



les 110 de TAILLEVENT
PARIS

RESTAURANT & RECEPTION DE GROUPES

Votre prochain évènement au restaurant Les 110 de Taillevent



Avec 110 vins au verre et 2 000 références sur sa carte*, le restaurant œnologique Les 110 de Taillevent met à l'honneur la diversité des accords mets et vins.

Situé au cœur du triangle d'or, il vous accueille pour toutes les occasions avec une offre déjeuner, dîner, privatisation et événement.

« Les 110 de Taillevent Paris rien que pour vous, vos amis, vos clients... C'est possible ! »



* Carte récompensée par le célèbre guide américain spécialisé dans le vin.

Les 110 de Taillevent

195 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris



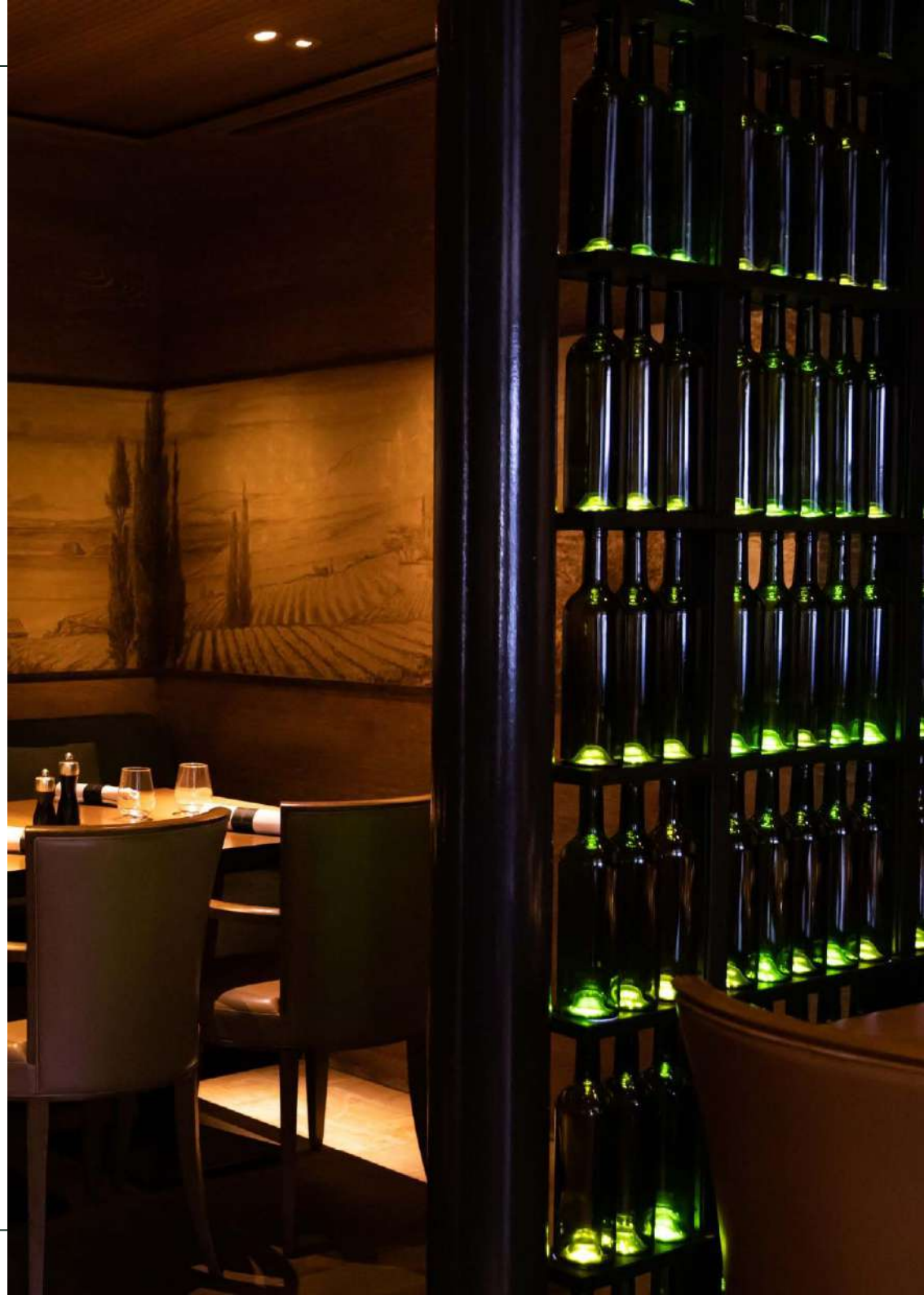
NOS ESPACES

Restaurant
Réception

Déjeuner | Dîner | Cocktail | Dégustation œnologique | Afterwork



les 110 de TAILLEVENT
PARIS





Restaurant | Jusqu'à 75 personnes

Dans un univers raffiné et noble de l'oenologie, le décor du restaurant Les 110 de Taillevent a été imaginé par Pierre-Yves Rochon et s'inspire de la culture du vin, dans ce qu'elle a de plus naturelle et de plus conviviale. Les tons verts des banquettes évoquent la vigne, quand les nuances des fauteuils renvoient à la terre. Sur les murs, des fresques offrent à la vue les paysages, en ton sépia, des vignobles. Un voyage entre châteaux, coteaux et vallées...



Espace Bourgogne | Jusqu'à 50 invités

L'« Espace Bourgogne » correspond à la salle principale de notre établissement. Avec son ambiance feutrée et sa disposition spacieuse, elle offre un lieu privilégié pour vos événements. Pour une soirée d'entreprise ou un événement privé, le restaurant Les 110 de Taillevent vous accueille autour d'un menu en accord mets et vins.

NOS DÉJEUNERS & DÎNERS

En accord mets & vins...



les 110 de TAILLEVENT
PARIS





Notre Offre Déjeuner | Dîner

Entre amis, ou pour vos rendez-vous professionnels, le restaurant Les 110 de Taillevent vous propose un moment unique avec ses menus créés autour d'accords mets et vins.



Menu à partir de 54,55€ HT | 60€ TTC
Accord vins à partir de 13,25 € HT | 15€ TTC
le verre



7J|7



jusqu'à 75 personnes



de 12h00 à 14h30
et de 19h00 à 22h30

NOS OFFRES DE PRIVATISATION

*Le restaurant Les 110 de Taillevent juste
pour vous, c'est possible...*



les 110 de TAILLEVENT
PARIS



Privatisation totale du restaurant Les 110 de Taillevent

Profitez de toute l'atmosphère du restaurant Les 110 de Taillevent rien que pour vous ! Dans une ambiance festive, profitez d'un cocktail dinatoire convivial. Atelier cocktail, coupes de champagne et planches apéritives... Après un apéritif servi côté bar, vous dînez dans l'Espace Bourgogne. Dans une ambiance feutrée et avec un menu qui dévoile toute son expertise des accords mets et vins, le restaurant Les 110 de Taillevent est le lieu idéal pour vos événements.



Minimum de facturation :
10 600€ HT | 12 000€ TTC



7J|7

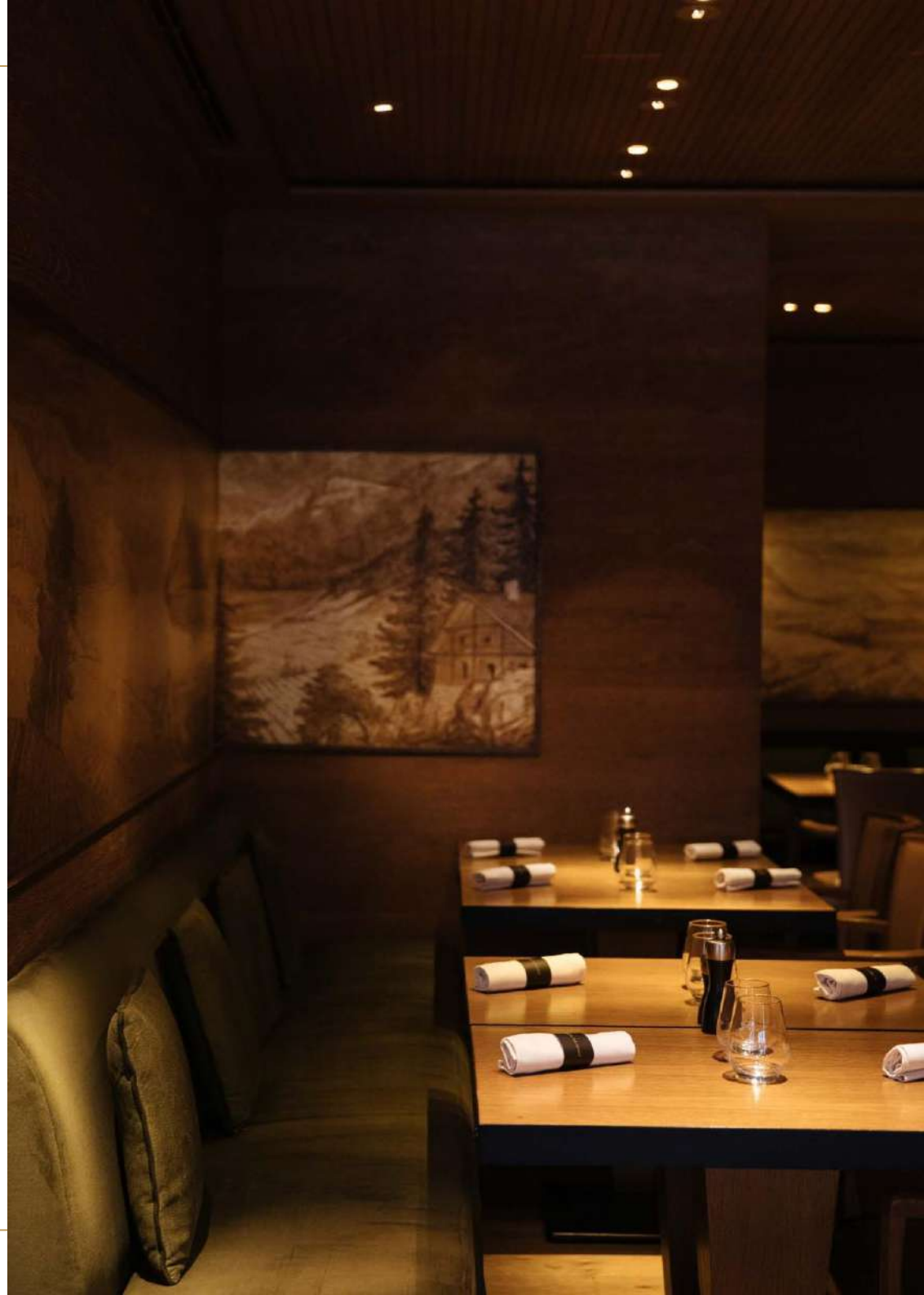


Jusqu'à 75 personnes



de 12h00 à 15h00
et de 19h00 à 00h00

Déjeuner | Dîner | Cocktail | Dégustation Œnologique | Afterwork





Privatisation partielle : «l'Espace Bourgogne»

Privatisez notre « Espace Bourgogne » qui correspond à la salle principale du restaurant, avec son ambiance feutrée et sa disposition spacieuse, elle offre un lieu privilégié pour vos événements. Pour une soirée d'entreprise ou un événement privé, le restaurant Les 110 de Taillevent vous accueille autour d'un menu œnologique.



Minimum de facturation :
5 300€ HT | 6 000€ TTC



7J|7



Jusqu'à 50 personnes



de 12h00 à 15h00
et de 19h00 à 00h00

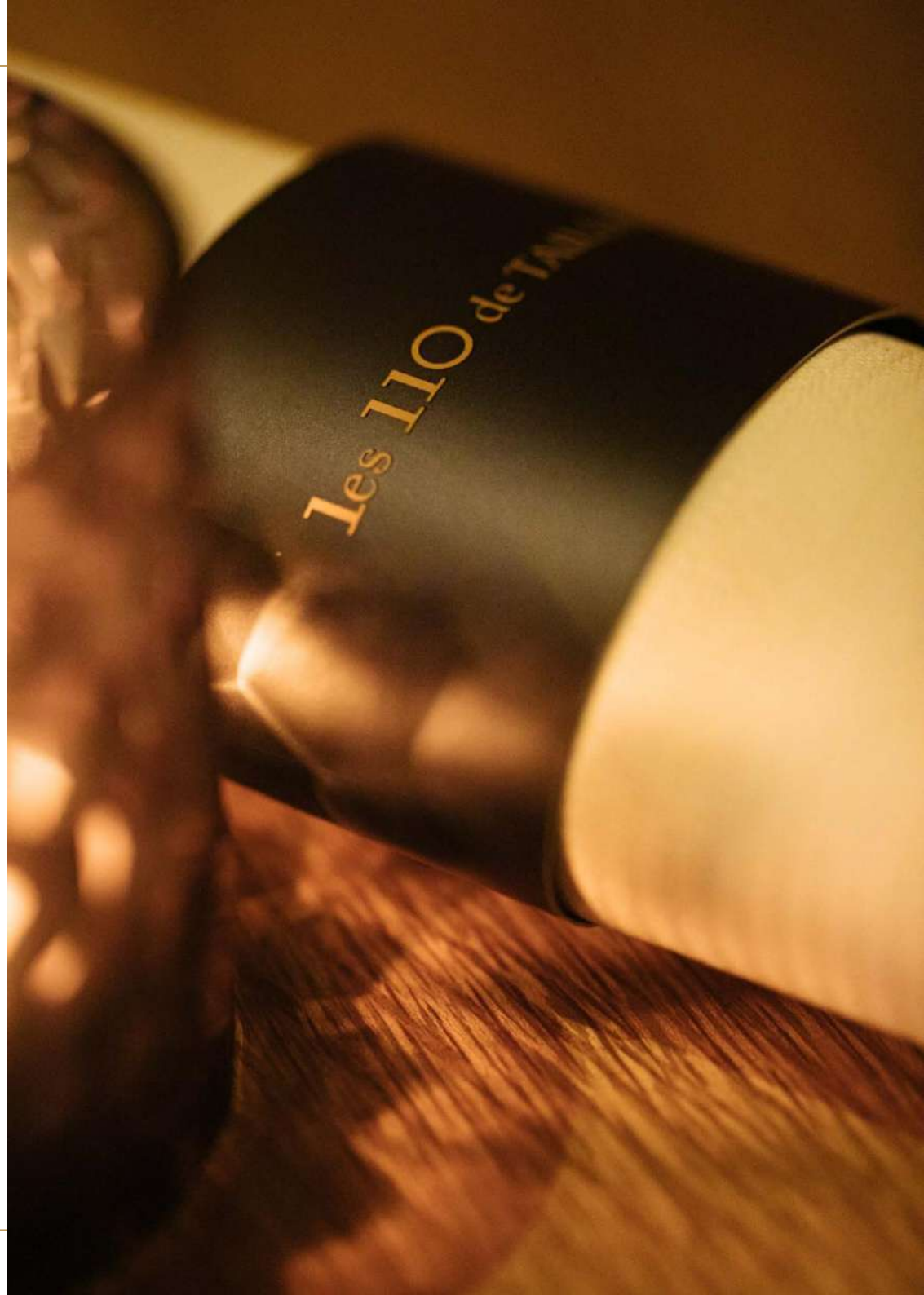
Déjeuner | Dîner | Cocktail | Dégustation Œnologique | Afterwork

NOS MENUS ET ACCORDS METS & VINS

Pour une expérience absolue



les 110 de TAILLEVENT
PARIS



| NOS MENUS |

Menus à titre d'exemple, susceptibles d'évolution selon les produits de saisons.

MENU MATHUSALEM

En 3 services
(Déjeuner uniquement)

54,55€ HT | 60€ TTC par personne

Œuf poché, haddock fumé, légumes de printemps, crème de cresson

ou

Velouté de laitue, menthe, chèvre frais

Canette rôtie, pommes fondantes, échalotes confites, sauce bigarade

ou

Pavé de truite poêlé, tombée d'épinards, vierge aux herbes fraîches

Pavlova aux fruits exotiques

ou

Mousse chaude au chocolat

MENU SALMANAZAR

En 3 services

68,18€ HT | 75€ TTC par personne

Foie gras de canard « Maison », brioche toastée

ou

Asperges blanches, sabayon aux agrumes

Pavé de truite poêlé, tombée d'épinards, vierge aux herbes fraîches

ou

Tourte « volaille-morilles » au vin jaune

Entremets aux deux chocolats

ou

Pavlova aux fruits exotiques

MENU BALTHAZAR

En 3 services
86,36€ HT | 95€ TTC par personne

En 4 services

105,55 € HT | 115€ TTC par personne

Pâté en croûte "Signature"

ou

Tartare de langoustine, bisque

Filet de bar au sautoir, asperges vertes, beurre blanc

et/ou

Vol-au-vent sot-l'y-laisse, pleurotes, foie gras

Tarte aux fraises et à la rhubarbe

ou

Opéra

Pour chaque menu, supplément Fromage : 15,45€ HT/pers. | 17€ TTC/pers.

**Menu unique à partir de 8 personnes*

| NOS ACCORDS METS & VINS |

Véritable institution de l'art de l'accord « mets & vins », le restaurant Les 110 de Taillevent répond à sa vocation de trait d'union entre les univers de la vigne et de la table. Pour sublimer vos plats, une sélection inédite de vins signée par notre Chef Sommelier du restaurant Les 110 de Taillevent et de ses équipes.

ACCORD RÉVÉLATION

*Découvrez les savoirs-faire et l'expression de nos vignerons...
(déjeuner uniquement)*

1 verre de vin, eaux minérale et café : 13,25€ HT | 15€ TTC
2 verres de vin, eaux minérales et café : 21,60€ HT | 25€ TTC

- Côtes du Rhône, Château Saint-Cosme 2021
- Ventoux Rosé, Domaine Fondrèche 2022

ACCORD SÉRÉNITÉ

Les accords sans prise de risque, en toute quiétude...

2 verres de vin, eaux minérale et café : 32,42€ HT | 38€ TTC
3 verres de vin, eaux minérale et café : 46,59€ HT | 55€ TTC

- Bourgogne Aligoté, Françoise Jeanniard 2021
- Crozes-Hermitage, Domaine des Hauts-Chassis 2021

ACCORD AUDACE

Une appellation célèbre, un cépage atypique...

2 verres de vin, eaux minérale et café : 40,65€ HT | 48€ TTC
3 verres de vin, eaux minérale et café : 60,75€ HT | 72€ TTC

- Pessac-Leognan, «Cuvée Paul», Château Haut Bergey 2018
- Bourgogne Blanc, Bruno Colin 2018

ACCORD PLÉNITUDE

Des pépites sorties de nos caves de vieillissement...

2 verres de vin, eaux minérale et café : 59,09€ HT | 70€ TTC
3 verres de vin, eaux minérale et café : 84,09€ HT | 100€ TTC

- Savennières, «Bel Ouvrage», Domaine Laureau 2015
- Margaux, Château Giscours 2013

ACCORD SUR MESURE

Sur devis

Sélection sur-mesure élaborée selon vos envies
par les soins de nos sommeliers

Les vins proposés sont susceptibles d'être remplacés par des vins équivalents.

Accords non exhaustifs, possibilité de réaliser des accords sur mesure élaborés selon vos envies par les soins de nos sommeliers.

| NOS ACCORDS METS & VINS |

L'accord secret, pour une expérience des plus surprenante...

ACCORD SECRET

Vin rouge ou vin blanc ?

Bourgogne, Bordeaux, vin étranger... ?

Prêtez-vous au jeu de la dégustation à l'aveugle, dans un verre noir.

Osez l'accord secret.

16€ HT | 20€ TTC | 1 verre de vin (14cl)
(maximum 20 personnes)

« Grand cépage poussant sur les côteaux
parmi les plus pentus au Monde... »

« Le Chevalier de Stérimberg donna son nom
à la colline qui me surplombe... »

Les vins proposés sont susceptibles d'être remplacés par des vins équivalents.

Accords non exhaustifs, possibilité de réaliser des accords sur mesure élaborés selon vos envies par les soins de nos sommeliers.



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE DÎNATOIRE



Les 110 de TAILLEVENT
PARIS



| COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DÎNATOIRE |

81,82€ HT. /pers. | 90€ TTC/pers.

3 PIÈCES CHAUDES SALÉES

À SÉLECTIONNER

Gougère
Croque jambon & truffe
Tourte au canard
Samoussa épinard et ricotta
Langoustine croustillante
Arancini chorizo
Accras de poissons

10 PIÈCES FROIDES SALÉES

Cuillère de choux fleur aux crevettes
Déclinaison d'artichaut
Saumon fumé & crème acidulée
Tarama de cabillaud
Crevette cocktail
Crèmeux de chèvre aux herbes
Œuf de caille, vinaigrette truffée
Millefeuille savoyard
Foie gras de canard
Gaspacho de saison

5 DESSERTS

À SÉLECTIONNER

Mousse au chocolat
Riz au lait
Tartelette aux fruits de saison
Chou au pralin
Cannelé au rhum
Vol-au-vent aux fruits

CAVE CHAMPAGNE

à partir de 64€ HT/pers. | 75€ TTC/pers.

3 coupes de Champagne
Softs
Eaux minérales

CAVE CHAMPAGNE & VIN

à partir de 42,42€ HT/pers. | 50€ TTC/pers.

1 coupe de Champagne
2 verres de vin (vin blanc, vin rouge, vin rosé)
Soft
Eaux minérales

OPTION

tarif par personne

Cocktail 15€ HT | 18€ TTC
Cocktail sans alcool 10,90€ HT | 12€ TTC
Bouteille de whisky 100€ HT | 120€ TTC
Bouteille de gin 100€ HT | 120€ TTC
Bouteille de vodka 100€ HT | 120€ TTC
Cadeaux invités : 1 bouteille de vin
Collection Taillevent à partir de 12,5€ HT | 15€ TTC

AFTERWORKS



les 110 de TAILLEVENT
PARIS



| OFFRE INÉDITE : LES AFTERWORKS DES 110 |

Tous les jeudis de 17h à 19h

Retrouvez-vous dans une ambiance décontractée, où les conversations animées se mêlent aux arômes des vins... Ludovic et son équipe vous proposent, en plus d'une sélection de vins, softs et d'assiettes à partager, deux formules :

L'AFTERWORK VIN

à partir de 16,96€ HT/pers | 20€ TTC/pers.

2 verres de vin
3 pièces cocktails

L'AFTERWORK CHAMPAGNE

à partir de 29,69€ HT/pers | 35€ TTC/pers.

2 coupes de Champagne
3 pièces cocktails



*Pensez à réserver votre espace si vous venez nombreux
au +33 (0)1 40 74 20 20.*

NOS SUGGESTIONS

pour un évènement sur mesure



les 110 de TAILLEVENT
PARIS



| APÉRITIF ŒNOLOGIQUE AUX CAVES DE TAILLEVENT |

Avant votre dîner au restaurant Les 110 de Taillevent



LES CAVES DE TAILLEVENT FAUBOURG SAINT-HONORÉ

Situées en face du restaurant

228 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris

www.lescavesdetaillevent.com



LES CAVES DE TAILLEVENT VICTOR HUGO

130 rue de la Pompe, 75116 Paris

www.lescavesdetaillevent.com

Apéritif œnologique incluant :

- La privatisation totale des Caves de Taillevent
- Dégustation de 2 vins
- Animation par nos sommeliers
- Visite guidée du Cellier, alcôve de tous nos trésors
- 2 gougères



À partir de :

40€ HT/pers. | 48€ TTC/pers.



du lundi au samedi



Jusqu'à 25 personnes



45 minutes



Nos Suggestions

Restauration (tarif par personne)

- Coupe de champagne à partir de 16,66€ HT | 20€ TTC
- 3 pièces salées : 13,64€ HT | 15€ TTC
- 5 pièces salées : 23€ HT | 25€ TTC
- Assortiment de fromages 15,13€ HT | 17€ TTC
- Gâteau d'anniversaire à partir de 13,64€ HT | 15€ TTC

Animations sur devis

- Dégustation œnologique (à l'aveugle, tout en bulle...)
- Dégustation de caviar avec notre expert caviar
- Close-up, mentaliste, caricaturiste, trio de jazz

Nos Cadeaux d'exception*

Créez vos coffrets sur mesure, selon vos envies et votre budget, parmi une sélection de plus de 1 000 références !



COFFRET INITIATION

Blanc - 20,80 € HT / 26 € TTC

Mâcon Milly Lamartine Héritiers du Comte Lafon - 2019



COFFRET DUO

Vallée de la Loire - 35,20 € HT / 44 € TTC

Montlouis Touche Mitaine - Rochers des Violettes - 2020
Saumur Champigny - Domaine Folie Lucé - 2020



COFFRET COLLECTOR

Collector - 207,84 € HT / 250 € TTC

Champagne - Deud - Brut Rosé
Champagne - Roederer - Collection 244
Montlouis sur Loire Remus - Domaine de la taille aux Loups - 2021
Mâcon Milly Lamartine - Héritiers du Comte Lafon - 2019
Saint Joseph - Domaine Marsanne - 2018
Bourgogne - Pinot Noir - Pierre Morey - 2020



COFFRET MAGNUM

Rhône - 42,40 € HT / 53 € TTC

Costières-de-Nîmes - Clos de Centenaires - 2018



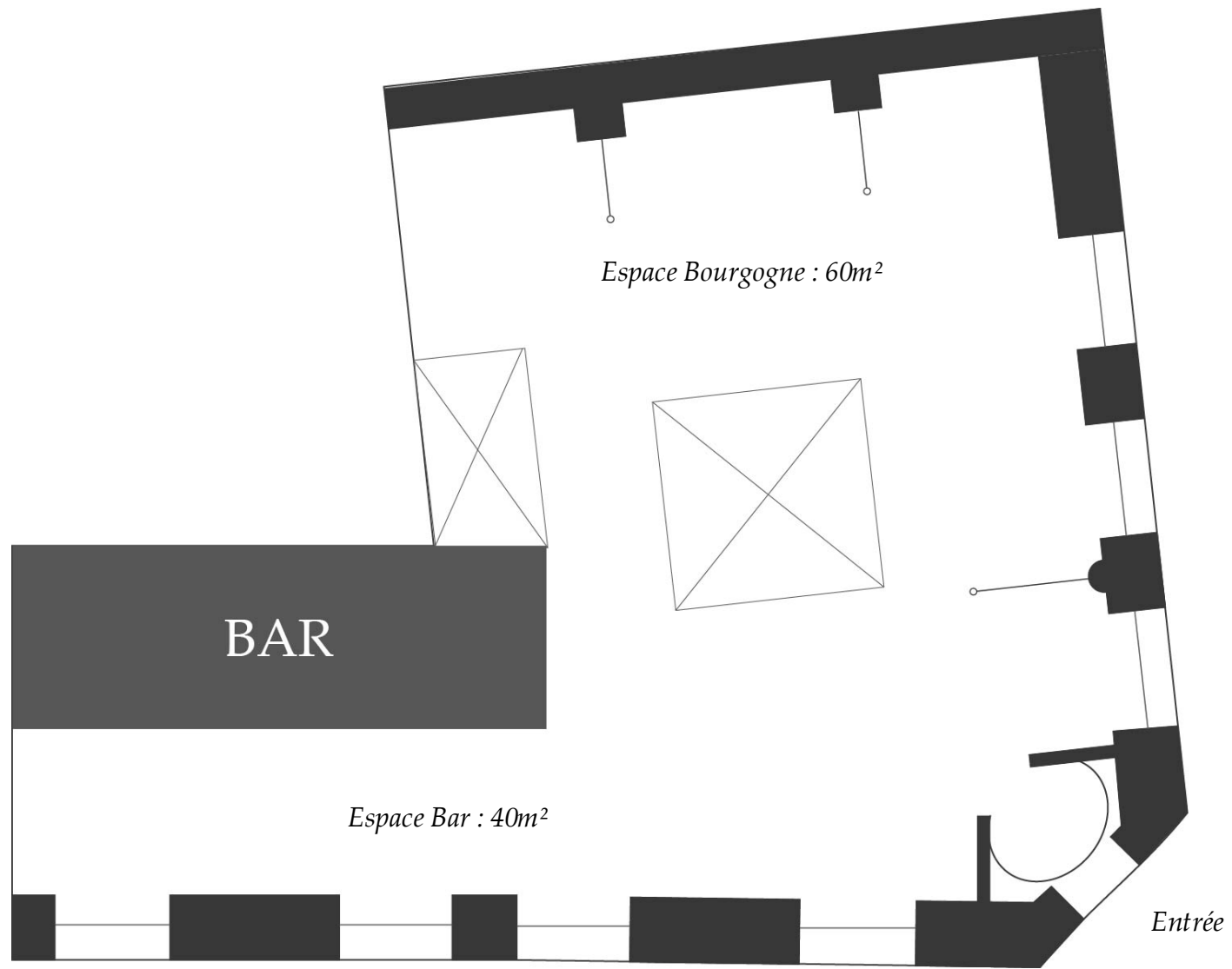
COFFRET TRILOGIE

Evidence - 124 € HT / 155 € TTC




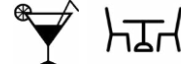

Bollinger - Spécial Cuvée
Pessac Léognan - Château Carbonnieux - 2017
Châteauneuf du Pape - Clos du Mont Olivet - 2020

**Sélection à titre d'exemple, photos non contractuelles*

| PLAN D'IMPLANTATION |



| CAPACITÉS DES ESPACES |

	Surface 	Couverts 	Cocktails 	Apéritif debout puis repas 	Table unique 
Salle Bourgogne	60 m ²	50	55	35	22
Espace bar	40 m ²	30	45	30	-
Privatisation totale du restaurant (Espace bar + Salle Bourgogne)	100 m ²	75	90	55	22



GARDINIER

Une collection de Maisons emblématiques



LE TAILLEVENT**

15 Rue Lamennais
75008 Paris
letaillevent.com



**LES 110 DE TAILLEVENT
LONDON**

16 Cavendish Square
London - W1G 9DD
les-110-taillevent-london.com



**LES CAVES DE TAILLEVENT
FAUBOURG SAINT-HONORÉ**

228 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
lescavesdetaillevent.com



**LES CAVES DE TAILLEVENT
VICTOR HUGO**

130 rue de la Pompe
75116 Paris
lescavesdetaillevent.com



DROUANT

16 - 18 Place Gaillon
75002 Paris
www.drouant.com



DOMAINE LES CRAYÈRES

64 Boulevard Henry Vasnier
51100 Reims
lescrayeres.com



LE COMPTOIR DU CAVIAR

Animations de dégustation sur-mesure
Cadeaux d'affaires
lecomptoirducaviar.com

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS



ROMANE VERGÉ

Responsable Commerciale

+33 (0)7 69 21 95 52

servicecommercial@gardinier.com



GWENOLA SCOUR-MERMET

Directrice Commerciale

+33 (0)7 63 57 73 05

gwenola.scour-mermet@gardinier.com



MARION MERCIER

Responsable Commerciale

+33 (0)1 45 61 51 43

commercial@taillevent.com



les **110** de TAILLEVENT
PARIS