

HÔTEL  
L'ÉCHIQUIER  
OPÉRA PARIS



Plaquette Commerciale  
2016 - 2017

**M**  
GALLERY  
BY  
SOFITEL

## AU COEUR DES GRANDS BOULEVARDS PARISIENS

Dès 1850, le bâtiment trouva sa vocation d'hôtel au cœur du quartier des Grands Boulevards qui marquait alors la frontière entre Paris et ses faubourgs et qui fut, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, associé au divertissement, à la fête et à la flânerie. Le quartier a su garder sa vraie identité urbaine foisonnante et animée avec ses théâtres, cabarets, salles de concerts, brasseries et ses passages couverts typiquement parisiens.

Légèrement en retrait de l'effervescence citadine, l'Hôtel L'Échiquier renaît dans la tranquille et résidentielle rue du même nom.

## ENTRE ART NOUVEAU ET ESPRIT CONTEMPORAIN

Rendant hommage aux arts décoratifs des années folles dans un immeuble typiquement parisien, Yann Le Coadic, décorateur, et Alessandro Scotto, architecte d'intérieur, ont permis de conserver à l'hôtel son patrimoine Belle Époque comme en témoignent l'ascenseur ou les vitraux dans l'escalier de marbre. Le visiteur est accueilli dans une atmosphère feutrée et intime, propre aux appartements parisiens des années 30. Dans la chambre, un lustre au centre d'un arceau en moulure, un meuble facettes miroir inspiré de ceux dessinés par Mallet Stevens dans l'angle, un pupitre de voyage en guise de bureau... Le lieu devient alors une alcôve poétique. Une décoration élégante qui marie avec originalité Art Nouveau et esprit contemporain.



# Le Bar Lounge



## AU BAR LOUNGE, SÉRÉNITÉ HORS DU TEMPS

Au cœur de l'hôtel, une imposante verrière à l'identique de celle des "passages" du quartier... Un espace surprenant avec son majestueux bar central en mosaïque révélant de séduisantes et inattendues surprises : jeux de miroirs et de lumière, frises décoratives, alcôves cosy... L'assemblage ludique de mobilier ancien et contemporain, dont un certain nombre de pièces en rotin, rend hommage aux jardins d'hiver 1900.

Cet espace de plus de 200m<sup>2</sup>, **entièrement privatisable sur demande**, est idéal pour une soirée d'entreprise dans une ambiance détendue et atypique.

Le 38 Bar Lounge peut accueillir jusqu'à **180 personnes en cocktail** et **90 personnes en repas assis**.



## ENTREZ DANS VOTRE APPARTEMENT PARISIEN

Les chambres sont des cocons de confort aux volumes généreux. Dans les 88 chambres de l'hôtel, les décorateurs ont tenu à défendre une notion d'authenticité, afin de retranscrire l'atmosphère unique d'un appartement parisien des années 30. L'hôtel offre six catégories de chambres, de la classique à la suite, équipées d'une salle de bain privative, de produits CLARINS, d'une télévision par satellite, d'une connexion WI-FI gratuite dans tout l'hôtel, de chaussons et peignoirs, d'un mini bar gratuit ainsi que d'un accès à la salle de Fitness. Enfin, nous vous proposons également un service de voiturier ainsi que de bagagiste.

Profitez du calme de la rue de l'Echiquier, à deux pas des Grands Boulevards et des gares de l'Est et du Nord, pour organiser vos **séminaires résidentiels**.



## DES SALONS A LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES

L'hôtel dispose de **6 espaces de séminaire**, dont 4 à la lumière du jour, parfaitement adaptés à vos petits déjeuners d'affaires, réunions de collaborateurs, séminaires d'entreprises, débats, ateliers de cohésion d'équipe, et tout type d'événement organisé dans votre entreprise.



Toutes nos salles sont entièrement équipées en **matériel audiovisuel** (écran, vidéoprojecteur ou écran plasma, sonorisation, multiprise, affichage dynamique, connexion WIFI, connexion click share, téléphone, prises de courant sur les tables), la climatisation, des rideaux occultant ainsi qu'un PaperBoard, et offrent un espace **pause permanente** (mini-bar, machine à café Illy, rangements et vestiaire),

Alicia Foucher, notre responsable séminaires et banquets, sera votre interlocutrice unique tout au long de votre événement, de la demande de devis à la facturation.

# Salons Colbert et Choiseul



*Salons Colbert et Choiseul*

## Capacités d'accueil

Salons	m <sup>2</sup>	Table « U » 	Boardroom 	Classe 	Théâtre 	Cocktail 	Lumière du jour
Salon Colbert	47	14	16	16	30	30	OUI
Salon Choiseul	39	14	16	16	30	20	OUI
Colbert et Choiseul	76	26	28	28	55	50	OUI

# Salon Vivienne et Salon des Princes



Salon Vivienne



Salon des Princes

## Capacités d'accueil

Salons	m <sup>2</sup>	Table « U » 	Boardroom 	Classe 	Théâtre 	Cocktail 	Lumière du jour
Salon Vivienne	24	/	8	/	/	/	OUI
Salon des Princes	18	/	8	/	/	/	NON

# Salon Verdeau et Salon des Panoramas



Salon Verdeau



Salon des panoramas

## Capacités d'accueil

Salons	m <sup>2</sup>	Table « U » 	Boardroom 	Classe 	Théâtre 	Cocktail 	Lumière du jour
Salon Verdeau	35	16	18	18	25	20	OUI
Salon des Panoramas	37	10	12	12	20	15	NON

# Le 38 Bar Lounge



## Capacités d'accueil

Salons	m <sup>2</sup>	Repas assis 	Cocktail 	Lumière du jour
Le 38 Bar Lounge	220	90	180	OUI

*Le Bar Lounge est équipé en sonorisation, micros et matériel audiovisuel.  
Il peut être entièrement privatisé sur demande.*

# Récapitulatif des capacités d'accueil

Salons	m <sup>2</sup>	Table « U » 	Boardroom 	Classe 	Théâtre 	Cocktail 	Lumière du jour	Matériel Technique
Salon Colbert	47	14	16	16	30	30	OUI	Micro fixe et sans fil, 1 écran 65 pouces + 1 écran 45 pouces, Vidéoprojecteur, affichage dynamique
Salon Choiseul	39	14	16	16	30	20	OUI	Micro fixe et sans fil, 1 écran 65 pouces, Vidéoprojecteur, affichage dynamique
Salons Colbert et Choiseul	76	26	28	28	55	50	OUI	
Salon Vivienne	24	/	8	/	/	/	OUI	Boardroom ovale fixe, écran 65 pouces, affichage dynamique
Salon des Princes	18	/	8	/	/	/	NON	1 écran 65 pouces
Salon Verdeau	35	16	18	18	25	20	OUI	1 écran 75 Pouces + 1 écran 65 pouces, affichage dynamique
Salon des Panoramas	37	10	12	12	20	15	NON	1 écran 75 Pouces, affichage dynamique

Téléphone, prises de courant sur les tables et connexion WIFI dans tous les salons

## Journée d'étude – à partir de 106,06€HT / 120€TTC par personne

Location de salle

Pause permanente

*Jus de fruits frais, boissons chaudes, viennoiseries*

Déjeuner au restaurant

*Menu 3 plats ou buffet\**

Pause après-midi

*Jus de fruits frais, boissons chaudes, douceurs sucrées*

## Demi-Journée d'étude – à partir de 84,09€HT / 95€TTC par personne

Location de salle

Pause permanente

*Jus de fruits frais, boissons chaudes, viennoiseries*

Déjeuner au restaurant

*Menu 3 plats ou buffet\**

Tarifification sur mesure pour toute demande inférieure à 6 personnes

## Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Nombre de pièces salées et/ou sucrées	Incluant les boissons softs	Incluant les boissons softs et le vin	Incluant les boissons softs et le Champagne	Incluant les boissons softs, le vin et le Champagne
6 pièces	15€	20€	23€	28€
12 pièces	30€	35€	38€	43€
18 pièces	45€	50€	60€	65€
24 pièces	60€	65€	75€	80€



## *Pour le petit-déjeuner...*

Café d'accueil – 9,09€ HT / 10,00€ TTC par personne

*Jus de fruits frais, boissons chaudes, viennoiseries*

## *Pour le déjeuner...*

Assiette de fromages – 9,09€ HT / 10,00€ TTC par personne

Forfait vins, sélectionnés par notre sommelier – 8,33€ HT / 10,00€ TTC par personne

*Vin blanc (1 bouteille pour 3 personnes)*

*Et vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes)*

## *Pour l'apéritif...*

Kir vin blanc – 7,50€ HT / 9,00€ TTC par personne

Kir Royal – 9,17€ HT / 11,00€ TTC par personne

Coupe de Champagne – 9,17€ HT / 11,00€ TTC par personne

3 pièces canapés salés – 5,47€ HT / 6,00€ TTC par personne

Diner sur demande

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire sur demande

Décoration florale et animations sur demande

## Déjeuner

Choix unique pour l'ensemble des participants

### Entrées

Tartare de saumon en duo à l'huile d'olive & citron vert  
Salade de quinoa blanc & rouge, légumes du printemps, sauce aux agrumes  
Aumônière croustillante de gambas au gingembre & menthe Fraiche  
Trilogie d'asperges vertes, copeau de parmesan et jambon cru de pays  
Velouté automnales de légumes d'antan, crème mascarpone

### Plats

Gigollette de canard farcie à la gasconne  
Filet de saint Pierre au beurre blanc à l'orange.  
Médaille de veau, sauce à l'échalote crémée  
Pavé de saumon, espuma à la crème de moutarde à l'ancienne.  
Suprême de volaille rôti au piment d'Espelette & poivrons doux.

*Tous nos plats sont servis avec des accompagnements sélectionnés par notre chef selon les saisons.*

### Desserts

Délice dansant au chocolat, coeur de caramel et biscuit amande  
Fraicheur pêche abricot sur son palet breton surprise  
Traditionnelle et inimitable tartelette citron meringuée  
Soufflé glacé au Grand Marnier et sa marmelade d'orange  
Salade de fruits frais  
Assiette de fromages affinés (3 € par personne)

Eau minérale plate et gazeuse  
Café, thé, infusions

## Buffet à partir de 20 personnes

2 plats froids, 2 plats chauds et 2 desserts au choix  
MENU AU « CHOIX DU CHEF »

# GAGNEZ DES POINTS EN ORGANISANT VOS RÉUNIONS DANS LES HÔTELS ACCOR !

Pour tout événement professionnel réunissant plus de 7 personnes ou nécessitant plus de 7 chambres, cumulez des points **Le Club Accorhotels** (2€ = 1 point).

Vos points sont valables à vie, sous réserve de séjourner ou d'organiser un meeting au moins une fois par an.



CONTACTEZ NOUS AFIN DE REJOINDRE  
LE CLUB ACCOR HOTELS DES  
AUJOURD'HUI !

LE CLUB ACCOR  
HOTELS

MEETING PLANNER

## HÔTEL L'ÉCHIQUIER OPÉRA PARIS

38 RUE DE L'ÉCHIQUIER  
75010 PARIS, France

### ACCES

Roissy-CDG (40 minutes)  
et Paris Orly (30 minutes).

Train : Gare du Nord et Gare de l'Est

Métro : lignes 8 et 9 (Bonne Nouvelle),  
ligne 4 (Strasbourg–Saint-Denis)

## MANON DELCAYRE

Responsable séminaires et banquets

TEL : +33 (0)1 42469884

MAIL : [H9375-SB@accor.com](mailto:H9375-SB@accor.com)

## CAMILLE GIRARD

Chargée du Développement Commercial

TEL : +33 (0)7 88 32 69 53

MAIL : [Camille.girard@cbs29.fr](mailto:Camille.girard@cbs29.fr)

