

# 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 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

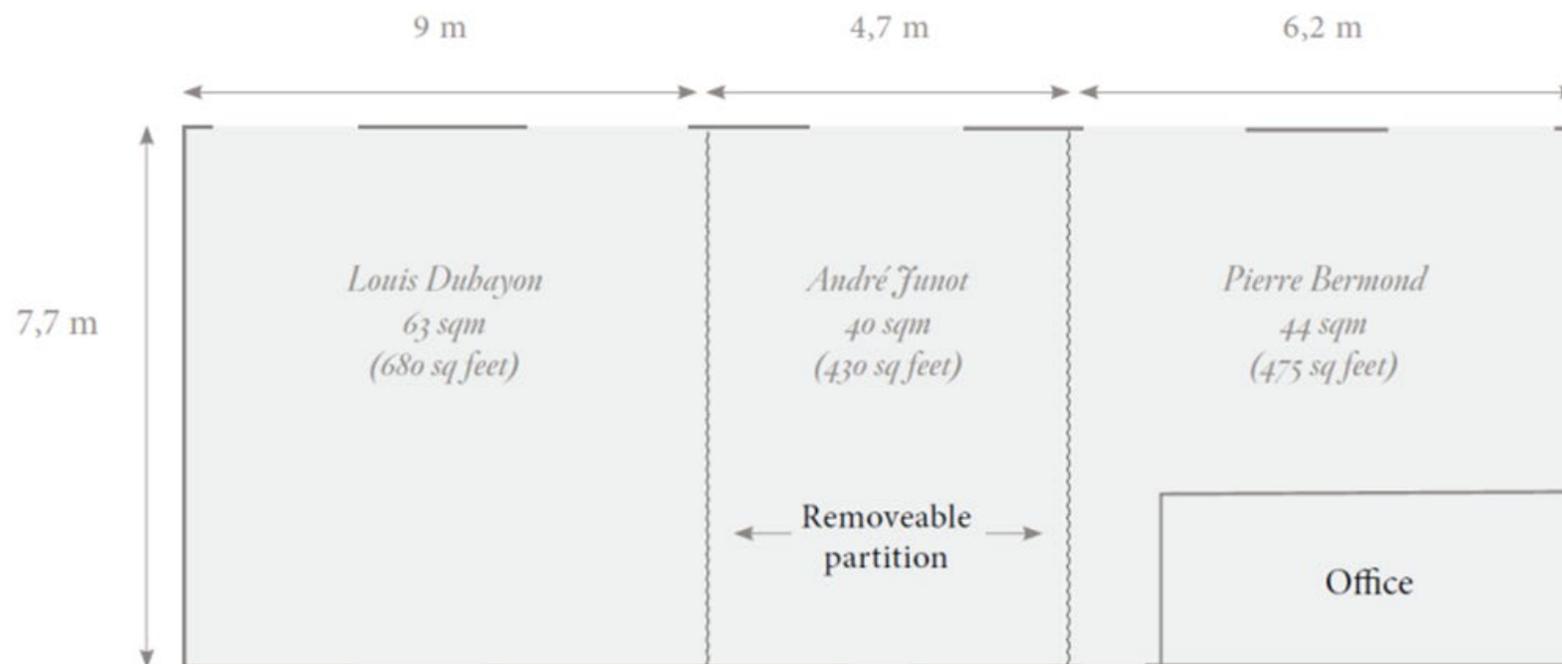
63 m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 50 pers.  
*Mise en place flexible*

## LES 3 SALONS

147 m<sup>2</sup>  
Lumière naturelle  
Capacité max. : 100 pers.  
*Mise en place flexible*



# LE PLAN DES SALONS



# 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 2

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

## LA GALERIE D'ART 1

75m<sup>2</sup>  
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](mailto: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