

# LE ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS

Brochure événementielle

- 2024 -



RAFFLES

# DES INSTANTS *uniques*

*Le Royal Monceau – Raffles Paris* est un lieu où l'on aime à rester, avec cette sensation toute particulière d'être à la fois chez soi et ailleurs, à la fois hôte et invité, dans un mélange de créations, d'émotions et de cultures.

L'hôtel incarne le savoir-vivre audacieux des Parisiens d'aujourd'hui. Pensé comme un appartement personnel, les espaces communs invitent à la détente, l'ADN artistique se retrouvant ici et là, de la *Librairie des Art* à la *Galerie d'Art* en passant par le *Cinéma Katara* et parmi les 300 œuvres dispersées dans chaque recoin de l'hôtel.

Contemporain et artistique, *Le Royal Monceau – Raffles Paris* est l'endroit idéal pour organiser des événements inédits au cœur de Paris.





*LES espaces*  
ÉVÉNEMENTIELS



# LES SALONS



## ANDRÉ JUNOT

40 m<sup>2</sup>

Lumière naturelle

Capacité max. : 20 pers.

*Mise en place flexible*



## PIERRE BERMOND

44 m<sup>2</sup>

Lumière naturelle

Capacité max. : 20 pers.

*Mise en place flexible*



## LOUIS DUHAYON

63 m<sup>2</sup>

Lumière naturelle

Capacité max. : 50 pers.

*Mise en place flexible*

## LES 3 SALONS

147 m<sup>2</sup>

Lumière naturelle

Capacité max. : 100 pers.

*Mise en place flexible*



# LES SALONS ANNEXES



## SALON 107

38 m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 14 pers.  
*Mise en place flexible*



## SALON 100

48 m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 25 pers.  
*Mise en place flexible*



## SALON 110

68 m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 40 pers.  
*Mise en place flexible*

## SALON BUSINESS

25 m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 8 pers.  
*Mise en place fixe*



# LES ESPACES ART



## CINÉMA KATARA

99 pers.  
Scène (1,80 m x 6 m)  
tablettes rétractables  
DCP, Blu-ray  
Régisseur dédié  
*Mise en place fixe*

## CARRÉ VIP

Espace d'accueil  
Rez-de-chaussée  
attendant au Cinéma



## LA GALERIE D'ART 1

75m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 40 pers.  
*Mise en place cocktail*

## LA GALERIE D'ART 2

60m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 30 pers.  
*Mise en place cocktail*





# LES RESTAURANTS



## IL CARPACCIO\*

Etoilé du guide Michelin  
Cuisine italienne  
Capacité max. : 40 pers.  
*Mise en place flexible*



## MATSUHISA PARIS

Chef Nobu Matsuhisa  
Cuisine japonaise  
Capacité max. : 109 pers.  
*Mise en place fixe*



## LE BAR LONG

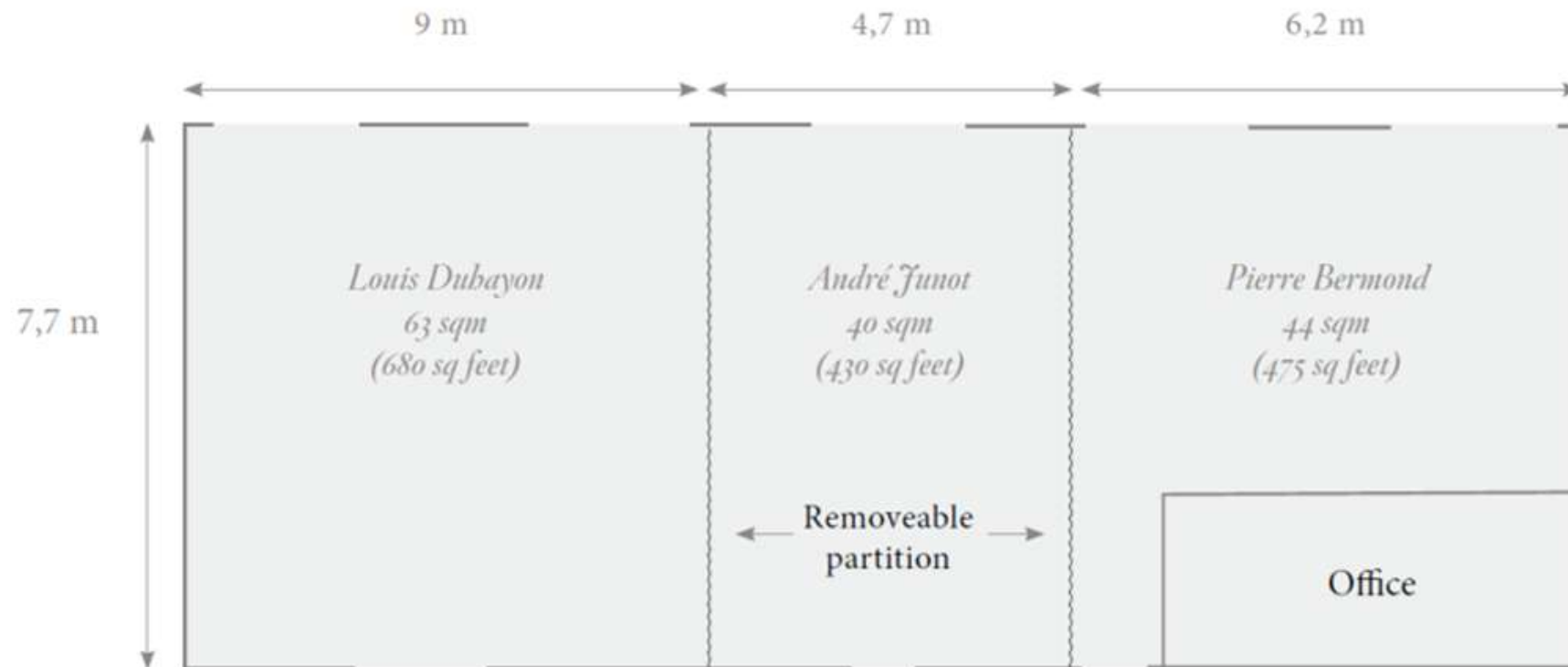
Capacité max. : 100 pers.  
*Mise en place flexible*

## LA CUISINE

Petit-déjeuner & Brunch  
Capacité max. : 109 pers.  
*Mise en place fixe*



# LE PLAN DES SALONS





# LES *forfaits* RÉUNION

## TARIFS & INFOS

**195 € TTC**  
par personne

**Valable**  
pour un  
minimum 20 pers.

*En option :*

*Vidéoprojecteur et écran*

*de projection : 450 € TTC*

*Micro sans fil : 120 € TTC*

*Système son : 380 € TTC*

# FORFAIT RÉUNION

## DEMI-JOURNÉE

Votre forfait séminaire journée comprend :

La location du salon pour la réunion (hors Cinéma)

La location du salon pour le déjeuner

Un accueil café

Une pause-café matin : pâtisseries, boissons chaudes et jus

Un déjeuner 3 plats avec accords mets et vins (2 verres par personne), eaux et softs

TARIFS &  
INFOS

**250 € TTC**  
par personne

**Valable**  
pour un  
minimum 20 pers.

*En option :*

*Vidéoprojecteur et écran*

*de projection : 450 € TTC*

*Micro sans fil : 120 € TTC*

*Système son : 380 € TTC*

# FORFAIT RÉUNION

## JOURNÉE

Votre forfait séminaire journée comprend :

La location du salon pour la réunion (hors Cinéma)

La location du salon pour le déjeuner

Un accueil café

Une pause-café matin : pâtisseries, boissons chaudes et jus

Un déjeuner 3 plats avec accords mets et vins (2 verres par personne), eaux et softs

Une pause-café après-midi : Mignardises, boissons chaudes et jus



*L'offre*  
RESTAURATION

TARIFS &  
INFOS

**46 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
2 heures

*Œufs brouillés en  
supplément :  
6 € TTC par personne*

# PETIT-DÉJEUNER

## ROYAL

BOISSONS CHAUDES  
Sélection de cafés et thés

—

JUS DE FRUITS FRAIS  
Orange, pamplemousse, pomme

—

SMOOTHIES & BOOSTERS  
Fruits de saison mixés

—

Sélection de viennoiseries

—

Salade de fruits frais

—

Déclinaison de yaourts

TARIFS &  
INFOS

**70 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
3 heures

# PETIT-DÉJEUNER

## AMÉRICAIN

### BOISSONS

Sélection de cafés et thés  
Jus de fruits frais (orange, pamplemousse, pomme)  
Fruits de saison mixés

—

### SUCRÉ

Sélection de viennoiseries  
Salade de fruits frais de saison  
Yaourt nature, vanille ou aux fruits  
Sélection de céréales

—

### SALÉ

Œufs brouillés et ses accompagnements  
Saumon fumé  
Assortiment de charcuteries  
Sélection de fromages

Déclinaison de yaourts



TARIFS &  
INFOS

**35 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
30 minutes

# PAUSE

## CLASSIQUE

BOISSONS CHAUDES  
Sélection de cafés et thés

—

JUS DE FRUITS FRAIS  
Orange, pamplemousse, pomme

—

SMOOTHIES & BOOSTERS  
Fruits de saison mixés

—

Sélection de viennoiseries ou financiers

—

Salade de fruits frais

TARIFS &  
INFOS

**50 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
3 heures

# PAUSE

## PERMANENTE

**BOISSONS CHAUDES**  
Sélection de cafés et thés

—

**JUS DE FRUITS FRAIS**  
Orange, pamplemousse, pomme

—

**SMOOTHIES & BOOSTERS**  
Fruits de saison mixés

—  
Sélection de viennoiseries ou financiers

—  
Salade de fruits frais

TARIFS &  
INFOS

**170 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
4 heures

*Station pâtes en live-  
cooking en option :  
30€ TTC par personne*

# BRUNCH

## ROYAL

### BOISSONS

Boissons chaudes  
Jus de fruits frais  
Jus détox

### SUCRÉ

Sélection de yaourts  
Céréales et granola  
Sélection de pâtisseries du Chef

### SALADE

Salade César  
Salade de courge confite, copeaux de parmesan  
Salade d'épinards, feta et betterave

### FROID

Assortiment de charcuterie  
Saumon fumé  
Poulpe sauté, condiments piquillos, olives noires, piment d'Espelette  
Toast à l'avocat  
Tartine de cecina

### CHAUD

Œufs brouillés  
Suprême de volaille jaune cuit à basse température et son jus  
Filet de dorade rôti et sauce vierge



TARIFS &  
INFOS

**200 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
4 heures

*Station pâtes en live-  
cooking en option :  
30€ TTC par personne*

# BRUNCH

## SIGNATURE

### BOISSONS

*Deux coupes de champagne*

Boissons chaudes

Jus de fruits frais

Jus détox

### SUCRÉ

Sélection de yaourts

Céréales et granola

Sélection de pâtisseries du Chef

### SALADE

Salade César

Salade de courge confite, copeaux de parmesan

Salade d'épinards, feta et betterave

### FROID

Assortiment de charcuterie

Saumon fumé

Poulpe sauté, condiments piquillos, olives noires, piment d'Espelette

Toast à l'avocat

Tartine de cecina

### CHAUD

Œufs brouillés

Suprême de volaille jaune cuit à basse température et son jus

Filet de dorade rôti et sauce vierge

TARIFS &  
INFOS

**115 € TTC**  
par personne

**Individuel**  
1 à 2 heures

*Service rapide.  
Portion individuelle.  
Possibilité de service  
dans la salle de réunion.*

# BENTO BOX

## EXPRESS

### ENTRÉE

Salade de quinoa, tataki de saumon  
Edamame, concombre, tomates et pickles d'oignon rouge

*ou*

Salade composée végétarienne (v)  
Chou-fleur, courgette, radis rouge et edamame

*ou*

Caviar d'aubergine (v)  
Mix de choux-fleurs rôtis et grenade

### PLAT

Club sandwich  
Chips à la truffe

*ou*

Focaccia tomate et mozzarella (v)  
Courgettes rôties, salade de roquette et sauce pistou

*ou*

Poulet karaage  
Riz, omelette japonaise, asperge, tomates et pickles d'oignon rouge

### DESSERT

Salade de fruits

*ou*

Tartelette de saison

TARIFS &  
INFOS

**120 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
2 heures

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÉJEUNER

## ROYAL

### ENTRÉE

Raviole de ricotta (v)  
Emulsion de sauge

*ou*

Saumon fumé  
Crème à l'aneth

*ou*

Légumes de saison (v)  
Sauce pesto et vinaigrette Calamansi

### PLAT

Suprême de volaille  
Carottes et edamame

*ou*

Pavé de cabillaud  
Céleri rave, sauce Grenobloise

*ou*

Risotto verde (v)  
Brocolis, citron vert et cébette

### DESSERT

Pavlova aux agrumes

*ou*

Grand cru chocolat



TARIFS &  
INFOS

**155 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
2 heures

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÉJEUNER

## SIGNATURE

### ENTRÉE

Raviole à la truffe (v)  
Emulsion de parmesan

*ou*

Foie gras poêlé  
Pomme citron

*ou*

Tataki de saumon

Quinoa, edamame, vinaigrette Calamansi

### PLAT

Dorade à la provençale  
Courgettes, poivrons et tomates

*ou*

Noix de veau  
Purée de pomme de terre

*ou*

Risotto au safran  
Sot l'y laisse

### DESSERT

Mille-feuille vanille

*ou*

Baba au rhum

TARIFS &  
INFOS

**155 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
2 heures

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÉJEUNER

## INSPIRATION JAPONAISE

### ENTRÉE

Gyoza

Mini bouquet de salade

*ou*

Tataki de saumon

Mesclun et sauce carotte gingembre

### PLAT

Magret de canard mariné au miso

Légumes de saison

*ou*

Poêlée d'onglet de bœuf

Légumes croquants et sauce au miso

### DESSERT

Grand cru chocolat

*ou*

Tartelette aux fruits de saison

TARIFS &  
INFOS

**155 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
2 heures

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÉJEUNER

## INSPIRATION ITALIENNE

### ENTRÉE

Carpaccio de bar  
Salade de radicchio et agrumes

*ou*

Velouté de courge (v)  
Noix de cajou rôties

### PLAT

Poulpe grillé  
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

*ou*

Poêlée de dorade  
Epinards sautés et sauce au safran

### DESSERT

Baba au rhum

*ou*

Pavlova aux agrumes



## TARIFS & INFOS

**380 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
3 heures

*Servi exclusivement dans le  
cadre d'une privatisation du  
restaurant Il Carpaccio  
(mardi au samedi)  
Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÉJEUNER

## IL CARPACCIO

### APÉRITIF

Suppli alla romana  
Anchois tonnata  
Mini-burger de veau à la truffe

### ENTRÉE

Sériole "al verde"  
*Ricciola "al verde"*

### PLAT

Risotto à l'aneth, sabayon de pistache et gambas de mazara del vallo  
*Risotto all'aneto, Zabaione di pistacchio e gamberi rossi di mazara del vallo*  
*ou*  
Paccheri façon Da Vittorio  
*Paccheri alla vittoria*  
*ou*  
Chapon, truffe noire et petits pois  
*Capone, tartufo et piselli*

### DESSERT

Tiramisu  
*Tiramisù*

## TARIFS & INFOS

**135 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
2 heures

*2 entrées,  
2 plats,  
2 desserts  
au choix parmi la sélection*

# DÉJEUNER BUFFET

## ROYAL

### ENTRÉE

Salade de courge confite, copeaux de parmesan  
Salade César  
Toast à l'avocat  
Tataki de saumon, sauce carotte gingembre

### PLAT

Suprême de volaille jaune cuit à basse température et son jus  
Quasi de veau rôti et jus de veau  
Filet de dorade rôti et sauce vierge

### GARNITURE

Haricots verts, purée de pommes de terre et légumes de saison

### DESSERT

Sélection de desserts de saison du Chef  
Café et infusion

## TARIFS & INFOS

**170 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
3 heures

*3 entrées,  
3 plats,  
3 desserts  
au choix parmi la sélection*

# DÉJEUNER BUFFET

## SIGNATURE

### ENTRÉE

Salade César  
Salade de courge confite, copeaux de parmesan  
Salade d'épinards, feta et betterave  
Poulpe sauté, condiments piquillos, olives noires, piment d'Espelette  
Tataki de saumon, sauce carotte gingembre  
Toast à l'avocat  
Tartine de cecina

### PLAT

Suprême de volaille jaune cuit à basse température et son jus  
Quasi de veau rôti et jus de viande  
Magret de canard et jus de volaille corsé  
Pavé de bar rôti et sauce basilic shiso  
Médaille de lotte et sauce pistou  
Poêlée de lieu jaune et sauce vierge

### GARNITURE

Haricots verts, purée de pommes de terre et légumes de saison

### DESSERT

Sélection de desserts de saison du Chef  
Café et infusion



TARIFS &  
INFOS

**140 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
**3 heures**

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÎNER

## ROYAL

### ENTRÉE

Tataki de saumon  
Quinoa, edamame, vinaigrette Calamansi

*ou*

Saumon fumé  
Crème à l'aneth

*ou*

Légumes de saison (v)  
Sauce pesto et vinaigrette Calamansi

### PLAT

Quasi de veau

*ou*

Lieu jaune  
Brocolini, émulsion citronnelle

*ou*

Risotto verde (v)  
Brocolis, citron vert et cébette

### DESSERT

Baba au rhum

*ou*

Pavlova aux agrumes

TARIFS &  
INFOS

**180 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
3 heures

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÎNER

## SIGNATURE

### ENTRÉE

Raviole à la truffe (v)  
Emulsion de parmesan

*ou*

Foie gras poêlé  
Pomme et citron

*ou*

Saupe de cresson  
Anguille fumée

### PLAT

Médailon de lotte  
Brocolis, citron vert, chou kale et cébette

*ou*

Filet de bœuf pressé  
Pommes de terre et assortiment de champignons

*ou*

Risotto au safran  
Sot l'y laisse

### DESSERT

Mille-feuille vanille

*ou*

Grand cru chocolat

TARIFS &  
INFOS

**180 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
**3 heures**

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÎNER

## INSPIRATION JAPONAISE

### ENTRÉE

Gyoza

Mini bouquet de salade

*ou*

Tataki de saumon

Mesclun et sauce carotte gingembre

### PLAT

Magret de canard mariné au miso

Légumes de saison

*ou*

Poêlée d'onglet de bœuf

Légumes croquants et sauce au miso

### DESSERT

Grand cru chocolat

*ou*

Tartelette aux fruits de saison



TARIFS &  
INFOS

**180 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
3 heures

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÎNER

## INSPIRATION ITALIENNE

### ENTRÉE

Carpaccio de bar  
Salade de radicchio et agrumes

*ou*

Velouté de courge (v)  
Noix de cajou rôties

### PLAT

Poulpe grillé  
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

*ou*

Poêlée de dorade  
Epinards sautés et sauce au safran

### DESSERT

Baba au rhum

*ou*

Pavlova aux agrumes

TARIFS &  
INFOS

**215 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
**3 heures**

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÎNER

## D'EXCEPTION

### AMUSE-BOUCHE

Amuse-bouche de saison

### ENTRÉE

Raviole à la truffe (v)  
Emulsion de parmesan

*ou*

Chair de tourteau

*ou*

Foie gras poêlé  
Pomme et citron

### PLAT

Filet de sole  
Shiso, basilic et légumes

*ou*

Carré d'agneau  
Caviar d'aubergine et légumes du soleil

*ou*

Risotto au safran  
Sot l'y laisse

### DESSERT

Perle vanille

*ou*

Tartelette aux fruits de saison

## TARIFS & INFOS

**380 € TTC**  
par personne

**Servi à table**  
3 heures

*Servi exclusivement dans le  
cadre d'une privatisation du  
restaurant Il Carpaccio*

*(mardi au samedi)*

*Menu unique à l'ensemble  
des convives.*

# DÎNER

## IL CARPACCIO

### APÉRITIF

Suppli alla romana  
Anchois tonnata  
Mini-burger de veau à la truffe

### ENTRÉE

Sériole "al verde"  
*Ricciola "al verde"*

### PLAT

Risotto à l'aneth, sabayon de pistache et gambas de mazara del vallo  
*Risotto all'aneto, Zabaione di pistacchio e gamberi rossi di mazara del vallo*  
*ou*

Paccheri façon Da Vittorio  
*Paccheri alla vittoria*  
*ou*

Chapon, truffe noire et petits pois  
*Capone, tartufo et piselli*

### DESSERT

Tiramisu  
*Tiramisù*

TARIFS &  
INFOS

**170 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
3 heures

*3 entrées,  
3 plats,  
3 desserts  
au choix parmi la sélection*

# DÎNER BUFFET

## ROYAL

### ENTRÉE

Salade César  
Salade de courge confite, copeaux de parmesan  
Salade d'épinards, feta et betterave  
Poulpe sauté, condiments piquillos, olives noires, piment d'Espelette  
Tataki de saumon, sauce carotte gingembre  
Toast à l'avocat  
Tartine de cecina

### PLAT

Suprême de volaille jaune cuit à basse température et son jus  
Quasi de veau rôti et jus de viande  
Magret de canard et jus de volaille corsé  
Pavé de bar rôti et sauce basilic shiso  
Médaille de lotte et sauce pistou  
Poêlée de lieu jaune et sauce vierge

### GARNITURE

Haricots verts, purée de pommes de terre et légumes de saison

### DESSERT

Sélection de desserts de saison du Chef  
Café et infusion



TARIFS &  
INFOS

**210 € TTC**  
par personne

**En buffet**  
3 heures

*4 entrées,  
4 plats,  
4 desserts  
au choix parmi la sélection*

# DÎNER BUFFET

## SIGNATURE

### ENTRÉE

Salade César  
Salade de courge confite, copeaux de parmesan  
Salade d'épinards, feta et betterave  
Poulpe sauté, condiments piquillos, olives noires, piment d'Espelette  
Tataki de saumon, sauce carotte gingembre  
Toast à l'avocat  
Tartine de saumon fumé  
Tartine de cecina

### PLAT

Suprême de volaille jaune cuit à basse température et son jus  
Quasi de veau rôti et jus de veau  
Magret de canard et jus de volaille corsé  
Poêlée de pavé de saumon et sauce miso  
Pavé de bar rôti et sauce basilic shiso  
Médaille de lotte et sauce pistou  
Poêlée de lieu jaune et sauce vierge

### GARNITURE

Haricots verts, purée de pommes de terre et légumes de saison

### DESSERT

Sélection de desserts de saison du Chef  
Café et infusion

# CONTACTER L'ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE

*Le Royal Monceau – Raffles Paris | 37, avenue hoche | 75008 Paris | France*

[Events.paris@raffles.com](mailto:Events.paris@raffles.com)

+33 (0) 1 42 99 88 00

**Site officiel :** [www.leroyalmonceau.com/evenements/](http://www.leroyalmonceau.com/evenements/)

**Instagram :** @leroyalmonceau

## Accès

45 minutes des deux aéroports, Roissy et Orly

15-20 minutes de la Gare Eurostar (Gare du Nord)

30 minutes de la Gare de Lyon

3 minutes à pied de la station de métro Charles de Gaulle – Etoile (lignes 1, 2, 6 et RER A)

A proximité des lignes de bus 31, 43, 22, 52

Parkings vélos/vélib Avenue Bertie Albrecht & 60, Avenue Hoche



**RAFFLES**

A WORLD OF ELEGANCE & ENCHANTED GLAMOUR