



VOTRE ÉVÉNEMENT À L'HÔTEL LANCASTER

—



LE LANCASTER & PARIS

Idéale demeure parisienne à quelques pas des Champs Elysées, l'Hôtel Lancaster vous accueille dans un décor unique mêlant influences de l'architecture 1900, mobilier ancien et touches contemporaines signées Studio Jean Philippe Nuel. Entrez et ressentez l'atmosphère si particulière de l'Hôtel Lancaster.

PETITE HISTOIRE DU CINÉMA RACONTÉE RUE DE BERRI

Marlene Dietrich décore la suite 401 à son goût et s'y installe, Clark Gable, Greta Garbo ou encore Grace Kelly ont imprégné de leur passage la mémoire de l'hôtel.

DU PLAISIR & DU GOÛT

Du Marlène Bar au restaurant Monsieur, le Lancaster est l'une des adresses favorites des Parisiens quand il s'agit d'expérience gastronomique.



INFORMATIONS

En plein cœur du triangle d'or.

7 rue de Berri
75008 Paris

Service voiturier
Parking à proximité
M° George V (ligne 1)



NOTRE CHARTE SANITAIRE

Nous vous accueillons dans
le respect des règles
sanitaires accessibles ici :



LE SALON PRIVÉ FONTENOY

Une surface de 30m² et une capacité de 20 places assises au rez-de-chaussée dans une atmosphère classique, intime, et parisienne, et à la lumière du jour.

Le salon Fontenoy est communicant avec le salon Berri. Les espaces sont climatisés.

Un vidéoprojecteur est installé dans ce salon et équipé de la connexion sans fil Clickshare. Disponible sur demande.





LE SALON PRIVÉ BERRI

Une surface de 30m² et une capacité de 18 places assises au rez-de-chaussée dans une atmosphère classique, feutrée, et parisienne, et à la lumière du jour.

Le salon Berri est communicant avec le salon Fontenoy. Les espaces sont climatisés.



LA SUITE SIGNATURE MARLENE DIETRICH

Cette Suite Signature est entrée dans l'Histoire, puisqu'elle fut la résidence de Marlène Dietrich durant 3 ans à la fin des années 1930. Pensée comme un vaste appartement parisien, avec son grand salon de réception. Idéale pour un cocktail ou une réunion.

Une surface de 85m² et une capacité de 40 places en format cocktail, 35 places assises en format théâtre, et 18 places assises en format table unique.





LA SUITE MONSIEUR

Bienvenue dans l'une de nos Suites Signature. Idéal pied-à-terre parisien. Chacune dévoile une personnalité qui lui est propre, de grands espaces, un salon et une chambre séparés.

Une surface de 66m² et une capacité de 30 places en format cocktail, 18 places assises en format théâtre, et 16 places assises en format table ovale.

-

POUR VOS RÉCEPTIONS JUSQU'À 70 INVITÉS

La Suite Signature Marlene Dietrich et la Suite Monsieur sont communicantes et peuvent recevoir jusqu'à 70 personnes en format cocktail dans une superficie de 151m².

-





MONSIEUR RESTAURANT

Notre chef Sébastien Giroud vous reçoit au sein de notre restaurant Monsieur pour une expérience gustative.

Le restaurant est privatisable à partir de 25 convives et offre 50 places assises.

Organisez vos réceptions dans une ambiance chic et moderne avec une jolie vue sur le patio extérieur.

-



Monsieur
RESTAURANT





LE MARLÈNE BAR

Le Marlène est une destination en soi, que l'on y vienne pour un rendez-vous d'affaires ou pour un moment de détente, le lieu est idéal.

Témoins de l'atmosphère Art-Déco originelle, le Bar en demi-lune et la majestueuse verrière habillant le plafond, s'unissent aux divans veloutés style XVIIIème siècle. Les tonalités grises, camaïeux bleutés et touches orangées composent une douce palette qui invite à rêverie.

Le Bar est privatisable sur demande à partir de 25 convives et offre 30 places assises ou 45 invités en format cocktail.

-

LE PATIO

Véritable oasis au cœur de Paris, notre Patio, havre de paix à quelques minutes des Champs Élysées, est un lieu de rendez-vous parfait pour ceux qui recherchent calme et discrétion. Le patio vous accueille tous les jours pour un moment d'exception au milieu de la verdure.





ET « LA FOLIE »

Une alcôve à l'écart du reste du restaurant délimité par de grands rideaux en velours jaunes.

Pour vos repas confidentiels jusqu'à 7 convives.

-



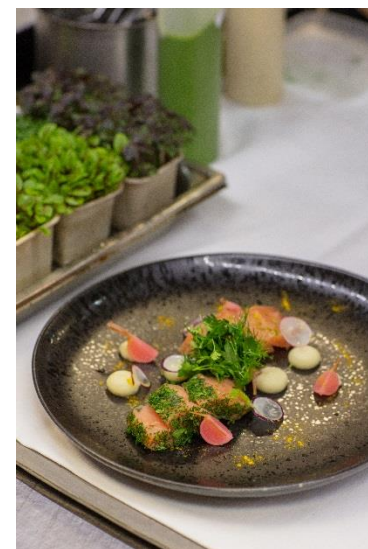
EN CUISINE

Le Chef Sébastien Giroud et sa brigade proposent une cuisine élégante et de saison tout en collaborant exclusivement avec artisans et producteurs de nos régions françaises.

Fort de ses expériences en région et dans des tables d'exception comme Bernard Loiseau, Sébastien Giroud propose une cuisine de terroir sans se départir de modernité. Le Chef place le produit au centre de l'assiette et place la technique au service du goût.

Nos sommeliers accordent vos mets avec les vins de la cave pleine de trésors.

-



POUR RAVIR VOS PAPILLES, QUELQUES EXEMPLES DES CRÉATIONS DU CHEF :



Le Foie gras
caille et figues Solliès



La Langoustine
coco de Paimpol, piquillos et
Espelette



Le Chocolat
sphère glacée, et cerneaux de noix



L'Escargot
gros gris au beurre persillé,
belle raviole aux herbes



La côte de Porc Ibérique
cèpes, potimarron et patisson



La Poire
Guyot texturée, châtaigne vanillée

SALONS PRIVÉS

À partir de :
250 € le temps d'un repas
500 € la demi-journée
750 € la journée

-

SUITES

Marlene Dietrich (85m2):
À partir de 1 000 €

Suite Monsieur (66m2) : À
partir de 750 €

-

CHAMBRES

À partir de 425 € pour
une chambre Supérieure
(20m²)

-

PRIVATISATION RESTAURANT

Package à 240 €
par personne
(25 convives minimum)

- un apéritif : une flûte de champagne et 3 pièces salées
- un menu dégustation en 5 séquences
- 3 verres de vins, eaux minérales, café ou thé, mignardises

*(possibilité de
package sur mesure
sur demande)*

-

NOS TARIFS DÉTAILLÉS SUR DEVIS

ALCÔVE « LA FOLIE » RESTAURANT

Offert selon disponibilité

-

PRIVATISATION MARLÈNE BAR

Sur demande

-

NOS TARIFS DÉTAILLÉS SUR DEVIS

RESTAURATION

Petit déjeuner parisien :	18€
Petit-déjeuner buffet :	À partir de 32€
Pauses café :	À partir de 10€
Apéritifs :	À partir de 28€
Cocktails :	3€ la pièce salée ou sucrée
Banquet menu régional :	À partir de 49€
Banquet menu gastronomique :	À partir de 92€

-

FORFAIT EXECUTIVE MEETINGS

La journée :	145 € par personne
La demi-journée :	115 € par personne

incluant la location de salle, les fournitures, wifi,
un vidéoprojecteur, 1 ou 2 pauses,
1 déjeuner 3 séquences et 1 verre de vin, eaux minérales.

-

ZOOM SUR LES VINS REGIONAUX DE VOTRE REPAS

Notre chef sommelier présente les vins en accord avec votre menu et vous compte ses anecdotes !

OFFERT

-

PRESENTATION DU CHEF DE CUISINE

Le chef Sébastien Giroud ou la sous-chef Aurélie Babulle seront ravis de vous rencontrer afin de vous présenter leurs créations et recueillir vos impressions.

OFFERT

-

OPTIONS ANIMATIONS DE GROUPE

VISITE HISTORIQUE DU LANCASTER

Découvrez l'âme de l'hôtel en visitant ses chambres et ses suites au gré des histoires des invités qui y ont séjourné.

Le Lancaster n'aura plus de secrets pour vous !

OFFERT

-

ATELIER OENOLOGIE

SUR DEVIS

-

APÉRITIF EN SUITE OU AU PATIO

Selon disponibilité
le jour J.

**Location d'espace
OFFERT**

-

OPTIONS AUDIOVISUEL

SAMSUNG Flip



Dans tous les espaces de réception

- Un paperboard digital Samsung Flip -100€ (ou télévision avec port HDMI dans les chambres et suites)
- Un micro sans fil - Offert
- Wifi haut débit - Offert
- Un téléphone conférence - 50€

*Sur demande et
sous réserve de disponibilité*

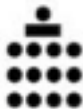
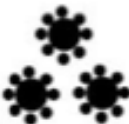
Dans le salon privé Fontenoy

- Un vidéoprojecteur Epson sonorisé et équipé de la technologie de connexion sans fil Clickshare – 250€

*PC, Mac, copie
smartphone ou tablette*



LES MISES EN PLACE

	Conférenc e	En U	Table unique	Table unique avec vidéoprojection	Tables rondes	Cocktail
						
Salon privé Berri 30m ²	18	14	18	16	20	25
Salon privé Fontenoy 30m ²	20	16	20	18	15	25
Monsieur Restaurant 60m ² et son patio	40	-	30	25	50	60
Marlène Bar 50m ²			20	18	30	45
Alcôve La Folie 12m ²	-	-	7	-	-	-
Suite Marlene Dietrich 85m ²	35	16	18	18	-	40
Suite Monsieur 66m ²	20	14	16	16	-	30

N.B : Les déjeuners ou dîners ne pourront pas être servis dans les Suites, uniquement les petit-déjeuners, cocktails, ou pauses.




HÔTEL LANCASTER
PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

VOTRE CONTACT

VIRGINIE VALLET
Coordinatrice groupes et événements

v.vallet@hotel-lancaster.fr
+33 (0)1 53 89 21 23

www.hotel-lancaster.com



SUIVEZ-NOUS SUR



PETITS-DÉJEUNERS * APÉRITIFS * DÉJEUNERS * DÎNERS * COCKTAILS * BRUNCH * RÉUNIONS * CONFÉRENCES * SHOOTINGS PHOTO * INTERVIEWS