

Shredded, cucumber and mint,
preserved salmon with herb

The Artichoke

Cooked with curcuma,
grated Parmesan cheese and lettuce

The Bar

Roasted, New Zealand spinach and
reserve green vegetables with juice

The Veal

Larded fillet,
pleurote mushrooms and onions, light cooking juice

The Red Berries

Light mascarpone cream, cinnamon biscuit,
sorbet fresh cheese

*Meringue tart,
lemon-basil sorbet*



Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation
Suggestion de menu sous réserve de modification selon les saisons

Rates per day are all taxes included
Menu suggestion can be modified according to seasons



VOS COCKTAILS YOUR COCKTAILS

A partir de/From

<i>Classique</i>		<i>Classic</i>
6 canapés – 2 glasses of wine	47€	6 pièces – 2 verres de vin
12 canapés – 2 glasses of wine	54€	12 pièces – 2 verres de vin
<i>Open Bar Vin</i>		<i>Wine Open Bar</i>
18 pièces – 1h30	68€	18 canapés – 1h30
24 pièces – 2h00	78€	24 canapés – 2h00
Heure Supplémentaire	30€	Additional Hour
<i>Champagne</i>		<i>Champagne</i>
6 pièces – 2 flûtes	52€	6 canapés – 2 glasses of champagne
12 pièces – 2 flûtes	58€	12 canapés – 2 glasses of champagne
<i>Open Champagne</i>		<i>Open Champagne</i>
18 pièces - 1h30	82€	18 canapés – 1h30
24 pièces - 2h00	92€	24 canapés – 2h00
Heure Supplémentaire	45€	Additional Hour
<i>Petit Four Supplémentaire</i>	3€	<i>Additional Canapé</i>

Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation
Suggestion de menu sous réserve de modification selon les saisons

Rates per day are all taxes included
Menu suggestion can be modified according to seasons





CARTE DES CANAPES | CANAPES MENU

Classique

Saumon
Jambon de Serrano
Verrine de tourteau
Foie gras
Tomate mozzarella
Pesto écrevisses

Pièces Chaudes

Clafoutis au jambon
Brochette de bœuf
Courgettes farcies à l'agneau
Thon au curry
Gambas aux herbes
St. Jacques sauce soja

Desserts

Panna Cotta aux fruits rouges
Macarons framboise
Croustillant chocolat
Paris Brest
Rocher Coco
Tartelettes aux fruits

Fresh Canapes

Salmon
Serrano Ham
Crab verrine
Duck Foie gras
Tomato and mozzarella
Crayfish with pesto

Warm Pieces

Ham batter-pudding
Beef on a skewer
Stuffed courgette with lamb
Tuna with curry
King prawns with aromatic herbs
Scallops with soya sauce

Desserts

Panna Cotta with red fruits
Raspberry Macarons
Crisp chocolate
Paris Brest
Coconut Rocher
Tartlets with fresh fruits

Suggestion de menu sous réserve de modification selon les saisons

Menu suggestion can be modified according to seasons





CARTE DES VINS WINE CELLAR

A partir de/From

	<i>Champagne</i>		<i>Champagne</i>
	Champagne Taittinger à Reims – Cuvée Brut	92€	Champagne Taittinger à Reims – Cuvée Brut
	Champagne Laurent Perrier à Tours sur Marne – Cuvée Rosé	120€	Champagne Laurent Perrier à Tours sur Marne – Cuvée Rosé
	Champagne Lanson – Cuvée Nobel	220€	Champagne Lanson – Cuvée Nobel
Champagne Taittinger à Reims – Comtes de champagne Blanc de Blancs		340€	Champagne Taittinger à Reims – Comtes de champagne Blanc de Blancs
	<i>Vins Rosés</i>		<i>Rosé Wines</i>
Classique : Côtes de Provence – Cuvée Clarendon – Domaine Gavoty	49€		Classic : Côtes de Provence – Cuvée Clarendon – Domaine Gavoty
	<i>Vins Blancs</i>		<i>Red Wines</i>
Classique : Sancerre – Domaine Henri Bourgeois	128€		Classic : Sancerre – Domaine Henri Bourgeois
Découverte : Chablis Réserve Domaine Willian Fèvre	54€		Découverte : Chablis Réserve Domaine Willian Fèvre
Etranger : Nouvelle Zélande Marlborough – Cloudy Bay	178€		Etranger : Nouvelle Zélande Marlborough – Cloudy Bay
	<i>Softs & Eaux Minérales</i>		<i>Softs & Mineral Water</i>
Jus de fruits	10€		Jus de fruits / Fruit juice
Sodas : Orangina (25cl), Schweppes – Agrum & Indian Tonic (25cl)	10€		Sodas : Orangina (25cl), Schweppes – Agrum & Indian Tonic (25cl)
Coca Cola, Coca Cola Light & Zero (33cl), Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	5€		Coca Cola, Coca Cola Light & Zero (33cl), Lipton Ice Tea Pêche (25cl)
Café, Décaféiné : Nespresso	5€		Coffee, Decaffeinated coffee : Nespresso
Thé, Infusions, Chocolat	8€		Thé, Infusions, Chocolat
Eaux Minérales : Evian, Vittel, Badoit, Perrier, San Pellegrino			Mineral Water : Evian, Vittel, Badoit, Perrier, San Pellegrino
	50cl	5€	50cl
	100cl	7€	100cl

Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation

Rates per day are all taxes included



PETIT-DEJEUNER BREAKFAST

A partir de/From

Petit-Déjeuner Classique

Boissons chaudes
Jus de fruits frais
Viennoiseries
Pain
Beurre & Confiture

20€

Classic Breakfast

Hot beverages
Fruit juice
Viennese Pastries
Fresh bread
Butter & Fruit jam

Petit-Déjeuner Complet

Hot beverages
Fruit juice
Viennese Pastries
Fresh bread
Butter & Fruit jam
Yogurts
Fresh fruits
Ripened cheeses & cooked meat
Or smoked salmon

28€

Full Breakfast

Boissons chaudes
Jus de fruits frais
Viennoiseries
Pain
Beurre & Confiture
Yaourts
Fruits frais
Assiette de fromages et charcuterie
Ou de saumon fumé

Tous les tarifs sont TTC et par jour de manifestation

Rates per day are all taxes included



SOFITEL
HOTELS & RESORTS

PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL



Karine NAULEAU
Responsable Séminaires & Banquets
Seminar & Banqueting Manager

karine.nauleau@sofitel.com
88 BIS AVENUE KLEBER - 75116 - Paris France
TEL: +33 (0)1 44 34 54 99
WWW.SOFITEL.COM



SOFITEL
IS NOW AVAILABLE
ON THE
ACCORHOTELS APP

SOFITEL PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL

88 BIS AVENUE DE KLEBER - 75116 PARIS - FRANCE
TEL.: +33 (0)1 44 34 54 54 - KARINE.NAULEAU@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL.COM

