



INSPIREDMEETINGS™



SOFITEL
HOTELS & RESORTS

PARIS LE FAUBOURG



L'HÔTEL

147 CHAMBRES
DONT
36 SUITES
1 APPARTEMENT

BLOSSOM RESTAURANT
BAR LE FAUBOURG
LE JARDIN
LES TERRASSES

BUSINESS CENTER
2 SALONS PRIVÉS MODULABLES
À LA LUMIÈRE DU JOUR

CENTRE DE FITNESS & HAMMAM
CONCIERGES CLEFS D'OR
RUE SÉCURISÉE ET SEMI-PRIVÉE



SOFITEL INSPIREDMEETINGS

Sofitel Paris Le Faubourg place vos évènements sous le feu des projecteurs, au cœur d'un quartier mêlant art, mode et diplomatie. Les deux salles de réunions offrent une lumière naturelle, un service personnalisé ainsi qu'un contact dédié. Prestige de l'hôtel, élégance de la décoration et des services, charme des salles de réunions, des terrasses pour organiser des pauses, de luxueuses salles de réception, une cuisine actuelle et chic... Faites de votre évènement, un évènement exceptionnel.



Salon St Honoré

UNE MISE EN SCÈNE SUR MESURE

Organisez votre événement dans la confidentialité, au cœur de ce quartier prisé de la capitale où se croisent le luxe et les institutions politiques. Dotés des dernières technologies, deux nouveaux salons modulables vous permettent d'accueillir jusqu'à 50 personnes pour vos séminaires, conférences, ou showrooms. Boiseries miel, cuir grège, lustres design, d'œuvres d'art d'Anish Kapoor... Une subtile harmonie tisse un riche dialogue de matière, et la dominante jaune de chrome de l'hôtel illumine vos réunions.

Nous vous procurons le cadre idéal pour réaliser vos objectifs et désirs. Nox experts travaillent avec vous pour des réunions qui reflètent vos goûts uniques, et réalisent vos idées grâce à une offre complète d'espaces de réunions personnalisés, de connexion sans effort, de pauses créatives, et d'un service «cousu main». Des professionnels dévoués s'occupent des détails pour que vous vous concentriez sur le plus important.

Location Salon Faubourg / Salon Concorde - 990 € par jour
Journée d'étude - 150 € par personne



jardin du Restaurant Blossom

BLOSSOM RESTAURANT ET SON JARDIN

Lors de votre journée d'étude, ou à l'occasion d'un événement privé, appréciez la cuisine «chic et nature» du tout nouveau restaurant Blossom, une table pour les amoureux de nature en quête d'un nouveau style de vie. Arômes et parfums emportent joyeusement une cuisine qui mêle bienfaits et plaisirs au gré des saisons. Un défilé de saveurs délicates et nouvelles pour des rendez-vous d'affaires, dans l'élégance de Blossom. Pour vos cocktails, le jardin privatisable surprendra par sa quiétude et son charme bucolique, entre ombre et soleil.



La bibliothèque

LA BIBLIOTHÈQUE

Rappelant la décoration cosy du bar, ce salon intime, qui peut être privatisé, est le lieu idéal pour y accueillir vos événements. Adoptez-le pour une conférence de presse, un cocktail déjeunatoire ou un apéritif dinatoire. De l'événement privé à une rencontre de travail informelle, la bibliothèque reflète le chic et la confidentialité qui règnent dans l'hôtel.

A partir de 400 € - 2h de location minimum



Les terrasses

LES TERRASSES

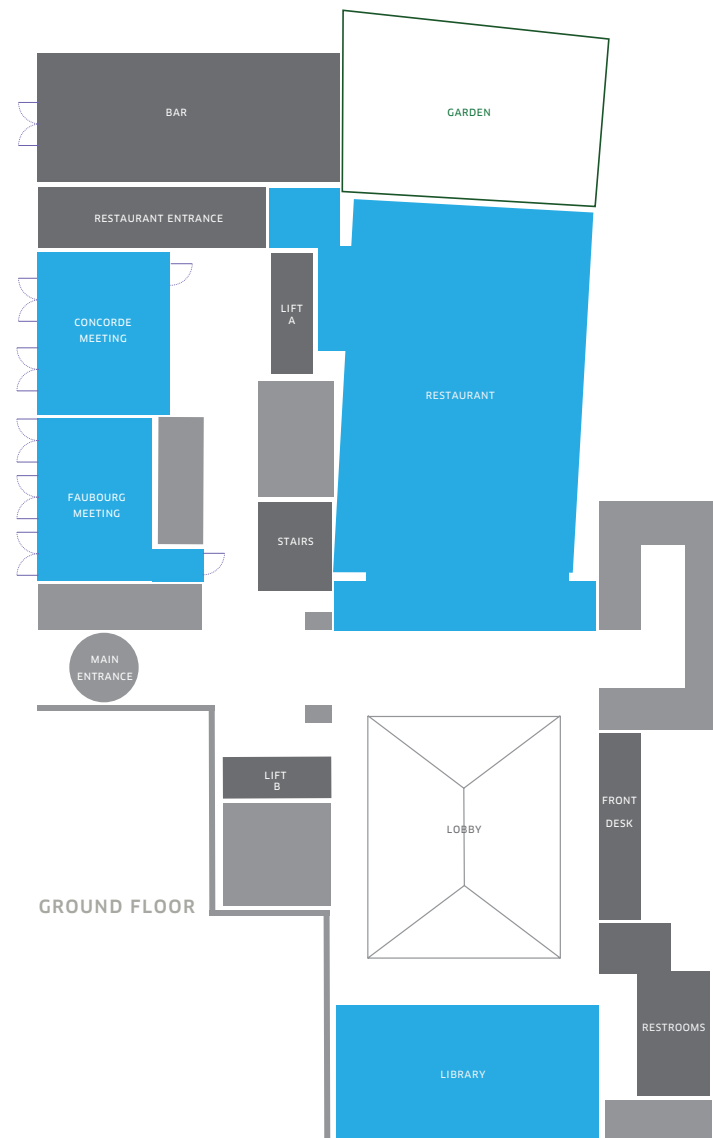
Pour parfaire vos événements, profitez de l'atmosphère très parisienne d'une rue semi-piétonne pour y savourer de délicieux déjeuners, ou y organiser vos pauses. Nos magnifiques terrasses sauront définitivement vous faire apprécier un moment de détente et de convivialité lors d'une longue journée de travail, ou pour un cocktail privé.

DISPOSITIONS DES SALONS ET CAPACITÉS

SALONS PRIVÉS	SURFACE M²	THÉÂTRE	EN U	BOARDROOM	CLASSE	BANQUET	COCKTAIL
FAUBOURG	29	20	12	13	12	10	25
CONCORDE	36	30	18	18	18	20	35
ST HONORÉ	65	50	25	40	35	34	60
BIBLIOTHÈQUE	60	35	-	20	-	-	40
APPARTMENT	100	20	10	12	8	-	25
RESTAURANT	150	-	-	-	-	70	120
JARDIN	70	-	-	-	-	45	55
RESTAURANT + JARDIN + LOBBY	280	-	-	-	-	-	300

CHAQUE SALLE DE RÉUNION DISPOSE DE
L'ÉQUIPEMENT ESSENTIEL POUR VOS RÉUNIONS

PROJECTION SUR TV LCD, WIFI HAUT-DÉBIT, ASSISTANCE AUDIOVISUELLE, SERVICE DÉDIÉ



OFFRE RESTAURATION SÉMINAIRES ET BANQUETS

LES PAUSES PARISIENNES

22 €

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

+4€

café
thé
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)
smoothies
viennoiseries
pain, beurre, miel, confitures
salade de fruits frais

PAUSE MATINÉE 'FAUBOURG'

café
thé
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)
eaux minérales
mini viennoiseries

PAUSE MATINÉE 'FAUBOURG PRESTIGE'

café
thé
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)
eaux minérales
assortiment de mignardises

PAUSE APRÈS-MIDI 'FAUBOURG'

café
thé
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)
eaux minérales
macarons
mini-canelé de Bordeaux
brownie à la noix de pécan

PAUSE APRÈS-MIDI 'FAUBOURG PRESTIGE'

café
thé
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)
eaux minérales
tartelette citron et meringue légère
salade de fruit à la vanille
smoothie aux fruits

PAUSE APRÈS-MIDI 'FAUBOURG PRESTIGE - TOUT CHOCOLAT'

café
thé
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)
eaux minérales
macarons au chocolat
chocolat chaud 'Grand Cru'
mousse au chocolat
tartelette chocolat à la fleur de sel

COCKTAIL

A partir de 36 €

BOUCHÉES FROIDES

chair de tourteau et navet, vinaigrette au miel
tartare de bœuf, œuf de caille
crevettes rose façon mimosa
gaspacho de betterave à l'anguille fumée et pommes verte
royale de Foie gras aux fruits de la passion
ceviche de dorade à la noix de coco
maki de thon au wasabi
dip's de légumes croquants et houmous
gelée de tomate, fromage de chèvre et miel
saumon mariné à l'aneth, pomme gaufrette, sauce aigrette

BOUCHÉES CHAUDES

mini cheese burger
croustillant de langoustine au basilic
samossa aux légumes curry
brochette de poulet Terriyaki
empanadas de bœufs
beignet de pois chiches aux épices et à la coriandre
dim-sum de volaille, sauce soja à l'ail
foie gras de canard pôlé aux épices douces
fregola sarda comme un risotto et au parmesan, poutargue
fritto misto de crevettes, sauce tartare

BOUCHÉES SUCRÉES

macaron à la vanille et à l'huile d'olive
paris-Brest à la noisette du Piémont
tartelette citron et meringue légère
tropézienne à la fleur d'oranger
tartelette au chocolat Guanaja et noisettes caramélisées
tartelette ananas/citron vert
caroline au café Arabica
mille-feuille à la vanille de Tahiti
macaron chocolat Jivara et fruit de la passion
opéra

BUFFETS DU BOUTS DES DOIGTS

65 €

DU BOUT DES DOIGTS : COMME DANS UN BISTROT À PARIS

Œuf froufrou
Baguette jambon beurre
Crème froide de petit pois à la menthe
Quiche aux champignons de Paris
Viennois aux légumes croquants, fromage de chèvre aux herbes
Fontainebleau aux fruits rouges
Paris-Brest
Opéra

DU BOUT DES DOIGTS : COMME DANS LE SUD

Salade de haricots verts mimosa, au magret de canard
Gaspacho de légumes du Sud, crème onctueuse riquette
Pinxo jambon Serrano, manchego et tomate
Longuet à la ventrèche de thon confite sur une basquaise
Wrapiquillos, courgettes et cœurs d'artichauts
Gâteau Basque, marmelade d'orange
Crème catalane
Salade de fruits frais de saison

DU BOUT DES DOIGTS : AUTOUR DU MONDE

Salade de légumes Chachouka à la Feta (Orient)
Vichyssoise à la chaire de tourteaux (France)
Bruschetta tomate, mozzarella et basilic (Italie)
Rouleaux de printemps aux crevettes et coriandre (Asie)
Bagel au saumon fumée et cream cheese (Etats-Unis)
American cheese cake (Etats-Unis)
Tiramisù café fort (Italie)

hors boissons

MENU BANQUET FAUBOURG

88 €

ENTRÉES

Tartare Végétal et salade maraîchère aux copeaux de parmesan
Asperges blanches à la polonaise
Burrata assaisonnée d'une tapenade d'olive et de tomate
Ceviche de daurade au lait de coco (+3€)

PLATS

Filet de canette rôtie au poivre rose, polenta et épinards muscadés
Suprême de volaille rôti, mousseline de patate douce et chips à l'huile de coco
Gambas à la plancha, vermicelle de courgette, épinard, shiitake, gingembre, en bouillon (+3€)
Filet de daurade, choux cuits et crus à l'orange
Salade césar au poulet

DESSERTS

Chocolat en Rocher et meringue cacao (+3€)
Fruits rouges, muesli caramélisé sans gluten, graines de chia et chantilly vanille
Carpaccio d'ananas, minestrone de fruits exotiques, mousse coco
Riz au lait d'amande, mangue et riz soufflé
Tarte citron meringuée

VINS

Modernes 20 €
Costières de Nîmes, Château Beaubois AB ; Morgon, Château de Pizay, VR
Ou
Intemporels 20€
Macôn-Villages, Domaine des Verchères ; Minervois, Domaine L'Ostal Cazes Estibals
Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau ; Haut-Médoc, Château Peyrat-Fourthon (+10€)
Condrieu, Domaine des vins de Vienne ; Pessac-Léognan, Château Lagarde (+ 20€)

Le forfait comprend 25cl de vin par personne, en accord avec votre sélection,
eaux minérales,
café



Contact : Kathlene Guerrache, Responsable Séminaires & Banquets - Tel: +33 1 44 94 36 03 - kathlene.guerrache@sofitel.com

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

15 RUE BOISSY D'ANGLAS - 75008 PARIS - FRANCE

WWW.SOFITEL-PARIS-LEFAUBOURG.COM

