

Miiro

LE GRAND HÔTEL
CAYRÉ

FÊTES DE FIN D'ANNÉE



BIENVENUE AU GRAND HÔTEL CAYRÉ

Le Grand Hôtel Cayré vous ouvre ses portes pour des moments d'exception. Avec ses 123 chambres et suites élégantes, son restaurant Annette et son bar speakeasy Officine Bac, notre établissement conçu par le studio primé Michaelis Boyd allie raffinement et convivialité. Qu'il s'agisse d'un dîner de fête inoubliable, d'une réception cocktail intimiste ou d'un événement d'entreprise, nos espaces modulables s'adaptent à toutes vos envies et tailles d'équipe.

Entre parquet en chêne, mobilier sur mesure et œuvres d'art soigneusement choisies, chaque détail contribue à créer une atmosphère chaleureuse et unique, idéale pour célébrer ensemble la magie des fêtes.

Réservez dès maintenant votre événement de fin d'année au Grand Hôtel Cayré et offrez à vos invités une expérience mémorable.

Adresse: 4 Boulevard Raspail, 75007 Paris



NOS ESPACES PRIVATISABLES



01.

Restaurant Annette



02.

La Table du Chef



03.

Officine Bac

04.

05.

06.

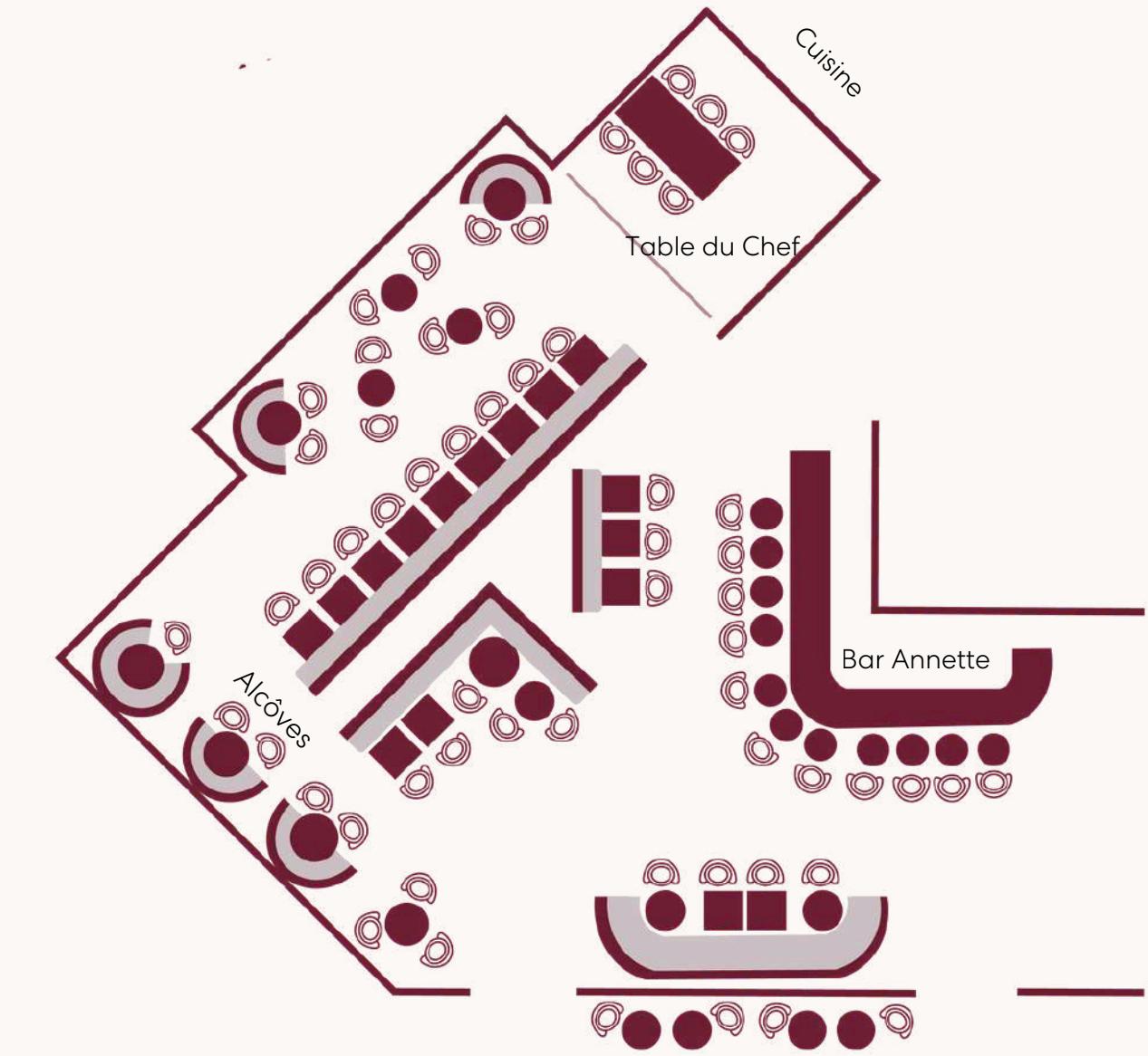


RESTAURANT ANNETTE

Chez Annette, notre brasserie contemporaine rend hommage à l'écrivaine et pacifiste franco-allemande Annette Kolb, qui a résidé à l'hôtel pendant 17 ans à partir de 1944.

Installée dans un décor de brasserie parisienne à la fois intemporel et contemporain, Annette mêle héritage littéraire et esprit de brasserie moderne. C'est l'endroit idéal pour savourer les grands classiques de la cuisine française; comme le pâté en croûte, le tartare de bœuf ou encore la mousse au chocolat, accompagnés d'une sélection pointue de vins français.

Que ce soit pour un dîner d'équipe de fin d'année ou un repas festif entre amis, Annette offre un cadre chaleureux et raffiné, au cœur de Saint-Germain-des-Prés.



CONFIGURATION	ASSIS	DEBOUT
CAPACITÉ	66	150

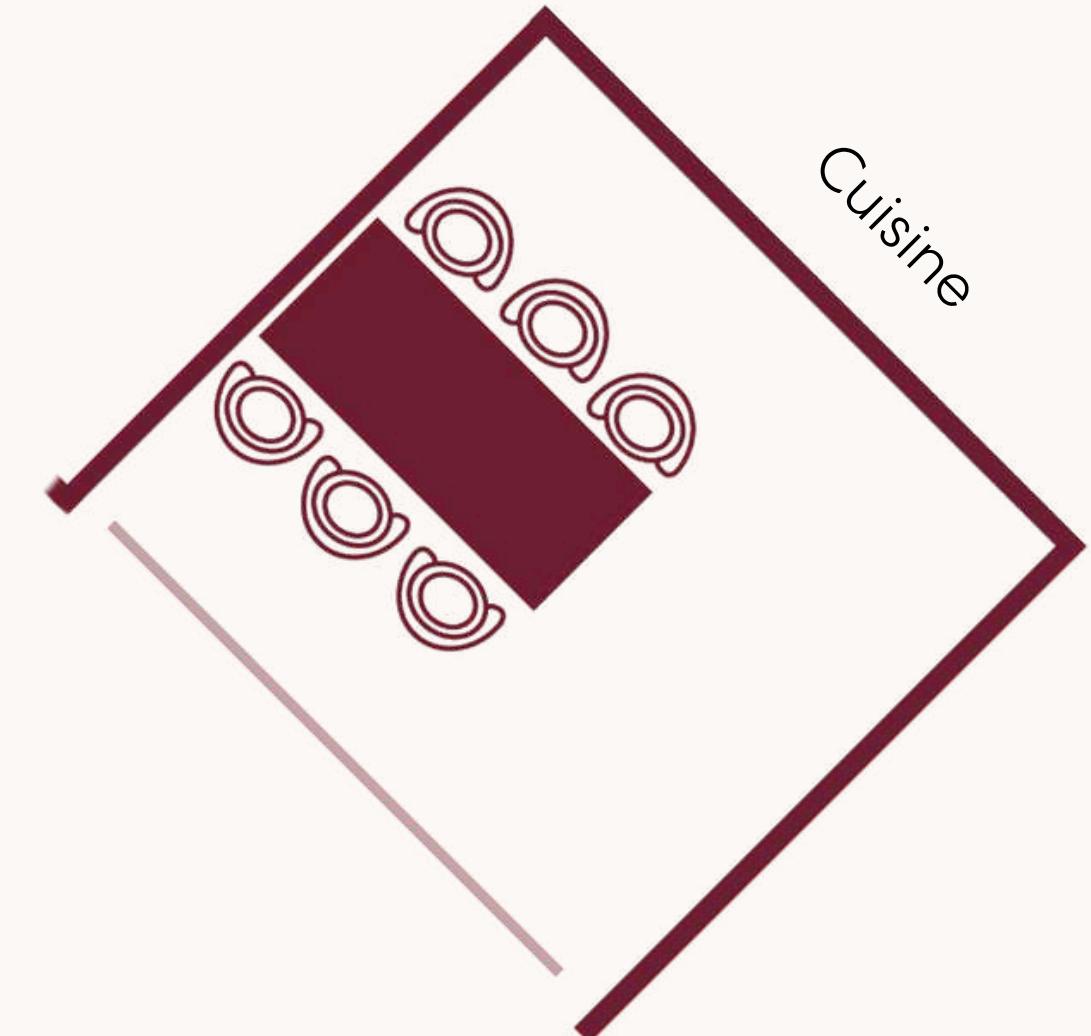


THE CHEF'S TABLE

Pour une célébration d'entreprise exclusive et mémorable, la Table du Chef du restaurant Annette offre un cadre raffiné pour jusqu'à six convives — idéale pour un dîner de direction ou une réunion d'équipe en petit comité durant la période des fêtes.

Située face à la cuisine ouverte, cette table privée permet de vivre une expérience unique, en observant la précision et la créativité de nos chefs.

La Table du Chef propose un moment de gastronomie discret et privilégié, au cœur de Saint-Germain-des-Prés.



La Table du Chef

CONFIGURATION	ASSIS	DEBOUT
CAPACITÉ	7	7

LES ESPACES

La capacité maximale pour un groupe est de 30 personnes.

L'apéritif peut être pris au Bar Annette ou directement à table.

Les amplificateurs de son, de type micro ou projecteur, ne sont pas autorisés dans le restaurant Annette.

LES CONDITIONS

Réservation confirmée au **minimum 72 heures à l'avance**.

Un dépôt de garantie de 50 % du montant total est requis pour confirmer la réservation.

Toute **annulation effectuée moins de 72 heures** avant la date de l'événement entraînera la perte du dépôt de garantie.

La modification du nombre de convives peut se faire **au plus tard 72 heures avant**.

Offre valable de 10 à 30 personnes.

PRIVATISATION

Sous réserve d'une confirmation préalable nous pouvons privatiser la salle du restaurant pour une capacité totale de 66 assises maximum (sans la table du chef).

Déjeuner : 1500€ HT | 1650€ TTC

Diner : 2500€ HT | 2750€ TTC

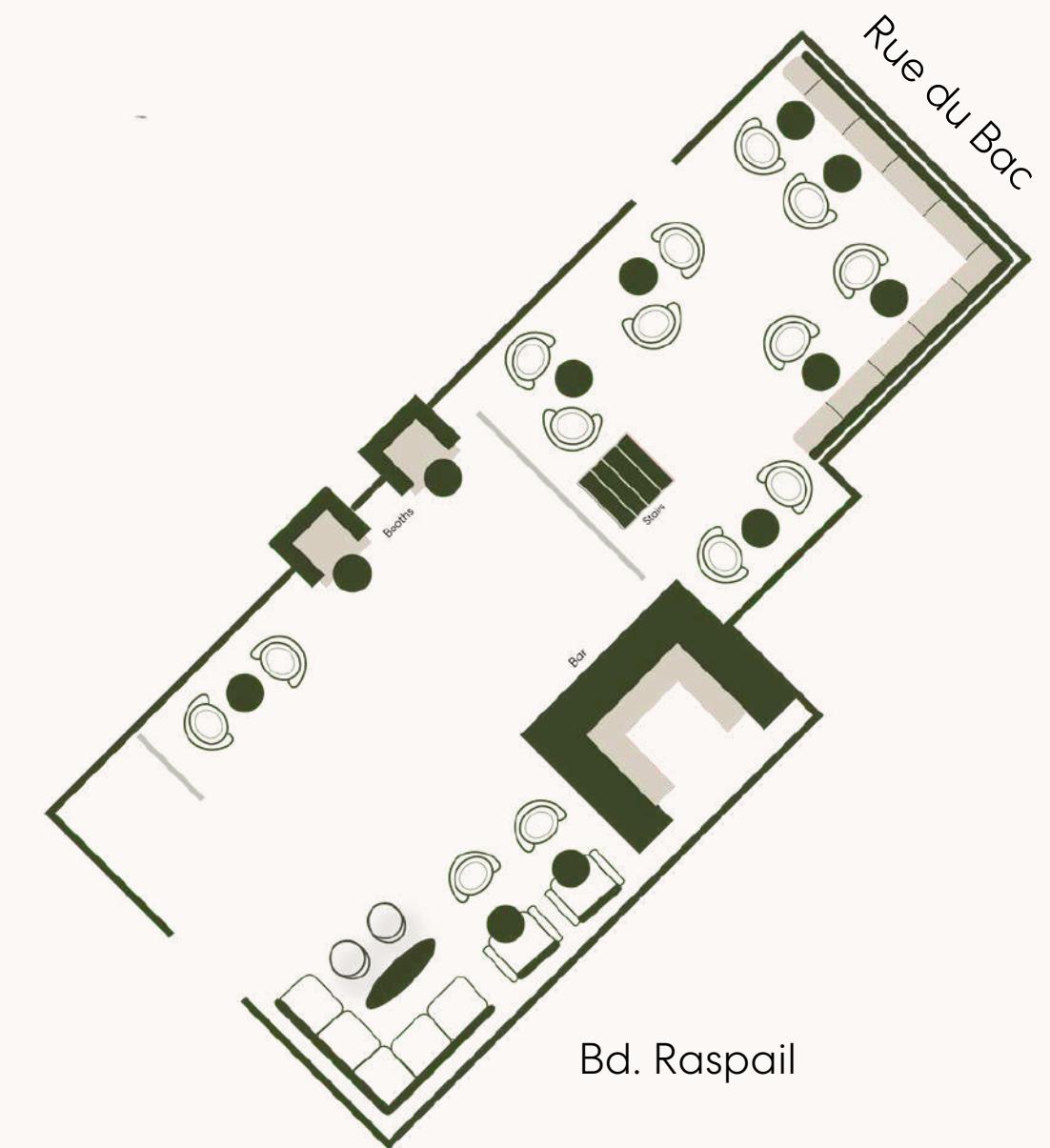


OFFICINE BAC

Papier peint à la feuille d'or, teintes vert profond, lustre en laiton... Le bar, nommé L'Officine Bac en hommage à la pharmacopée de Raspail, évoque l'atmosphère d'un speakeasy, dissimulé derrière de lourds rideaux et réservé aux initiés. Au son d'une playlist éclectique mêlant jazz, rock et psychédélisme turc, on savoure les créations du charismatique Oscar Blackstone, ancien du Silencio, des Bains et du restaurant Caché. Ici, il signe une carte aromatique aux accents herbacés, inspirée par la botanique et l'esprit des Années folles.

Pendant la période des fêtes, L'Officine Bac se transforme en un lieu d'exception pour vos célébrations de fin d'année. Dans une ambiance chaleureuse et intime, nous organisons des réceptions cocktails sur mesure, idéales pour clôturer l'année dans le plus pur esprit parisien.





CONFIGURATION	ASSIS	DEBOUT
CAPACITÉ	35	50

LES CONDITIONS

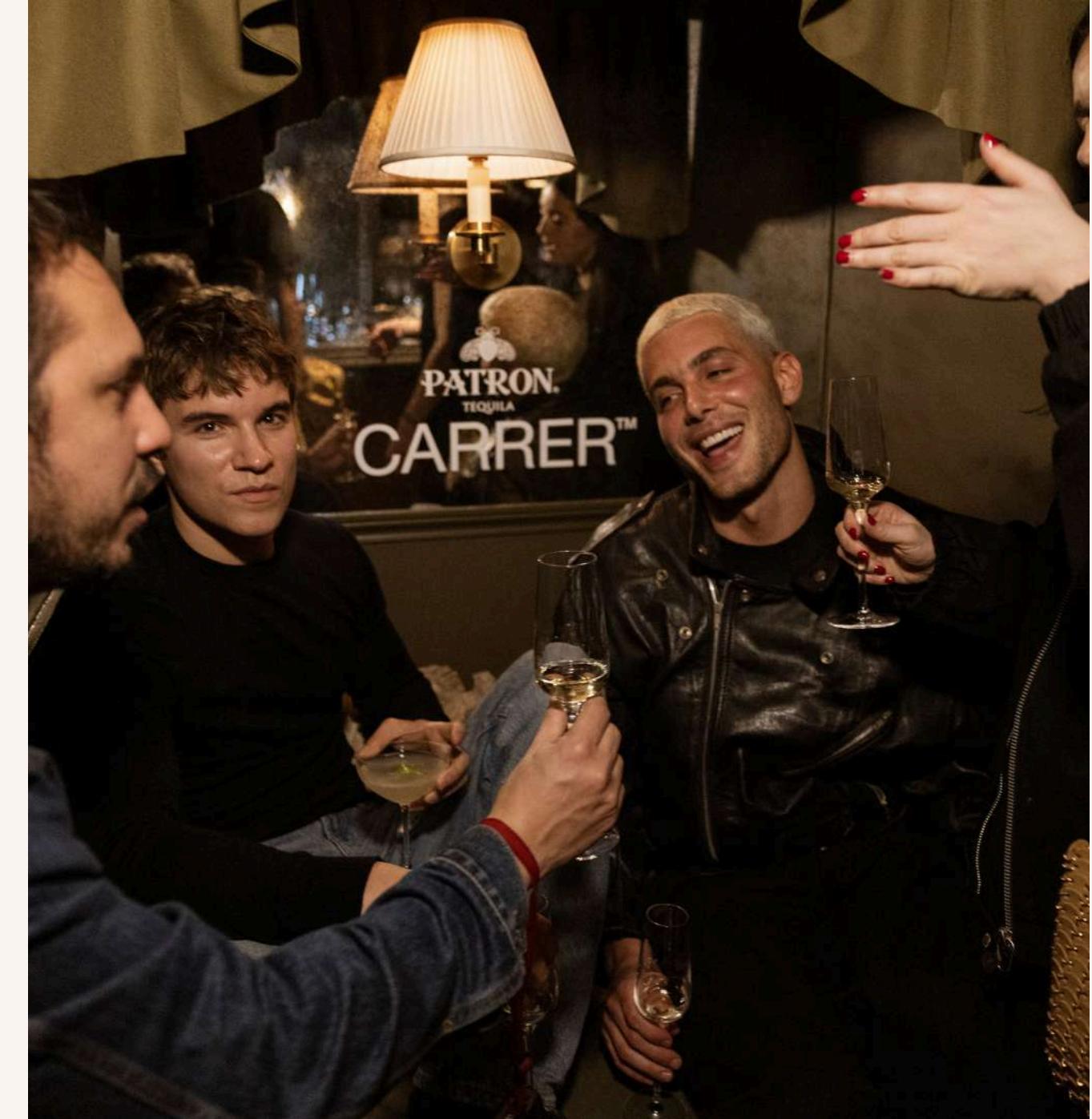
Réservation confirmée au **minimum 72 heures à l'avance**.

Un **dépôt de garantie de 50 %** du montant total est requis pour confirmer la réservation.

Toute annulation faite moins de 72 heures avant la date de l'événement entraînera la perte du dépôt de garantie.

La modification du nombre de convives peut être effectuée au plus tard 72 heures avant la date de l'événement.

Offre valable de 6 à 70 personnes.





MENUS

Caviar, foie gras, Champagne... les incontournables des fêtes se retrouvent chez Annette. Inspirée des grandes brasseries parisiennes, notre carte rend hommage aux classiques intemporels, sublimés par des produits de saison.

Filet de bœuf façon Rossini, noix de Saint-Jacques snackées, desserts généreux... le tout servi dans une atmosphère chaleureuse, accompagné d'un verre de vin ou d'une coupe de Champagne.

Annette

ENTRÉES AU CHOIX

Saumon fumé, crème aérienne aux herbes
Poireaux vinaigrette au miel et noisettes

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille, racines de persil, champignons, sauce poulette
Pavé de truite Arc-en-ciel, pommes dauphine, beurre de citron confit

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar
Mousse au chocolat Nicolas Berger

MENU SIGNATURE - 58,00€ TTC**

Annette

ENTRÉES AU CHOIX

Crudo de Saint Jacques, fruit de la passion, endives carmine
Foie gras et condiments de saison

PLATS AU CHOIX

Risotto à la truffe
Filet de bœuf, sauce poivrée et pommes allumettes

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar
Mousse au chocolat Nicolas Berger

MENU PRESTIGE - 72,00€ TTC**

Annette

SÉLECTION DE PIÈCES SALÉES

Blinis au tarama maison
Tartelettes fromage frais, œufs de truite
Mini focaccia saumon fumé & crudités
Mini croque jambon & comté
Crevettes mayonnaise
Bouchée chèvre betterave
Crudo de Saint Jacques, fruit de la passion
Mini salade césar
Pommes dauphine noisette
Truite mi-cuite suce vierge
Mimosa d'œufs de caille
Plateau de fromage (grand format, service au plateau)
Foie gras & condiments de saison

Option Huîtres : 4 douzaines minimum / 100,00€ TTC
Option prestige : touche de caviar sur sélection de pièces :
+10,00€ par pièce

SÉLECTION DE PIÈCES SUCRÉES

Mini cheesecake
Macarons
Tartelettes aux fruits de saison

COLLECTION DE PIÈCES COCKTAILS - 5,00€ TTC/PIÈCE

** Menu trois plats, eaux, café, thé inclus



FORFAITS BOISSONS

Sublmez votre événement grâce à nos formules boissons, disponibles pour toutes les réservations de groupe pendant les fêtes.

Choisissez parmi une sélection personnalisée de vins, cocktails et spiritueux, adaptée à l'ambiance de votre célébration et à votre budget.



SOFTS

Une boisson chaude et un soft drink par personne

- Thé et café
- Jus de fruits fraîchement pressés
- Citronnade maison
- Boissons sans alcool
- Jus

6.00€ TTC (10%) PP

VINS

Une demi-bouteille de vin par personne

- Blanc: Bourgogne Chardonnay, J.C. Garnier 2022
- Rouge: Bourgogne Pinot Noir, J.C. Garnier 2022
- Rosé: Côtes de Provence Cru Classé Irrésistible, Domaine de la Croix 2023

22.00€ TTC (20%) PP

SUPPLÉMENTS

Mocktails 10.00€

Cocktails Classiques 16.00€

Coupe de Champagne 16.00€

Cocktail Mixer 15.00€

Alcools Premium 15.00€

Amuses Bouches Salés 15.00€



L'OFFICINE BAC EN SEMAINE

(dimanche à mercredi)

La capacité maximale pour un groupe est de :

- 30 personnes assises
- 70 personnes debout et assises

Les amplificateurs de son (comme les micros) ou les projecteurs sont autorisés uniquement dans le cadre d'une privatisation totale de l'espace.
Équipement audio & vidéo : sur demande.

La modification du nombre de convives peut se faire au maximum 72h avant.
Offre valable de 6 à 70 personnes.

PRIVATISATION POUR TOUTE LA JOURNÉE

700€ TTC

(7h00 – 18h00)

Max. 70 personnes debout et assises à un instant défini

PRIVATISATION POUR UNE DEMI-JOURNÉE

350€ TTC

(7h00 - 12h00) ou (12h00 - 18h00)

RÉSERVATION D'UN ESPACE PAR HEURE

80€ TTC

Réservation d'un espace (prix par personne et par heure). Max. 2 heures

L'OFFICINE BAC LE WEEK-END

(jeudi à samedi, jours fériés et veilles de jours fériés inclus)

La capacité maximale pour un groupe est de :

- 30 personnes assises
- 70 personnes debout et assises

Les amplificateurs de son (comme les micros) ou les projecteurs, sont autorisés uniquement dans le cadre d'une privatisation totale de l'espace.

Équipement audio & vidéo : sur demande

PRIVATISATION POUR TOUTE LA JOURNÉE

(7h00 – 18h00)

Max. 70 personnes debout et assises à un instant défini

1200€ TTC

PRIVATISATION POUR UNE DEMI-JOURNÉE

(7h00 - 12h00) ou (12h00 - 18h00)

650€ TTC

RÉSERVATION D'UN ESPACE PAR HEURE

Réservation d'un espace (prix par personne et par heure). Max. 2 heures

150€ TTC





COMMERCIAL

sales@legrandhotelcayre.com

RÉSERVATIONS

reservations@legrandhotelcayre.com