



La Cour Boétie

CHAMPS ÉLYSÉES

C'est en traversant une cour paysagée, aménagée en jardin d'agrément, que vous rejoindrez la Cour Boétie.

Idéalement située au cœur du 8^{ème} arrondissement, la Cour Boétie est un havre de calme et de sérénité qui contraste avec l'activité frénétique des Champs Élysées tout proches.

Journée ou demi-journée d'étude, séminaire, convention, soirée... nos espaces se prêtent idéalement aux événements d'entreprise et aux réceptions privées.

LES ATOUTS

La cour arborée plante le décor. C'est indéniablement un lieu privilégié, à l'atmosphère calme et sereine, qui contraste avec l'activité débordante des Champs Élysées.

Cet élégant pavillon individuel, entièrement indépendant, offre de vastes pièces baignées à la lumière du jour qui peuvent accueillir de 20 à 200 personnes.

Répartis sur deux niveaux, ces salons de charme, confortables et spacieux, dotés d'une décoration élégante et raffinée et d'équipements de dernière génération, confèrent un maximum de confort à vos réceptions.

Nous sommes convaincus que les moments les plus précieux de la vie surviennent autour d'une table ! Choix attentif des mets, accord harmonieux des saveurs, la cuisine, créée et réalisée « maison », s'élabore avec des ingrédients de première qualité, aux saveurs authentiques.

UNE SITUATION CENTRALE

La Cour Boétie est située en plein cœur du 8^{ème} arrondissement Paris, à moins de 200 mètres des Champs Élysées.

Un vaste choix d'hôtels situés à proximité immédiate (dont 6 dans un rayon de 200 mètres) pour y loger vos invités.

UN LIEU FACILEMENT ACCESSIBLE

Des parkings publics de grande capacité situés à proximité (dont un à 150 mètres).

Un accès Métro par les lignes 1 et 9 et de nombreuses lignes de Bus. L'une d'elles (32) passe même juste devant La Cour Boétie.

DES ESPACES MODULABLES

Des salons climatisés, autonomes et combinables, à l'ambiance feutrée, situés au sein d'un bel immeuble haussmannien, bordant une cour parisienne aménagée en jardin d'agrément.

UNE GASTRONOMIE DE QUALITÉ

Notre traiteur partenaire *Autour des Saveurs* propose une cuisine « maison » et inventive, avec des ingrédients de première qualité.

Vous pouvez, si vous le souhaitez, faire appel à votre propre traiteur pour votre événement (sous réserve d'accord).



UNE OFFRE DE QUALITÉ, DES PRIX AJUSTÉS

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

Espaces et facilités

Salle de réunion privative pendant 5h00 (dont installation), le matin entre 7h30 et 12h30 ou l'après midi entre 13h00 et 18h00, avec :

- Paperboard, eaux minérales, blocs-notes et stylos
- Écran de projection, vidéoprojecteur, sonorisation (enceintes, 1 micro HF)
- Accès WiFi

Accueil et pauses

Notre Maître d'Hôtel présent tout au long de votre événement.

- Accueil : viennoiseries, jus de fruits frais, café & thé.
- Pause : les gourmandises du Pâtissier, jus de fruits frais, café & thé

En option

- *Cocktail 6 pièces salées, avec vins blanc & rouge (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales : 15€ HT / pers*
- *Cocktail 15 pièces salés / sucrés, avec vins blanc & rouge (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales : 29€ HT / pers*

90€ HT / pers

JOURNÉE D'ÉTUDE

Espaces et facilités

Salle de réunion privative pendant 8h00 (dont installation), entre 7h30 et 17h, avec :

- Paperboard, eaux minérales, blocs-notes et stylos
- Écran de projection, vidéoprojecteur, sonorisation (enceintes, 1 micro HF)
- Accès WiFi

Accueil et pauses

Notre Maître d'Hôtel présent tout au long de votre événement.

- Accueil : viennoiseries, jus de fruits frais, café & thé.
- Pause du matin : les gourmandises du Pâtissier, jus de fruits frais, café & thé
- Pause de l'après-midi : les gourmandises, jus de fruits frais, café & thé

Restauration

Cocktail déjeunatoire 15 pièces avec vins blanc & rouge (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales

En option

- *Déjeuner « premium » : + 15€ HT / pers*
- *Déjeuner « prestige » : + 30€ HT / pers*
- *Cocktail de clôture 6 pièces, avec 1 coupe de champagne : 21€ HT*

119€ HT / pers



Un cocktail signé Autour des Saveurs associe gourmandise et rencontre.

En fonction du moment choisi, de la saison, du thème de l'événement, Autour des Saveurs conçoit cet instant comme devant être unique, gourmand, convivial.

Le ballet savamment orchestré des maîtres d'hôtels affirme la progression des saveurs conçues par Francis Dominique et son équipe de cuisiniers : les plateaux se succèdent présentant des bouchées aussi jolies que délicieuses, du salé au sucré, comme autant de bijoux colorés et appétissants... entièrement réalisés à la main.

COCKTAIL 15 PIÈCES

5 Pièces salées froides

Courgette antipasti, citron, anchois frais mariné à l'huile d'olive vierge
Sablé noir végétal, aïoli, olive taggiasche, tomates confites Maison Peyrey
Tramezzi-roll jambon de Paris, batavia, cornichon
Ache des Marais, céviché de daurade, citron vert
Mozzarella, gelée de balsamique, tomate pickles Maison Peyrey

3 Mini-sandwiches gourmands

Wrap végétarien courgette, roquette, tomate confite, chou à l'indienne
Club ricotta poivrée, iceberg, tomate roma, légumes croquants
Wrap pastrami, roquette, molossol, sauce moutarde

Les bodegas - 1 p/pers.

Salade individuelle - 120 g p/pers.

Salade de quinoa, carotte, petits pois, germes de petits pois
Ou
Salade d'escargot Domaine de Périès, mozzarella, basilic, olives taggiasche

Les gourmandises du Pâtissier - 5 p/pers.

Palet ganache chocolat
Douceur litchi framboise
Caroline chocolat
Cup mojito, sablé acidulé
Palet citron Bastian's style

Boissons

Vin blanc (Colombard Ugni Blanc - Domaine d'Uby) & vin rouge (Château Janoy Bellevue - Bordeaux Rouge AOC) (1 bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales (plate & pétillante)
Café & Thé





Autour des Saveurs déploie un restaurant éphémère pour tous les événements de ses clients autour d'un repas assis.

Chaque manifestation a ses particularités que Francis Dominique et son équipe soulignent avec un thème, un décor, une cuisine et un service préparés pour que le jour J soit une réussite.

Le repas consiste toujours en une alchimie subtile associant gourmandise et convivialité. Autour des Saveurs a choisi de ne jamais céder sur la qualité des plats, tant en terme de fraîcheur des produits que de créativité des recettes.

Le chaud fait donc le show et l'assiette finale, quant à elle réfute le superflu, le détail inutile, l'effet tendance. Le goût domine lié aux couleurs, aux produits, à la puissance évocatrice du plat.

DÉJEUNER ASSIS PREMIUM

Les entrées au choix

Sablé à la roquette, chèvre Sainte Maure, légumes croquants
Rillettes aux deux saumons, baguette à l'encre de seiche, citron vert
Salade Veggie printanière au vinaigre de cidre et huile d'olive (petits pois, fèves, radis, brocolini, betterave crue, friseline, tomates multicolores)

Les plats chauds au choix

Dorade, vinaigrette cive et agrumes, riz basmati parfumé à l'anis étoilé
Dos de cabillaud, beurre aux algues Jean Yves Bordier, pommes purée, brocolini
Navarin de gigot d'agneau au romarin légumes printaniers (cocotte Staub)
Filets de cailles grillés, purée de petits pois et pois sucrés, pomme ricochet

Plat végétarien

Assiette de légumes de saison (4 variétés & 1 féculent)

Deux pains individuels par personne

Les fromages (en option)

Assiette de deux fromages assortis, bouquet de salade verte + 7€ HT

Les desserts au choix

Mousse Araguani grand cru, biscuit madeleine chocolat, poudre d'or
Tarte caramel, espuma à la badiane
Dôme cassis myrtille, sablé viennois

Boissons

Vin blanc (Colombard Ugni Blanc - Domaine d'Uby) & vin rouge (Château Janoy Bellevue - Bordeaux Rouge AOC) (1 bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales (plate & pétillante)
Café & Thé



Choix du menu identique pour l'ensemble des convives



Autour des Saveurs déploie un restaurant éphémère pour tous les événements de ses clients autour d'un repas assis.

Chaque manifestation a ses particularités que Francis Dominique et son équipe soulignent avec un thème, un décor, une cuisine et un service préparés pour que le jour J soit une réussite.

Le repas consiste toujours en une alchimie subtile associant gourmandise et convivialité. Autour des Saveurs a choisi de ne jamais céder sur la qualité des plats, tant en termes de fraîcheur des produits que de créativité des recettes.

Le chaud fait donc le show et l'assiette finale, quant à elle réfute le superflu, le détail inutile, l'effet tendance. Le goût domine lié aux couleurs, aux produits, à la puissance évocatrice du plat.

DÉJEUNER ASSIS PRESTIGE

Les entrées au choix

Tomate du moment, burrata, vinaigrette de balsamique et huile d'olive, mesclun
Saumon à la parisienne, estragon, carottes, petits pois et navets
Pressé de pintade de la Ferme du Luteau, cocos de Paimpol, fèves de soja, vinaigre de cidre

Les plats chauds au choix

Saumon label rouge, légumes d'été sur le grill, sauce choron
Tournedos de cabillaud au lard de Colonnata, courgettes aux éclats de légumes
Canette de Challans rôtie, rigatoni ricotta épinards, jus de volaille au Xeres
Onglet de bœuf français, pommes darphin, blettes, sauce poivre aux cinq baies, mesclun, salade d'herbes

Plat végétarien

Polenta taragna, champignons de Paris bruns, carottes confites, fèves, brocolini vapeur

Deux pains individuels par personne

Les fromages (en option)

Assiette de deux fromages assortis, bouquet de salade verte 7€ HT

Les desserts au choix

Biscuit moelleux pistache, mousse fromage blanc, Confit de fraise et pétales de rose
Saint Honoré aux abricots du Roussillon, romarin
Tout simplement café

Boissons

Vin blanc (Colombard Ugni Blanc - Domaine d'Uby) & vin rouge (Château Janoy Bellevue - Bordeaux Rouge AOC) (1 bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales (plate & pétillante)
Café & Thé



Choix du menu identique pour l'ensemble des convives

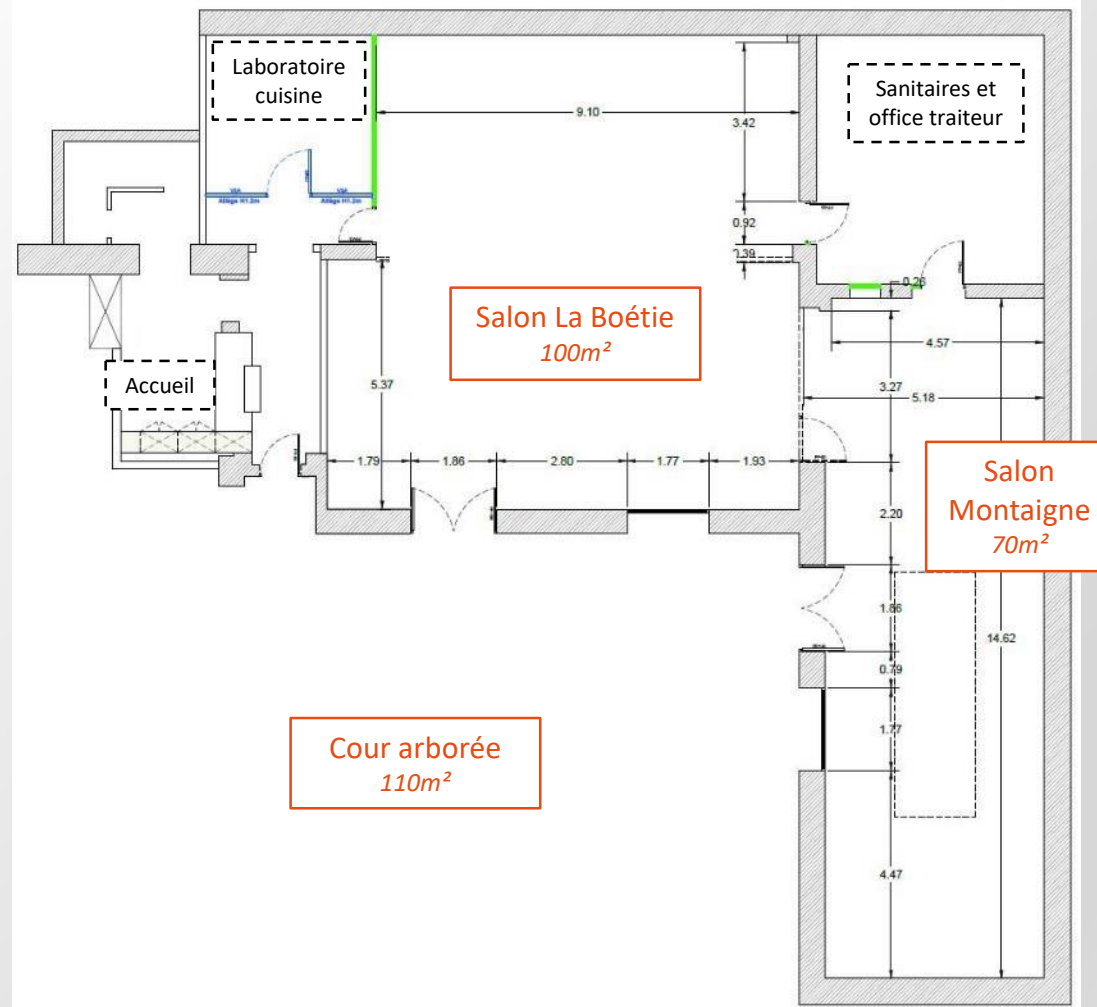
PLAN DES ESPACES

REZ DE JARDIN



Le rez-de-jardin comprend 170m² de salons climatisés à la lumière du jour ainsi qu'une cour arborée de 110m², pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes en simultané.

Une configuration idéale pour un groupe de 60 à 80 personnes en journée séminaire, avec réunion dans le salon La Boétie et cocktail déjeunatoire dans le salon Montaigne ou dans la cour par beau temps.



	M ²	Cocktail	Déjeuner assis Tables rondes 150cm (8 pers)	Théâtre	Cabaret Tables rondes 150cm (6 pers)	U
Salon La Boétie	100m ²	90 pers	72 pers (8 tables)	100 pers	42 pers (7 tables)	40 pers
Salon Montaigne	70m ²	60 pers	48 pers (6 tables)	60 pers	36 (6 tables)	40 pers
Boétie + Montaigne	170m ²	150 pers	112 pers (14 tables)	/	/	/
Cour arborée	110m ²	/	/	/	/	/

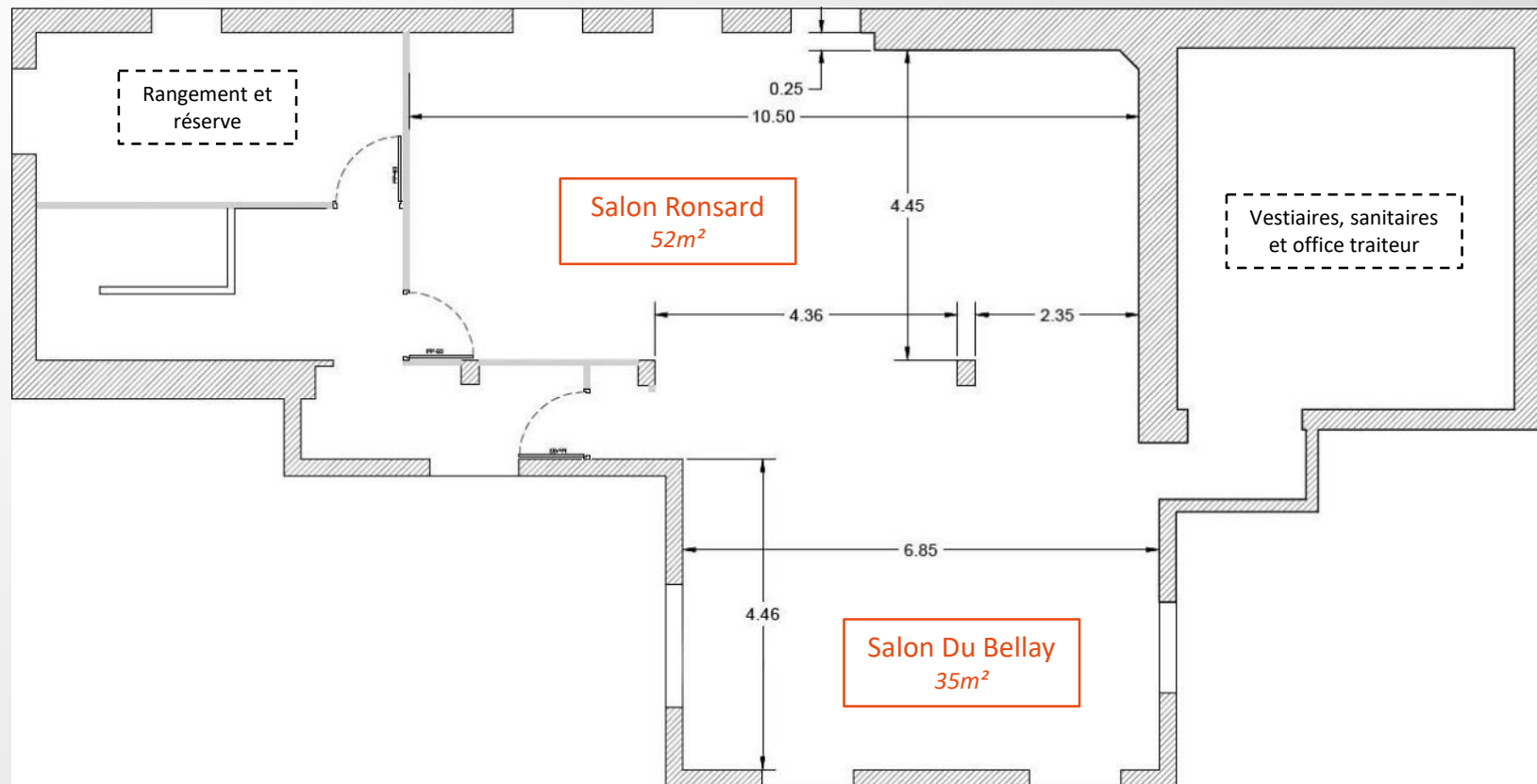
PLAN DES ESPACES

LE 1ER ÉTAGE



Le 1^{er} étage comprend 87m² de salons modulables, climatisés et à la lumière du jour, avec pour chacun une entrée privative, pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes en simultanément.

Une configuration idéale pour un groupe de 30 à 40 personnes en journée séminaire, avec réunion dans le salon Ronsard et cocktail déjeunatoire dans le salon Du Bellay.



	M ²	Cocktail	Déjeuner assis Tables rondes 150cm (8 pers)	Théâtre	Cabaret Tables rondes 150cm (6 pers)	U
Salon Ronsard	52m ²	45 pers	40 pers (5 tables)	50 pers	24 pers (4 tables)	30 pers
Salon Du Bellay	35m ²	35 pers	32 pers (4 tables)	25 pers	/	12 pers
Ronsard + Du Bellay	87m ²	50 pers	48 pers (6 tables)	/	/	/

NOTRE SÉLECTION D'ANIMATIONS



Story Bulles

Répartis en équipes, les participants réalisent leur propre BD sur le sujet de votre séminaire, directement sur iPad, et avec l'aide de coaches spécialisés.

Les BD réalisées sont diffusables en vidéo dès la fin de l'animation, et vous seront remises en PDF sur clé USB.

TEAM BUILDING



Police scientifique

Une animation dans les coulisses des « Experts », où les participants s'essayent à plusieurs ateliers thématiques (*relevé d'empreintes, portraits robots, photos Face/Profil*) avant de résoudre une enquête de police scientifique en équipes.

TEAM BUILDING / REPAS ASSIS / COCKTAIL



Un soir de courses

Une immersion dans l'univers des courses de chevaux où, pour remporter la mise, vos invités devront se baser sur les cotes des chevaux, les pronostics des bookmakers et leur propre flair...

Une animation originale, tous publics et époustouflante de dynamisme !

REPAS ASSIS / COCKTAIL

NOTRE SÉLECTION D'ANIMATIONS



Multi quiz

Un grand classique de l'animation événementielle, avec deux systèmes de jeu possibles : télécommandes de vote ou pupitres buzzers.

Des questions de culture générale, visuelles et auditives... rythmeront votre cocktail ou votre repas assis.

REPAS ASSIS / COCKTAIL



Les ateliers du jardin

Devenez un pro du jardinage à travers différents ateliers qui vous feront mettre les mains dans la terre.

Kokedama, terrarium, bar à plantes, fresque végétale... Réalisez votre propre objet végétal le temps d'un atelier créatif et « Do It Yourself ».

TEAM BUILDING / COCKTAIL



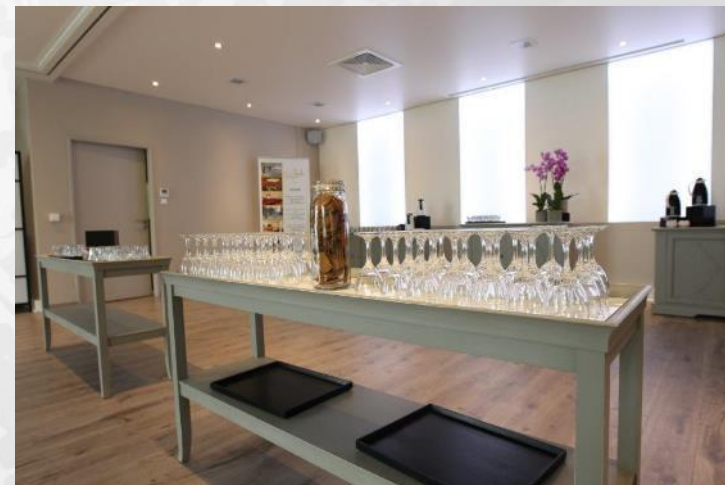
Studio de doublage

Une animation originale qui permet à vos invités de doubler une scène extraite d'un film célèbre, sur un véritable studio de doublage professionnel.

Chaque scène permet d'accueillir entre 2 et 7 personnes en simultané.

TEAM BUILDING / COCKTAIL

EN IMAGES



NOUS REJOINDRE

La Cour Boétie

112-114, rue La Boétie 75008 PARIS

Tel : 01 40 70 12 21

Mail : contact@cour-boetie.fr

Web : www.cour-boetie.fr

Accès voiture

Quatre parkings grande capacité
à moins de 250m

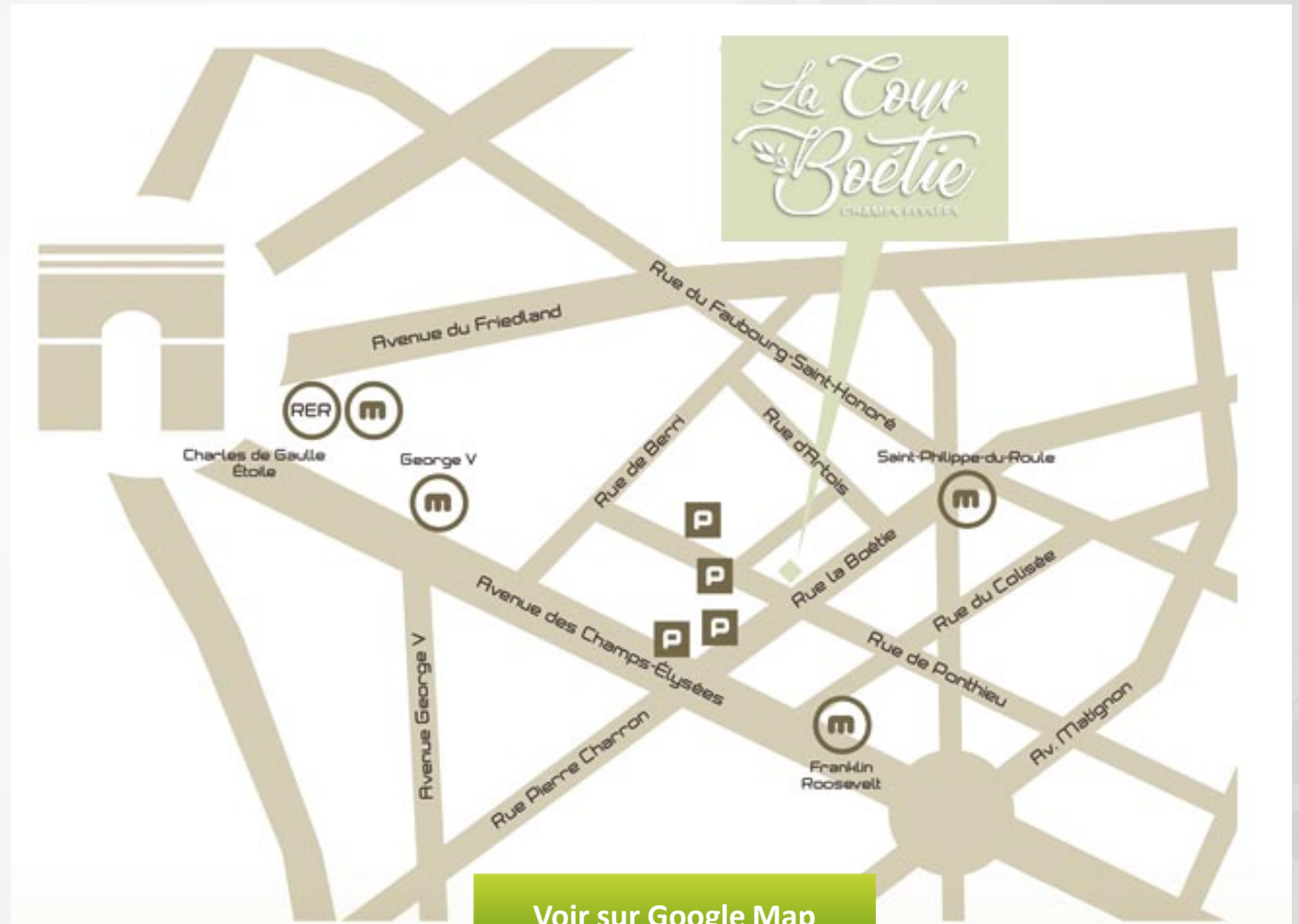
Accès métro

Ligne 1 : station Franklin D. Roosevelt (350m)

Ligne 9 : station Saint-Philippe-du-Roule
(210m) et Franklin D. Roosevelt (350m)

Accès bus

Lignes 32, 73 et Balabus



Voir sur Google Map