



VOTRE ÉVÉNEMENT À L'HÔTEL LANCASTER



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

UN PEU D'HISTOIRE



« Je n'ai jamais eu de clients, seulement des amis. »
Emile Wolf, fondateur du Lancaster en 1925.

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 : une maison familiale de 44 chambres et 11 suites.



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 également 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

P Parking à proximité

🚆 Métro George V (ligne 1)

Métro Saint-Philippe du
Roule (ligne 9)



LE SALON PRIVÉ FONTENOY (30m²)

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 (30m²)

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. Les mises en place se modifient en fonction de votre besoin.



LA SUITE SIGNATURE MARLENE DIETRICH (85m²)

Pensée comme un vaste appartement parisien, avec son grand salon de réception, elle est entrée dans l'histoire, puisqu'elle fut la résidence de Marlène Dietrich durant 3 ans à la fin des années 1930.

Idéale pour un cocktail ou une réunion.





LA SUITE SIGNATURE MONSIEUR (66m²)

Bienvenue dans une autre 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.

Elle est une Suite parfaite pour recevoir cocktails et réunions.

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

Monsieur est cette salle à manger digne d'une grande demeure particulière. Touches délicates Art Déco, banquettes moutardes, vastes baies vitrées laissant entrer la lumière, le restaurant dialogue entre le grandiose et l'intime.

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





LA FOLIE

Une alcôve à l'écart du reste du restaurant délimitée par de grands rideaux en velours jaunes, avec une porte fenetre offrant la vue sur le patio.

Pour vos repas confidentiels jusqu'à 7 convives.

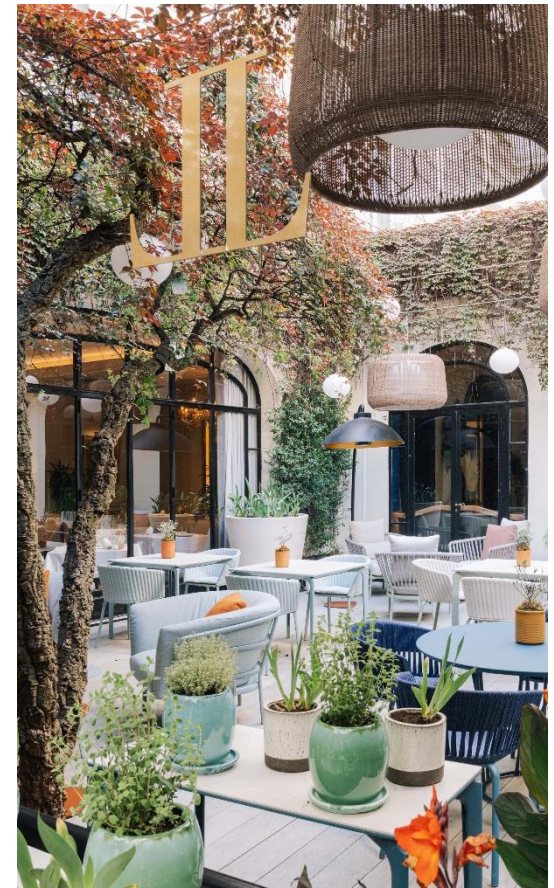




LE PATIO

Véritable écrin de verdure, avec sa fontaine et ses grimpants, on s'y donne rendez-vous tout au long de la journée et à la tombée de la nuit, sous les étoiles et à la lueur douce des lanternes suspendues.

Le patio est privatisable. Hors privatisation, il peut accueillir un groupe de 10 convives maximum.





LE COPPERBAY BAR

Témoins de l'atmosphère Art-Déco originelle, le Bar en demi-lune et la majestueuse verrière habillant le plafond, s'unissent aux divans veloutés.

Le Bar est privatisable uniquement à certaines périodes de l'année.



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, il 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 qui regorge de précieux flacons.



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 sequences
- un accord mets & vins de 3 verres, 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:	à partir de 24€
Pauses café:	à partir de 10€
Apéritif:	à partir de 28€
Cocktail:	4€ la pièce salée ou sucrée
Menu regional:	à partir de 49€
Menu gastronomique:	à partir de 92€

FORFAIT EXECUTIVE MEETING

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

incluant :

- Les deux salons privés (l'un pour la reunion, l'autre pour le repas)
- les fournitures
- wifi
- un vidéoprojecteur
- 1 ou 2 pauses
- 1 déjeuner 3 séquences et 1 verre de vin, eaux minérales

ZOOM SUR LES VINS DE VOTRE REPAS

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

OFFERT

-

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 !

Selon disponibilité

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

-

ATELIER OENOLOGIE

SUR DEVIS

-

OPTIONS ANIMATIONS DE GROUPE

APÉRITIF EN SUITE OU AU PATIO

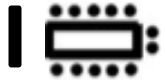
Selon disponibilité le jour J et jusqu'à 12 personnes maximum au patio.

Location d'espace

OFFERT

-

LES MISES EN PLACE

	CONFÉRENCE 	EN U 	TABLE UNIQUE 	TABLE UNIQUE AVEC VIDEO PROJECTION 	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	35	-	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.

AUDIOVISUEL



Dans tous les espaces de reception

- 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€
- Une barre de visioconference mobile - 150€

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€
- Un système de visioconférence intégré – 150€

PC, Mac, recopie smartphone ou tablette



**POUR
OFFRIR**

JL
LANCASTER PRIVATE SPA
by **TERRE
MARS**



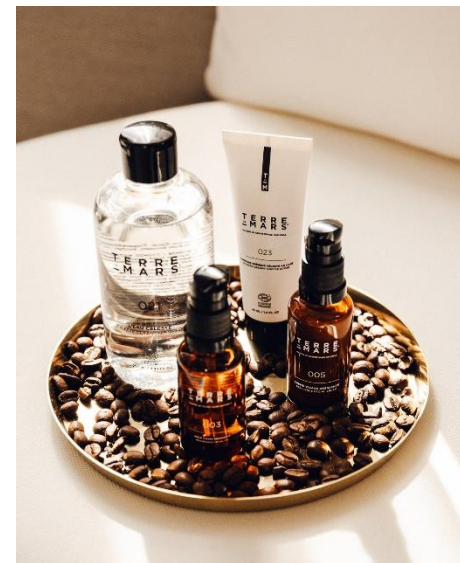
Offrez à votre famille, amis, collègues ou clients :

Un bon cadeau :

- Un accès au spa privé jacuzzi et hammam (1 à 2 pers.)
- Un soin ou un massage

Les produits “Terre de Mars”,
cosmétiques bio et vegan à base de café,
que nous utilisons au spa :

- Coffrets cadeaux sur mesure
 - Bougie
 - Masque
- Huile corps et cheveux
 - Crème visage
 - Pain de savon
 - Etc.






HÔTEL LANCASTER
PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

VOTRE CONTACT

VIRGINIE VALLET

Responsable des ventes
restauration



« Je vous accompagne du début à la fin dans l'organisation de vos événements, et vous offre un suivi personnalisé. »



v.vallet@hotel-lancaster.fr



+33 (0)1 53 89 21 23



www.hotel-lancaster.com

SUIVEZ-NOUS



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

