



LES SALONS
DE RECEPTIONS





LES SALONS
DE RECEPTIONS



Notre proposition de menus



Shangri-La hotel

PARIS



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Philippe Labbé ,Chef Exécutif du Shangri-La Hotel, Paris

*Reconnu par les différents guides gastronomiques et ses pairs, **Philippe Labbé** officie en tant que Chef Exécutif au Shangri-La Hotel, Paris.*

Audacieux, le Chef emmène volontiers ses convives vers des voyages sensoriels inédits dans ses trois restaurants, L'Abeille, le Shang Palace et La Bauhinia.

Sa passion pour la gastronomie et sa curiosité pour la culture asiatique s'expriment au travers de cartes créatives qui évoluent au rythme des saisons.

*En mars 2012, deux restaurants du Shangri-La Hotel, Paris ont été décorés par le guide Michelin : **L'Abeille** 2** et le **Shang Palace** 1**



Quelques dates clés:

*-1985-1986 : commis de cuisine, chef des cuisines Roger Verger au **Moulin de Mougins** à Mougins (3***).*

*-1996-2001 : 1^{er} sous-chef à l'**Hôtel Plaza Athénée** (2**).*

*-Février 2003 : chef des cuisines au **Château de la Chèvre d'Or** / Relais & Châteaux (2**).*

-Mars 2009 : nommé Chef Exécutif du Shangri-La Hotel, Paris

*-Mars 2012 : attribution de 2** au restaurant **L'Abeille**; et 1* au restaurant **Shang Palace** orchestré par le Chef Frank Xu.*



Shangri-La hotel

PARIS

Petits déjeuners

Petit déjeuner Continental **38€ (35,51€ HT)**

Corbeille de viennoiseries et de pains
Confitures, miel du maquis, beurre
Café, chocolat chaud fondu à l'ancienne,
Sélection de thés Betjeman & Barton
Jus de fruits frais pressés
(orange et pamplemousse)
Eaux minérales

Petit déjeuner Américain **48€ (44,86€ HT)**

Petit déjeuner Continental
agrémenté de :
Œufs brouillés,
garniture (bacon, saucisses,
pommes sautées)
Salade de fruits frais
Yaourt nature, aux fruits, allégé 0%,
fromage blanc

Petit déjeuner Buffet **58€ (54,21€ HT)**

Petit déjeuner Continental
agrémenté de :
Œufs Brouillés, garniture
(bacon, saucisses, pommes sautées)
Sélection de fromages
(emmental, gouda, mimolette, cheddar)
Crêpes, pancakes et sirop d'érable
Salade de fruits frais,
Sélection de fruits frais tranchés
Yaourt aux fruits, nature, allégé 0%,
fromage blanc
Pâte à tartiner

Ces petits-déjeuners sont servis de 8h à 11h
Les tarifs sont indiqués TTC et par personne

Pauses Café

La pause Boissons – 19€ (17,76 HT)

*Café, chocolat chaud fondu à l'ancienne,
Sélection de thés Betjeman & Barton
Jus de fruits frais pressés
(orange et pamplemousse)
Eaux minérales et sodas*



La pause Classique – 29€ (27,10€ HT)

*Café, chocolat chaud fondu à l'ancienne,
Sélection de thés Betjeman & Barton
Jus de fruits frais pressés
(orange et pamplemousse)
Eaux minérales et sodas
Corbeille de viennoiseries le matin
Assortiment de madeleines, cakes, muffins,
cookies et financiers l'après-midi*

La pause Permanente Demi-journée - 39€ (36,44€ HT)

La pause Permanente Journée - 49€ (45,79€ HT)

*Les tarifs sont indiqués TTC et par personne
Durée d'une pause café: 30 minutes*



Supplément en Demi-journée d'étude
5€ (4,67€ HT)

Supplément en Journée d'étude
8€ (7,48€ HT)

Pauses Café à Thème

Les pauses à thème – 34€ (31,78 HT)

*Café, chocolat chaud fondu à l'ancienne,
Sélection de thés Betjeman & Barton
Jus de fruits frais pressés (orange et pamplemousse)
Eaux minérales et sodas*

Accompagnés d'un de nos différents thèmes :

Autour du miel

Déclinaison de gourmandises autour du miel

Tout chocolat

Muffins, mini cupcakes, tartelettes, brownies, marbré, cakes

Gourmande

*Sélection de pâtisseries
(mini cupcakes, macarons, religieuses, mini Paris-brest, ...)*

Bien-être

*Smoothies, brochettes de fruits de saison, fruits tranchés,
sélection de thés glacés Shangri-La Hotel, Paris*

Energie

*Barre cacahuète, verrine perle du Japon coco et banane caramélisée,
nage de fruits au gingembre, barrettes de céréales*

*Les tarifs sont indiqués TTC et par personne
Durée d'une pause café: 30 minutes*



LES SALONS
DE RECEPTIONS



Shangri-La hotel

PARIS

Brunch

Brunch – 120€ (103,89€ HT)

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Café, thé, chocolat fondu à l'ancienne
Eaux minérales, jus de fruits frais pressés
Vins (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)*

*Œufs Brouillés, accompagnés de pommes sautées
Assortiment de viandes froides et condiments
Sélection de deux salades composées
Plateau de fromages
Crêpes, pancakes et sirop d'érable
Salade de fruits frais et assortiment de fruits frais tranchés
Buffet de desserts et pâtisseries (3 pièces par personne)*

Corbeille de pain, beurre, confitures et miel du maquis

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos buffets
Hôtesse d'accueil & vestiaires*



Les tarifs sont indiqués TTC et par personne

Nos dégustations œnologiques



Dégustation de 4 vins à 50,00 € (43.58€ ht)

Dégustation de 6 vins à 70,00 € (60.49€ ht)

1. Dégustation de 4 ou 6 vins différents sur un des thèmes suivants :

- accord et vins (dégustation de fromages)
- une région précise (la Bourgogne, le Bordelais, les régions de France)
- un cépage, un terroir
- à l'aveugle
- des découvertes

2. L'Histoire des vins (commentaires et anecdotes sur les terroirs, les vignerons...)

3. Explication du rôle d'un Chef Sommelier dans un palace

Exemple de produits (variant selon la saison) :

Roquefort Carles - Sauternes - les Carmes de Rieussec 2009

Saint Maure de Touraine - Sancerre Domaine Vacheron 2010

Comte Vieux 12/18 mois - Arbois - Domaine Tissot 2008

Camenbert - Gaslonde - Haut Medoc - Château Lanessan 2000

Saint Nectaire fermier - Nuits Saint George - Domaine David Duband 2009

Livarot - Porto Quinta do Noval Colheita 1997



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Apéritifs



Apéritif Champagne - 36€ (30,77€ HT)

*Open bar 30 minutes Champagne Deutz Brut Classic,
Eaux minérales et sodas
Jus de fruits frais pressés
Assortiment de feuilletés et Dim sum*

Apéritif Champagne et Alcools - 46€ (39,32€ HT)

*Open bar 30 minutes Champagne Deutz Brut Classic
et alcools (vodka, gin, whisky)
Eaux minérales et sodas
Jus de fruits frais pressés
Assortiment de feuilletés et Dim sum*

Pour agrémenter votre apéritif, nous vous suggérons également:

- Une sélection de 5 pièces de canapés à 28€ (26,17€ HT)*
- Une sélection de 5 mignardises à 25€ (23,36€ HT)*
- 3 Dim sum par personne, 15€ (14,02 € HT)*



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Nos Cocktails-créations



Pour agrémenter votre réception, voici la sélection de notre Chef Barman...

Horse's neck:

Chivas 12 ans, Angostura, Ginger ale, écorce de citron.

Shupear:

Calvados, Umeshu, jus de poire, soda.

Maya Spirit:

Tequila Olmeca, crème de cassis, jus de pamplemousse.

Le chevalier:

Sloe gin, cognac, Chambord, purée de fruits rouge.

Cosmopolitain:

Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron

Daiquiri n 3:

Rhum blanc, liqueur de marasquin, jus de pamplemousse, jus de citron vert.

Daydream:

Vodka, jus de pamplemousse, jus de lychee, bitter lemon

Spicy & Punchy:

Rhum, jus de lime, Tabasco, sirop de gingembre

1896:

Cognac, champagne, Ginger of indies, zeste d'orange

Surprise Me:

Champagne, rhubarbe, lychee

25€ (20.90€ HT) par cocktail



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Carte des vins

Champagnes

Brut

Deutz Brut Classic	100€ (83,61€ HT)
Bollinger Special Cuvée	140€ (117,05€ HT)
Louis Roederer Brut 1er	130€ (108,70€ HT)
Veuve Clicquot Ponsardin	120€ (100,33€ HT)

Prestige

Dom Pérignon , 2002	420€ (351,17€ HT)
---------------------	-------------------

Rosé

Bollinger	140€ (117,06€ HT)
-----------	-------------------



Vins blancs

Bordeaux blanc

Pessac Léognan – Château de Chantegrive, 2009	48€ (40,13€ HT)
---	-----------------

Loire Blanc

Sancerre - Domaine Pinard , 2009	70€ (58,53€ HT)
----------------------------------	-----------------

Bourgogne Blanc

Pouilly Fuissé - la Roche - Domaine Saumaize, 2009	60€ (50,17€ HT)
Macon Bussieres "Monbrison" - Domaine Saumaize, 2009	48€ (40,13€ HT)
Chablis - 1er cru - Domaine B.Droin, 2008	55€ (45,99€ HT)
Puligny-Montrachet - Domaine J.M. Boillot, 2008	120€ (100,33€ HT)

Vins rouges

Bordeaux Supérieur - Domaine de Courteillac, 2006	48€ (40,13€ HT)
Haut-Médoc - Château Bernadotte, 2002	58€ (48,49€ HT)
Margaux - Les Charmes de Kirwan, 2005	88€ (73,58€ HT)
Château Reynon, Premières Côtes de Bordeaux, 2006	48€ (40,13€ HT)

Bourgogne

Savigny Les Beaunes - 1er cru , 2008	85€ (71,07€ HT)
Vosne Romanée - Domaine Duband , 2007	110€ (91,97€)



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Cocktails

Cocktail 12 pièces - 88 € (80,03€ HT)

Assortiment de feuilletés
Open bar 1h30 Champagne Deutz Brut Classic
(sur la base d'une bouteille pour 5 personnes)
et alcools ou champagne et vins
Eaux minérales et sodas

7 pièces de canapés salées:

Nems gambas à la menthe fraîche
Nems aux légumes et basilic thaï
Canard fumé en rémoulade de céleri à l'huile de
noisette
Maki concombre mariné sauce soja et crème de
chèvre
Bonbon de foie gras au Kirsch et pain d'épices
Dim sum végétarien ou crevette
Dim sum volaille

5 pièces de canapés sucrées:

Sucette vanille mandarine
Moelleux marcha groseille
Brownies café crème
Tartelette aux marrons
Chocolat blanc fondant du cassis

Cocktail 18 pièces – 125€ (113,68€ HT)

Assortiment de feuilletés
Open bar 2h00 Champagne Deutz Brut Classic
(sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)
et alcools ou champagne et vins
Eaux et sodas

11 pièces de canapés salées:

Cocktail 12 pièces agrémenté de:
Spring roll tourteau épicé et coriandre fraîche
Œuf à la caille en croustillant de Sarrazin,
mimosa de céleri branche
Mini cornetto au roquefort et chutney d'olive et figue
sucrée
Cake maison, thon, olives et pignons de pin

7 pièces de canapés sucrées:

Cocktail 12 pièces agrémenté de:
Financier crémeux aux sésames noir
Mini Paris Brest

Cocktail 24 pièces – 145€ (131,87€ HT)

Assortiment de feuilletés
Open bar 2h30 Champagne Deutz Brut Classic
(sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)
et alcools ou champagne et vins
Eaux et sodas

15 pièces de canapés salées:

Cocktail 18 pièces agrémenté de:
Confit de poivron épicé à la chantilly de sardine
Kougloff
Pommes de terre saumon et crème de curry

Coupelles

Volaille rôtie purée de pomme de terre et jus de
volaille
Gambas poêlées risotto au parmesan
Foie gras lentille et jus corsé
Cabillaud nacré et ratatouille chinoise

9 pièces de canapés sucrées:

Cocktail 18 pièces agrémenté de:
Choco Framboise
Macarons

Les tarifs sont indiqués TTC et par personne
Minimum requis pour un cocktail: 20 personnes

Nos Animations Culinaires



15€ ttc par personne et par animation

Salées

- Risotto
- Animation jambon belota
- Blinis saumon

Sucrées

- Poêlée d'ananas glacé vanille de Tahiti
- Découpe d'entremets (chocolat, fraiser ou framboisier)
- Profiteroles mangue passion sauce chocolat sésame

25€ ttc par personne et par animation

- Sushi

18€ ttc par personne et par animation

- Foie gras
- Dim sum
- Panini
- Papillote otak otak
- Mini burger

Boissons à la carte

Champagne (à la coupe – 15 cl):

- *Deutz Brut Classic* 22€ (18,39€ HT) la coupe
- *Bollinger Rosé* 26€ (21,74€ HT) la coupe
- *Femme de Champagne, 1996* 30€ (25,08€ HT) la coupe

Apéritifs:

- *Ricard (5 cl)* 15€ (12,54€ HT)
- *Campari, Martini (7 cl)* 18€ (15,05€ HT)
- *Whisky (5 cl)* à partir de 22€ (18,39€ HT)
- *Gin, vodka, tequila, liqueurs (5 cl)* 22€ (18,39€ HT)
- *Rhum (5 cl)* à partir de 20€ (16,72€ HT)
- *Armagnac (5 cl)* 23€ (19,23€ HT)
- *Cognac (5 cl)* à partir de 24€ (20,07€ HT)
- *Calvados (5 cl)* 24€ (20,07€ HT)
- *Eau de vie (5 cl)* 25€ (20,90€ HT)

Boissons chaudes:

- *Café* 7€ (6,54€ HT)
- *Thé* 9€ (8,41€ HT)
- *Chocolat chaud* 11€ (10,28€ HT)

Bières (Kronenbourg 1664) 14 € (11,71€ HT)

Sodas 9€ (8,41€ HT)

Eaux minérales (1L) 8 € (7,48€ HT)

Jus de fruits frais pressés 12€ (11,21€ HT)

(orange, pamplemousse)



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Forfaits



Shangri-La hotel

PARIS

Forfaits journées d'étude

Demi-journée d'étude

Horaires : 9h00-15h00 ou 16h00-23h00

Pause café (matin ou après-midi)

Eaux minérales et sodas, jus de fruits frais pressés
Café, chocolat chaud fondu à l'ancienne,
Sélection de thés Betjeman & Barton

Viennoiseries le matin

Assortiment de madeleines, cakes, muffins,
cookies et financiers l'après midi

Votre déjeuner

1 coupe de champagne (ou sodas & jus de fruits frais),
& feuilletés en apéritif

Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)

repas assis, buffet ou cocktail déjeunatoire (au choix)

Vins & eaux minérales

(sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes),
Café & chocolats

Les prestations annexes

Décoration florale pour vos tables

(1 vase d'accueil pour le buffet et un centre de table par table)

Impression des menus personnalisés & noms de table

Hôtesse d'accueil & vestiaire

Matériel audiovisuel : écran

168€ (151,98€ HT) dans le Salon Roland Bonaparte
205 € (185,45€ HT) dans les Salons Historiques

Journée d'étude

Horaires : 9h00-18h00

Pause café (matin & après-midi)

Eaux minérales et sodas, jus de fruits frais pressés
Café, chocolat chaud fondu à l'ancienne,
Sélection de thés Betjeman & Barton

Viennoiseries le matin

Assortiment de madeleines, cakes, muffins,
cookies et financiers l'après midi

Votre déjeuner

1 coupe de champagne (ou sodas & jus de fruits frais),
& feuilletés en apéritif

Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)

repas assis, buffet ou cocktail déjeunatoire (au choix)

Vins & eaux minérales

(sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes),
Café & chocolats

Les prestations annexes

Décoration florale pour vos tables

(1 vase d'accueil pour le buffet et un centre de table par table)

Impression des menus personnalisés & noms de table

Hôtesse d'accueil & vestiaire

Matériel audiovisuel : écran

190€ (171,88€ HT) dans le Salon Roland Bonaparte
225€ (203,55€ HT) dans les Salons Historiques



LES SALONS
DE RECEPTIONS



Déjeuner présentation

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de feuilletés*

Votre déjeuner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Entrée, plat & dessert,
Vins & eaux minérales
(sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes),
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos tables
(1 vase d'accueil pour le buffet et un centre de table par table)
Impression des menus personnalisés & noms de table
Hôtesse d'accueil & vestiaire
Matériel audiovisuel : écran*

134€ (121,22€ HT)

*Les tarifs sont indiqués TTC et par personne
Mise à disposition de votre espace de réception de 12h30 à 15h00,
Frais de personnel et location de salon en supplément au-delà de ces horaires
Nombre minimum garanti en fonction du salon de réception
Chevalets nominatifs calligraphiés : 3,50 € par chevalet*

Pour vos forfaits, nos sélections de Menus:

Entrée (1 au choix)

Tourteau en Brioche, bisque mousseuse

"Topisotto" au gambas rôties, salade rafraîchie à la pomme Granny

Risotto à l'encre de seiche, encornets, gambas rôties et nage de crevette

Œuf de poule en juste cuisson, mousseline de céleri, crème parfumée de truffe

Terrine de foie gras de canard marbrée, salade de haricots verts à la vinaigrette de framboise, chutney d'oignons

Plat (1 au choix)

Poissons

Bar poêlé au céleri trois façons, jus de volaille moutardé

Saumon poêlé aux lentilles vertes du Puy, écumes de céleri

Daurade rôtie au naturel, mousseline de carotte au cumin, émulsion de roquette

Lieu Jaune aux endives braisées à l'orange, salade croquante d'endive rouge à l'Alfalfa

Otak-Otak de cabillaud, tamarin, curcuma, feuilles de Kaffir, lait de coco, citron vert et basilic Thai

Viandes

Joue de bœuf en pot au feu, légumes fondants

Suprême de volaille jaune à l'Héliantis, vrai jus de grand-mère

Quasi de veau rôti à la crème de citron, jus perlé, gratin de salsifis

Cuisse de lapereau braisée et confite, ragoût de cocos paimpolais au jambon et romarin, tuile d'ail au curry

Poitrine de cannette à la « goutte de sang » au jus, palets de navets glacés au miel épicé, crème de zeste d'orange

Dessert (1 au choix)

Griottes confites au Kirsch comme une forêt noire à notre façon

Sablé chocolat framboise, sorbet au chocolat Manjari et jus de framboise

Barre crémeuse au chocolat et aux sésames, crème glacée praliné sésame

Croustillant aux amandes, crème légère de châtaignes, blanc-manger vanillé

Tarte normande aux pommes, caramel de cidre, crème glacée à la vanille de Tahiti

Café & chocolats



LES SALONS
DE RECEPTIONS



Shangri-La hotel

PARIS

Menu Exochic

Une cuisine 3 suite à la rencontre des chefs Philippe Labbé (2*) et Franck Xu (1*)*

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de Dim Sum*

Votre déjeuner ou dîner

Menu élaboré par nos Chefs étoilés Philippe Labbé & Franck Xu

*Entrée, plat & dessert,
Vins & eaux minérales
(sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes),
Service du thé d'accompagnement
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Baguettes de dégustation
Mise en lumière de votre salon (en soirée)
Service de serviettes chaudes ou fraîches (en fonction de la saison)
Décoration florale : compositions d'orchidées et/ou de fleur de Lotus
Impression des menus personnalisés & noms de table
Hôtesses d'accueil & vestiaires en tenue traditionnelle asiatique

Service sur plateaux tournants «Lazy Susan» - 5€ (4.67€ HT)*

Déjeuner

150€ (136,17€ HT)

Dîner

**196€ (177,79€ HT) dans le salon Roland Bonaparte
240€ (218,50€ HT) dans les Salons Historiques**



Les tarifs sont indiqués TTC et par personne

Mise à disposition de votre espace de réception de 12h30 à 15h ou de 19h30 à 23h30,

Frais de personnel et location de salon en supplément au-delà de ces horaires

Chevalets nominatifs calligraphiés : 3,50 € par chevalet



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Nos sélections de plats venus d'Asie

Assortiment de Dim Sum

Entrées - Service à l'assiette pour 1 entrée ou sur plateaux Lazy Susan pour 3 entrées

Sea Food Salad (Thaïlande)

(Salade de laitue et mangue verte thaï au calamar, noix de St Jacques, crevettes à la sauce piment doux et coriandre fraîche)

Yam Som O' (Thaïlande)

(Salade de pamplemousse, crevettes, vinaigrette épicée, coriandre fraîche, cacahuètes et lime)

Salade Thaï Beef (Thaïlande)

(Emincé de bœuf mariné au citron vert et piment, légumes croquants, coriandre fraîche, vinaigrette épicée)

Tom Yam Kung (Thaïlande)

(Soupe de volaille fermière, citronnelle-noix de coco, crevettes parfumées de kaffir)

Plats - Service à l'assiette pour 1 plat ou sur plateaux Lazy Susan pour 2 plats

Poissons

Ikan Bakar (Malaisie)

(Papillote de rascasse, riz jasmin thaï, asperges, carottes, concombre, citronnelle et gingembre)

Otak-Otak (Indonésie)

(Papillote de cabillaud, tamarin, curcuma, feuille de kaffir, lait de coco, citron vert et basilic Thaï)

Kari Ikan (Malaisie)

(Filet d'espadon grillé au curry et rao ram aux aubergines et gombos confits, légumes sautés façon wok)

Ikan Assam (Malaisie)

(Lieu jaune étuvé aux feuilles de combawa, aubergine et gombos compotée au jus de tamarin)

Viandes

Thai beef curry (Thaïlande)

(Fines tranches de bœuf, curry vert au lait de coco)

Kari Ayam (Malaisie)

(Fricassée de poulet au curry, riz biryani aux raisins, amandes parfumées à la cannelle, cardamome et badiane)

Gaeng Phed Ped Yang (Thaïlande)

(Curry rouge de canard rôti, ananas, raisin et basilic)

Honey barbecue Porck (Singapour)

(Poitrine de porc confit aux 5 épices aux fruits et légumes, jus aigre doux à la tomate)

Desserts (1 au choix) – Service à l'assiette

Banane caramélisée, tapioca à la noix de coco fraîche, sirop vanillé (Japon)

Crème de mangue, pomelo et perles de sagou (Chine)

Grande assiette de fruits exotiques (Thaïlande)

Financier crémeux au sésame noir (Vietnam)



Buffets



Buffet déjeuner

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de feuilletés*

Votre déjeuner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Choix de 3 entrées, 2 plats & assortiment de 6 desserts
parmi le menu*

*Vins & eaux minérales
(sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes),
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos buffets
Hôtesse d'accueil & vestiaire*

**142€ (128,46€ HT) dans le Salon Roland Bonaparte
168€ (151,98€ HT) dans les Salons Historiques**

Buffet dîner

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de feuilletés*

Votre dîner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Choix de 5 entrées, 2 plats, sélection de fromages affinés &
assortiment de 7 desserts parmi le menu*

*Vins & eaux minérales
(sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes),
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos buffets
Hôtesse d'accueil & vestiaire*

**174€ (157,41€ HT) dans le Salon Roland Bonaparte
198€ (179,12€ HT) dans les Salons Historiques**

*Les tarifs sont indiqués TTC et par personne
Mise à disposition de votre espace de réception
de 12h30 à 15h00 le midi,
de 19h30 à 23h00 le soir*

*Frais de personnel et location de salon
en supplément au-delà de ces horaires*

Ou

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de feuilletés*

Votre dîner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Choix de 7 entrées, 2 plats, sélection de fromages affinés
& assortiment de 10 desserts,*

*Vins & eaux minérales
(sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes),
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos buffets
Hôtesse d'accueil & vestiaire*

**210€ (189,98€ HT) dans le Salon Roland Bonaparte
238€ (215,31€ HT) dans les Salons Historiques**



LES SALONS
DE RÉCEPTIONS

Menus Buffets

Entrée froides

Légumes du sud confits à l'huile d'olive, feta et pesto

La vraie salade niçoise

Salade César

Asperges vertes et œuf poché, vinaigrette à la truffe

Tomate et mozzarella di Buffala au vieux parmesan

Foie gras confit aux poivres, chutney de fruits confits et toaste de pain de campagne

Effeuillé de saumon fumé, salade de fenouil

*Ratatouille d'aubergines et pois chiches à la menthe
(recette indienne)*

Salade de haricots verts et magret fumé, foie gras, vinaigrette à la truffe

Salade Yam Som'O (pomelos chinois, crevettes au piment doux et sauce aigre doux)

Salade de poireaux, céleri et pommes Granny au Beaufort, dés de volaille

Salade de champignons de saison marinés à la coriandre et raisin sec

Tourteau frais, émincé d'avocat et suprême d'agrume

Salade de homard et artichaut camus à la truffe noir (supplément)

Sélection de sandwich

Mini baguette jambon et beurre demi sel, salade iceberg

Pain suédois saumon et concombre crème de citron confit

Panini de légumes grillés a la mozzarella di buffla et roquette

Club sandwich poulet ou homard (supplément pour le homard)

Sandwich baguette au brie de Meaux, fruits des mendiants

Plats chauds

Poisson

Daurade rôtie au naturel, déclinaison de carotte au cumin, émulsion de roquette

Saumon poêlé aux lentilles vertes du Puy, écume de céleri

Otak-otak (Indonésie) de cabillaud, tamarin, curcuma, feuilles de Kaffir, lait de coco, citron vert et basilic Thaï

Viandes

Poitrine de canette, navets glacés au miel épicé, crème au zeste d'orange

Quasi de veau rôti à la crème de citron, gratin de salsifis

Suprême de volaille jaune à l'Héliantis, vrai jus de grand mère

Assortiments de dessert

Millefeuille de chocolat Manjari aux cacahuètes croustillantes

Mini cupcake au café

Ils flottantes caramélisées aux amandes

Tartelettes aux marrons

Nage de fruits exotiques

Choco framboise

Verrine de perle du Japon coco et banane caramélisée

Croustillant de pamplemousse

Paris Brest



LES SALONS
DE RECEPTIONS



Dîner – Forfait Chaillot

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de feuilletés*

Votre dîner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Entrée, plat & dessert,
Vins & eaux minérales
(sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes),
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos tables
(1 vase d'accueil pour le buffet et un centre de table par table)
Impression des menus personnalisés & noms de table
Hôtesse d'accueil & vestiaire*

***180€ (162,84€ HT) dans le Salon Roland Bonaparte
225€ (203,55€ HT) dans les Salons Historiques***



Shangri-La hotel

PARIS

*Les tarifs sont indiqués TTC et par personne
Mise à disposition de votre espace de réception de 19h30 à 23h30,
Frais de personnel et location de salon en supplément au-delà de ces horaires
Chevalets nominatifs calligraphiés : 3,50 € par chevalet*



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Menus forfait dîner Chaillot

Entrée (1 au choix)

Raviole de foie gras de canard, mijoté de lentilles vertes
du Puy au lard, jus mousseux de ses sucs

Noix de Saint Jacques poêlées,
crème de cresson, écrasée de brocoli au citron confit

Tourte de canard, salade frisée à la truffe

Filet de Maquereaux marinés à la moutarde,
salade tiède de pommes de terre à la livèche

Foie gras de canard laqué, compotée de pommes,
poire et raisin à la cardamome, pain de campagne grillé

Plat (1 au choix)

Dos de lotte glacé au parmesan,
minestrone de légumes fondants au gnocchetti

Filet de sole à l'estragon, jus de carotte à l'orange,
pommes boulangère et choux frisés

Cabillaud rôti aux condiments façon « Berlada »,
jus de volaille à la citronnelle, barquette de concombre,
potiron, châtaignes au gingembre rose

Boudin de Homard, épinards à la muscade,
nage parfumée à l'orange

Bar rôti à la barigoule,
artichauts violets au parfum de coriandre et orange

Dos d'agneau de lait en croûte de noix,
compotée d'échalotes aux petits légumes

Filet de bœuf rôti, pommes fondantes farcies et braisées aux
champignons des Crayères, croquant de radis noir

*Côte de veau braisée dans son jus,
cannelloni de linguines aux artichauts à la crème de parmesan

*Pigeon en croûte de sésame farci de foie gras,
pommes grenaille au jus, étuvée de champignons des bois

Dos de biche sauvage rôti au jus de genièvre,
purée de topinambour au chocolat blanc vanillé

Dessert (1 au choix)

Tarte carrée aux fruits secs, poire pochée au cassis à
la fève Tonka, mousse vanille

Banane caramélisée,
tapioca à la noix de coco fraîche, sirop vanillé

Barre crémeuse au chocolat et au sésame,
crème glacée praliné sésame

Tarte fine au pamplemousse,
mousse légère au fromage blanc

Ananas poché à la vanille,
Sorbet litchi et jus de framboise



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Dîner – Forfait Prestige

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de feuilletés*

Votre dîner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Amuse bouche, entrée, deux plats & dessert,
Vins sélection « Prestige » & eaux minérales,
(sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes),
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos tables
(1 vase d'accueil pour le buffet et un centre de table par table)
Impression des menus pHôtesse d'accueil & vestiaire
ersonnalisés & noms de table*

**230€ (208,07€ HT) dans le Salon Roland Bonaparte
275€ (248,78€ HT) dans les Salons Historiques**



Shangri-La hotel

PARIS

*Les tarifs sont indiqués TTC et par personne
Mise à disposition de votre espace de réception de 19h30 à 23h30,
Frais de personnel et location de salon en supplément au-delà de ces horaires
Chevalets nominatifs calligraphiés : 3,50 € par chevalet*





LES SALONS
DE RECEPTIONS



Shangri-La hotel

PARIS

Dîner – Forfait Prestige

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Sodas & jus de fruits frais (orange et pamplemousse)
Assortiment de feuilletés*

Votre dîner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Amuse bouche, entrée, deux plats & dessert,
Vins sélection « Prestige » & eaux minérales,
(sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes),
Café & chocolats*

Crème onctueuse de potiron muscade
Parfumé à la cannelle casia, émulsion d'oseille

Entrée

Noix de St Jacques poêlée,
Crème de cresson, écrasée de brocoli au citron confit

Poisson

Bar rôti à la barigoule,
Artichauts violets au parfum de coriandre et orange

Viande

Pigeon en croûte de sésames farci de foie gras,
*Pommes grenaille au jus,
Etuviée de champignons de bois*

Dessert

Feuillantine croustillante
Mousse de fromage blanc et pamplemousse rose

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos tables
Impression des menus personnalisés & noms de table
Hôtesse d'accueil & vestiaire*



LES SALONS
DE RECEPTIONS



Dîner : *Votre menu gastronomique* *à la carte*

*Pour vos dîners dans nos Salons de Réceptions,
nous vous proposons également
des menus gastronomiques sur-mesure
créés par notre Chef des Cuisines Philippe Labbé 2***



*Tarifs sur demande,
à partir de 250€*



Déjeuner au restaurant gastronomique l'Abeille, 2*

Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Assortiment de feuilletés*

Votre déjeuner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Mise en bouche, entrée, plat & dessert,
Vins & eaux minérales
(une bouteille pour 3 personnes),
Café & Mignardises*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos tables
Impression des menus personnalisés & noms de table
Hôtesse d'accueil & vestiaire*

Menu Abeille à 250 € (225.53 € HT)

Menu Bonaparte à 280 € (252.60 € HT)



L' A B E I L L E



L' A B E I L L E

Menu Abeille

Mise en bouche

Raviole de foie gras de canard
*Mijoté de lentilles vertes du Puy au lard,
Jus mousseux de ses sucs aux truffes*

Cabillaud rôti aux condiments "Berlada",
*Jus de volaille à la citronnelle,
Barquette de concombre, potiron, châtaignes au gingembre rose*

Belle tranche d'ananas
Pochée à la vanille au jus de framboise, sorbet litchi, rose framboisé

Tarte normande gourmande
*Aux pommes, caramel de cidre,
Crème glacée à la vanille de Tahiti*

*Château de Chantegrive 2010 – Graves blanc
Bordeaux Superieur – Château Val de Roc 2009*

250 € (225,53€ HT)

Menu Bonaparte

Mise en bouche

Noix de St Jacques poêlée,
Crème de cresson, écrasée de brocoli au citron confit

Boudin de Homard,
Nage d'orange, compression d'épinards à la muscade

Côte de veau braisée dans son jus,
Cannelloni de linguine aux artichauts à la crème de parmesan

Feuillantine croustillante
Mousse de fromage blanc et pamplemousse rose

Tarte fine chocolat framboise
Sorbet au chocolat manjari et jus de framboise

*Savennières – Château de Chamboreau – Domaine F.L. 2008
Médoc – Chapelle de Potensac 2005*

280 € (252,60€ HT)

*Dîner au restaurant gastronomique l'Abeille, 2**



Votre cocktail apéritif

*1 coupe de champagne Deutz Brut Classic
Assortiment de feuilletés*

Votre dîner

*Menu élaboré par notre Chef Philippe Labbé
(2 étoiles au Guide Michelin)*

*Mise en bouche, entrée, plat & dessert,
Vins & eaux minérales
(une bouteille pour 2 personnes),
Café & chocolats*

Les prestations annexes

*Décoration florale pour vos tables
Impression des menus personnalisés & noms de table
Hôtesse d'accueil & vestiaire*



L' A B E I L L E


Shangri-La hotel

PARIS

Menu Bonaparte à 280 € (252.60 € HT)

Menu Empire à 310 € (279.66 € HT)

Menu Impérial à 340 € (306.73 € HT)

Les tarifs sont indiqués TTC et par personne

*Mise à disposition de votre espace de réception de 19h30 à 23h30,
Frais de personnel et location de salon en supplément au-delà de ces horaires
Chevalets nominatifs calligraphiés : 3,50 € par chevalet*



L' A B E I L L E

Dîner - Menu Bonaparte

Mise en bouche

Noix de St Jacques poêlée,

Crème de cresson, écrasée de brocoli au citron confit

Boudin de Homard,

Nage d'orange, compression d'épinards à la muscade

Côte de veau braisée dans son jus,

Cannelloni de linguine aux artichauts à la crème de parmesan

Feuillantine croustillante

Mousse de fromage blanc et pamplemousse rose

Tarte fine chocolat framboise

Sorbet au chocolat manjari et jus de framboise

Savennières – Château de Chamboreau – Domaine F.L. 2008

Médoc – Chapelle de Potensac 2005

280 € (252,60€ HT)

Dîner - Menu Empire

Mise en bouche

Filet de bar mariné,

mangue verte et gingembre

Noix de St Jacques poêlée,

Crème de cresson, écrasée de brocoli au citron confit

Homard bleu rôti en coque aux aromates

Sauce diable, fricassée de jeunes légumes et gnocchi de pommes de terre

Pigeon en croûte de sésames farci de foie gras,

Pommes grenaille au jus,

Etuvée de champignons de bois

Griottes confites

Au kirsch comme une forêt noire à notre façon

Paris Brest

À notre façon crème, glacée au gianduja

Savennières – Château de Chamboreau – Domaine F.L. 2008

Lalande de Pomerol – La fleur de Bouard 2007

310 € (279,66€ HT)

Les tarifs sont indiqués TTC et par personne

Chevalets nominatifs calligraphiés : 3,50 € par chevalet

Dîner - Menu Impérial

Mise en bouche

Cannelloni de tourteau aux mangues et céleri,
salade frisée aux jeunes pommes acidulées au vinaigre de mangue

Ravioles de langoustines à la fondue de légumes au gingembre,
jus mousseux à la citronnelle et Kafir

Turbot rôti meunière aux coquillages,
pommes de terre confites aux algues, couteau gratiné

Côte de veau braisée dans son jus
Artichaut violet à la crème de parmesan

Belle tranche d'ananas
Pochée à la vanille au jus de framboise, sorbet litchi, rose framboisé

Tarte fondante
Amandes et crème légère aux châtaignes prise dans un blanc manger vanillé

Sancerre – Domaine vacheron 2010
Lalande de Pomerol – La fleur de Bouard 2007

340 € (306,73€ HT)



LES SALONS
DE RECEPTIONS



Forfait Vins

Forfait Classique – 48€ (40,61€ HT)

*Vins sélectionnés par Cédric Maupoint, notre Chef Sommelier,
pour accompagner votre repas
Sur la base d'une bouteille pour 2 personnes*

Forfait Prestige - 68€ (57,53€ HT)

*Vins sélection « Prestige » sélectionnés
par Cédric Maupoint, notre Chef Sommelier,
pour accompagner votre repas
Sur la base d'une bouteille pour 2 personnes*



Shangri-La hotel

PARIS

Les tarifs sont indiqués TTC par personne



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Services



Shangri-La hotel

PARIS



LES SALONS
DE RECEPTIONS



Suggestions de décoration florale

- ✓ *Centre de table* *entre 75€ et 110€*
(62,71€ HT à 91,97€ HT)
- ✓ *Vase d'accueil* *195€ (163,04€ HT)*
- ✓ *Vase Médicis* *295€ (246,66€ HT)*
- ✓ *Timbale ronde* *58€ (48,49€ HT)*
- ✓ *Animation de table* *entre 130€ et 340€*
(108,70€ HT à 284,28€ HT)
- ✓ *Pétales de rose* *sur devis*
- ✓ *Chandelier fleuri* *80€ (66,89€ HT)*
- ✓ *Bouquet de fleurs* *90€ (75,25€ HT)*

Les tarifs sont indiqués TTC



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Matériel audiovisuel

Sonorisation

✓ Sonorisation de base	260€ (217,39€ HT)
✓ Amplificateur (à partir de 4 micros)	92€ (76,92€ HT)
✓ Micro « col de cygne »	35€ (29,26€ HT)
✓ Micro H.F. (sans fil), micro cravate	95€ (79,43€ HT)

Ecran

✓ Ecran 2m40 x 1m80	85€ (71,07€ HT)
✓ Ecran 3m x 2m	100€ (83,61€ HT)
✓ Ecran Plasma 42 pouces	490€ (409,70€ HT)
✓ Ecran Plasma 50 pouces	590€ (493,31€ HT)

Téléconférences:

✓ Visioconférence	à partir de 2600€ (2173,91€ HT)
✓ Audioconférence	145€ (121,24€ HT)
✓ Conférence téléphonique	145€ (121,24€ HT)

Vidéo

✓ Lecteur DVD	90€ (75,25€ HT)
✓ Vidéo projecteur	à partir de 380€ (317,73€ HT)

Moniteur

✓ Moniteur LCD 19 pouces	250€ (209,03€ HT)
--------------------------	-------------------

Traduction

✓ Cabine de traduction	sur devis
✓ Récepteur supplémentaire	sur devis

Ordinateur portable

390€ (326,09€ HT)

Flèche laser

25€ (20,90€ HT)

Connexion Internet

offerte

Personnel (Assistance technique)

✓ - 1/2 journée	495€ (413,88€ HT)
✓ - Journée	640€ (535,12€ HT)
✓ - Dimanche et jours fériés	50% en supplément



LES SALONS
DE RECEPTIONS

Autres prestations

✓ *Visites historiques*

✓ *Prestations musicales: DJ, trio, pianiste, harpiste...*

✓ *Personnalisation de votre événement grâce à une décoration sur mesure:*

- *Forfaits lumières*
- *Décoration florale personnalisée selon vos souhaits*
- *Large choix de tables, chaises, vaisselle...*

✓ *Animations: magicien, spectacles, animations spéciales pour les enfants...*

✓ *Service voiturier au tarif de 12€ TTC par voiture. Nous vous informons que notre capacité d'accueil est de 40 voitures (à partir de 40 voitures: sur devis)*

✓ *Prestations annexes: pour vos tables, nous vous proposons :*

- *Chevalets nominatifs calligraphiés, 3,50 € (2,93€ HT) par chevalet*
- *Chevalets et enveloppes de placement calligraphiés, 5€ (4,18€ HT) par personne*
- *Enveloppes d'invitation calligraphiées, 4€ (3,34 € HT) par enveloppe*
- *Noms de table calligraphiés, 9€ (7,53€ HT) par nom de table*

✓ *Pour toute demande, n'hésitez pas à nous consulter*



Shangri-La hotel

PARIS



LES SALONS
DE RECEPTIONS

*Nous nous tenons à votre entière disposition
pour de plus amples renseignements:*

Direction des Evénements,

Tel: 01 53 67 19 38, email: events.slpr@shangri-la.com

Shangri-La Hotel, Paris, 10, avenue d'Iéna, 75116 Paris

