

LE ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS

Brochure événementielle

- 2025 -



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 m²

Lumière naturelle

Capacité max. : 20 pers.

Mise en place flexible



PIERRE BERMOND

44 m²

Lumière naturelle

Capacité max. : 20 pers.

Mise en place flexible



LOUIS DUHAYON

63 m²

Lumière naturelle

Capacité max. : 50 pers.

Mise en place flexible

LES 3 SALONS

147 m²

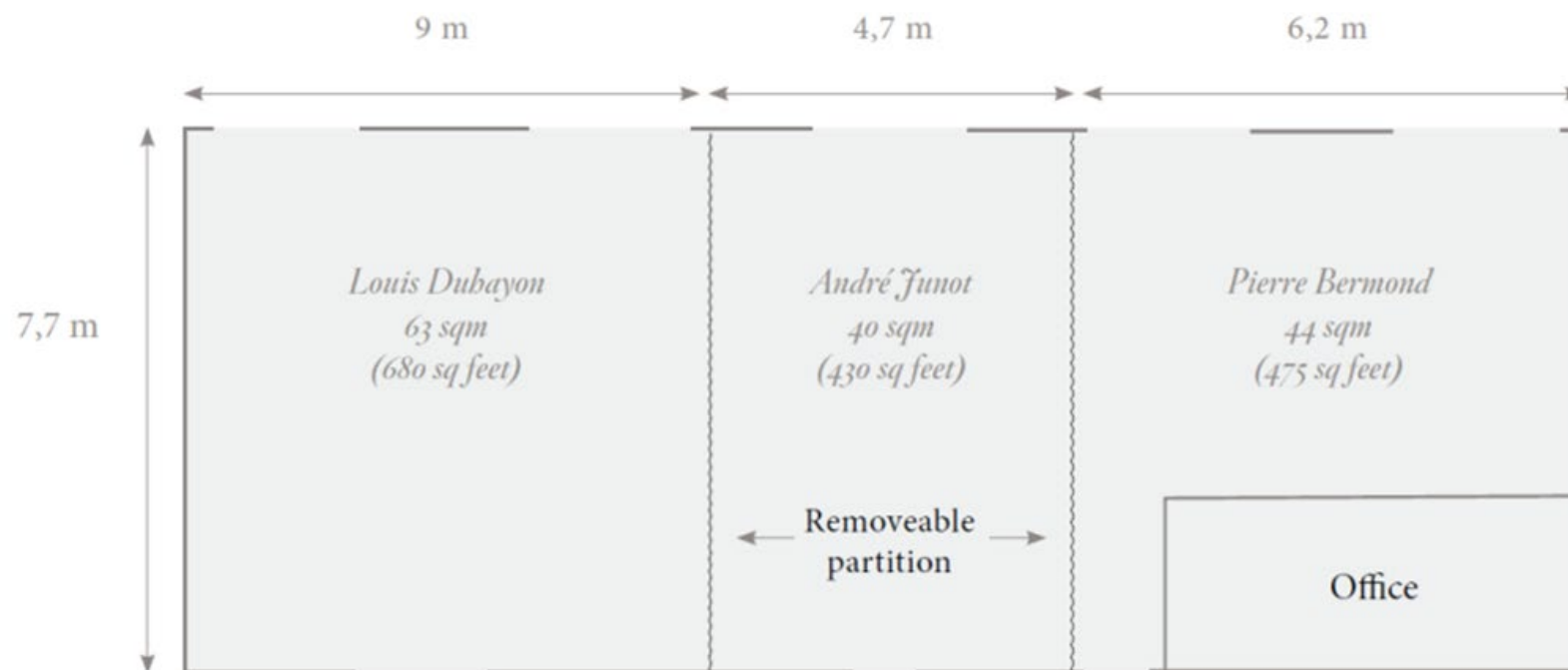
Lumière naturelle

Capacité max. : 100 pers.

Mise en place flexible



LE PLAN DES SALONS



LES SALONS ANNEXES



SALON 107

38 m²
Lumière naturelle
Capacité max. : 14 pers.
Mise en place flexible



SALON 100

48 m²
Lumière naturelle
Capacité max. : 25 pers.
Mise en place flexible



SALON 110

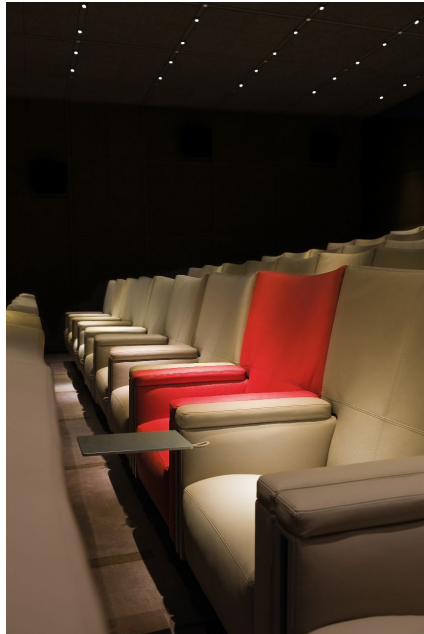
68 m²
Lumière naturelle
Capacité max. : 40 pers.
Mise en place flexible

SALON BUSINESS

25 m²
Lumière naturelle
Capacité max. : 8 pers.
Mise en place fixe



LES ESPACES ART

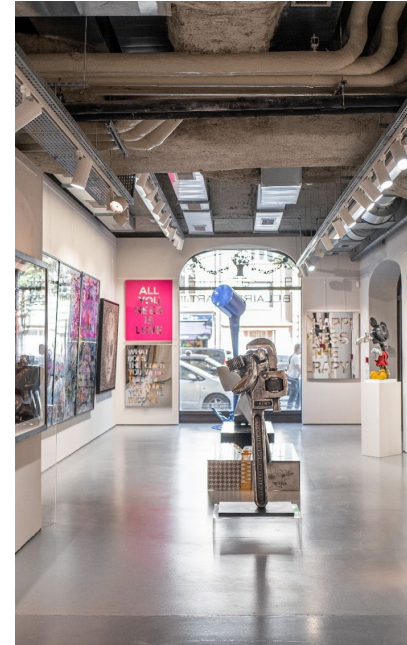


CINÉMA KATARA

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

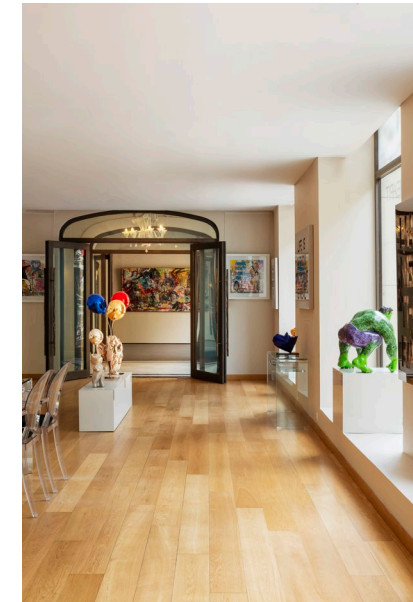


LA GALERIE D'ART 2

60m²
Lumière naturelle
Capacité max. : 30 pers.
Mise en place cocktail

LA GALERIE D'ART 1

75m²
Lumière naturelle
Capacité max. : 40 pers.
Mise en place cocktail



LES RESTAURANTS

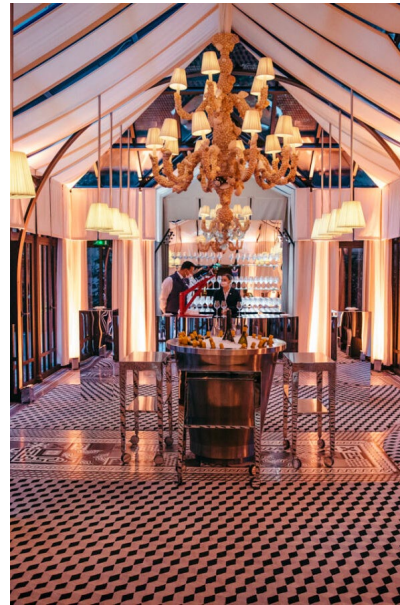


MATSUHISA PARIS

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

IL CARPACCIO*

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



LE BAR LONG

Capacité max. : 100 pers.
Mise en place flexible



LES *forfaits* RÉUNIONS



INFOS

Valable pour un minimum
de 20 personnes

En option :
Vidéoprojecteur et écran de projection :
Micro sans fil
Système son

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



INFOS

Valable pour un minimum
de 20 personnes

En option :

Vidéoprojecteur et écran de projection :

Micro sans fil

Système son

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



LES offres
RESTAURATION



INFOS

Servi à table
2 heures

Œufs brouillés en supplément

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

En buffet
4 heures

Station pâtes en live-cooking en option

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



INFOS

En buffet
4 heures

Station pâtes en live-cooking en option

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS



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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS

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



INFOS



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



INFOS

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 vittorio

ou

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

DESSERT

Tiramisu
Tiramisù



INFOS

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



INFOS



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



ACCÈS & MOBILITÉ

Transports publiques :

À moins de 5 minutes à pieds des lignes de métro 1, 2, 6 et du RER A

Ainsi que des bus: 31, 43, 22, 52

À 2 minutes à pieds d'une station Vélib'

Des vélos sont mis à disposition par l'hôtel pour les beaux jours

Transports privés :

Des taxis et des chauffeurs sont réservables via l'hôtel





CONTACT DE L'ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE

Mail : Events.paris@raffles.com

Tel : +33 (0) 1 42 99 88 00

Sites officiels

<https://www.leroyalmonceau.com/evenements/>

<https://www.raffles.com/paris/occasions/>

Instagram

[@leroyalmonceau](https://www.instagram.com/leroyalmonceau)



RAFFLES

A WORLD OF ELEGANCE & ENCHANTED GLAMOUR