



INSPIREDMEETINGS™



SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

PARIS LE FAUBOURG



## L'HÔTEL

147 CHAMBRES  
DONT  
36 SUITES  
1 APPARTEMENT

BLOSSOM RESTAURANT  
BAR LE FAUBOURG  
LE JARDIN  
LES TERRASSES

BUSINESS CENTER  
2 SALONS PRIVÉS MODULABLES  
À LA LUMIÈRE DU JOUR

CENTRE DE FITNESS & HAMMAM  
CONCIERGES CLEFS D'OR  
RUE SÉCURISÉE ET SEMI-PRIVÉE



## SOFITEL INSPIREDMEETINGS

---

Sofitel Paris Le Faubourg place vos évènements sous le feu des projecteurs, au coeur d'un quartier mêlant art, mode et diplomatie. Les deux salles de réunions offrent une lumière naturelle, un service personnalisé ainsi qu'un contact dédié. Prestige de l'hôtel, élégance de la décoration et des services, charme des salles de réunions, des terrasses pour organiser des pauses, de luxueuses salles de réception, une cuisine actuelle et chic... Faites de votre évènement, un évènement exceptionnel.

---



Salon St Honoré

---

## UNE MISE EN SCÈNE SUR MESURE

Organisez votre événement dans la confidentialité, au cœur de ce quartier prisé de la capitale où se croisent le luxe et les institutions politiques. Dotés des dernières technologies, deux nouveaux salons modulables vous permettent d'accueillir jusqu'à 50 personnes pour vos séminaires, conférences, ou showrooms. Boiseries miel, cuir grège, lustres design, d'œuvres d'art d'Anish Kapoor... Une subtile harmonie tisse un riche dialogue de matière, et la dominante jaune de chrome de l'hôtel illumine vos réunions.

Nous vous procurons le cadre idéal pour réaliser vos objectifs et désirs. Nos experts travaillent avec vous pour des réunions qui reflètent vos goûts uniques, et réalisent vos idées grâce à une offre complète d'espaces de réunions personnalisés, de connexion sans effort, de pauses créatives, et d'un service «cousu main». Des professionnels dévoués s'occupent des détails pour que vous vous concentriez sur le plus important.

Location Salon Faubourg / Salon Concorde - 990 € TTC par jour  
Journée d'étude - 150 € TTC par personne



jardin du Restaurant Blossom

---

## LE RESTAURANT BLOSSOM ET SON JARDIN

Lors de votre journée d'étude, ou à l'occasion d'un événement privé, appréciez la cuisine «chic et nature» du tout nouveau restaurant Blossom, une table pour les amoureux de nature en quête d'un nouveau style de vie. Arômes et parfums emportent joyeusement une cuisine qui mêle bienfaits et plaisirs au gré des saisons. Un défilé de saveurs délicates et nouvelles pour des rendez-vous d'affaires, dans l'élégance de Blossom. Pour vos cocktails, le jardin privatisable surprendra par sa quiétude et son charme bucolique, entre ombre et soleil.



La bibliothèque

---

## LA BIBLIOTHÈQUE

Rappelant la décoration cosy du bar, ce salon intime, qui peut être privatisé, est le lieu idéal pour y accueillir vos événements. Adoptez-le pour une conférence de presse, un cocktail déjeunatoire ou un apéritif dinatoire. De l'événement privé à une rencontre de travail informelle, la bibliothèque reflète le chic et la confidentialité qui règnent dans l'hôtel.

A partir de 400 € TTC - 2h de location minimum



Les terrasses

---

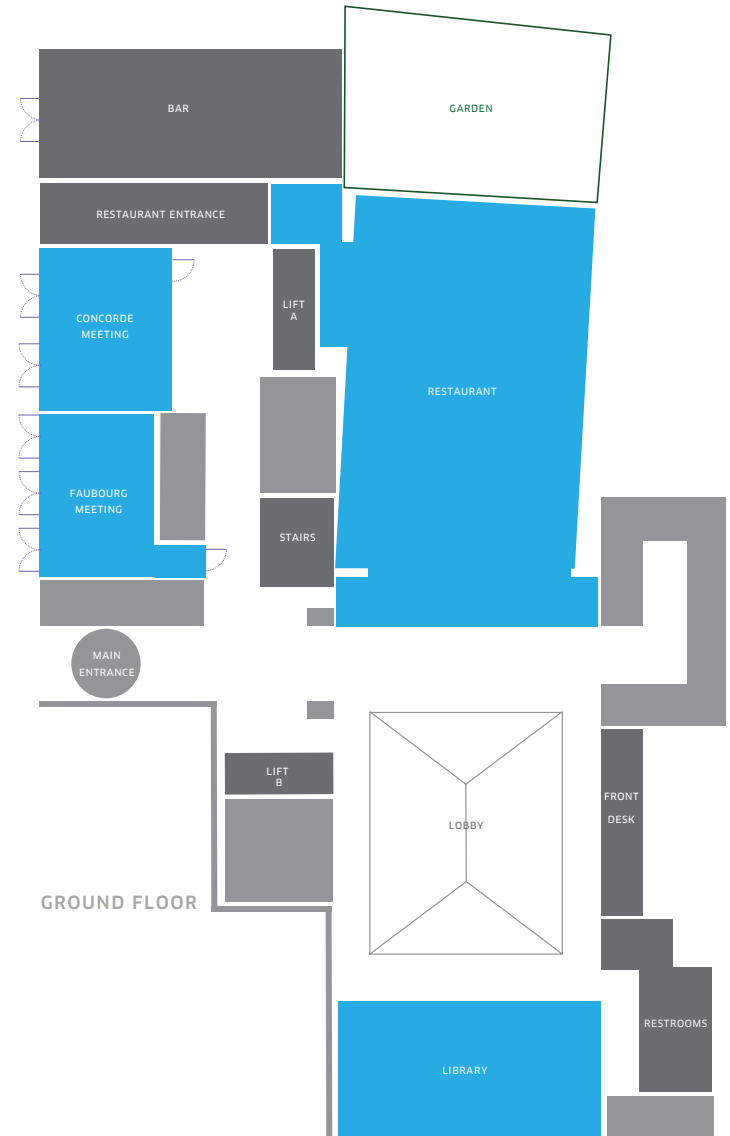
## LES TERRASSES

Pour parfaire vos événements, profitez de l'atmosphère très parisienne d'une rue semi-piétonne pour y savourer de délicieux déjeuners, ou y organiser vos pauses. Nos magnifiques terrasses sauront définitivement vous faire apprécier un moment de détente et de convivialité lors d'une longue journée de travail, ou pour un cocktail privatif.

# DISPOSITIONS DES SALONS ET CAPACITÉS

SALONS PRIVÉS	SURFACE M <sup>2</sup>	THÉÂTRE	EN U	BOARDROOM	CLASSE	BANQUET	COCKTAIL
FAUBOURG	29	20	12	13	12	10	25
CONCORDE	36	30	18	18	18	20	35
ST HONORÉ	65	50	25	40	35	34	60
BIBLIOTHÈQUE	60	35	-	20	-	-	40
APPARTMENT	100	20	10	12	8	-	25
RESTAURANT	150	-	-	-	-	70	120
JARDIN	70	-	-	-	-	45	55
RESTAURANT + JARDIN + LOBBY	280	-	-	-	-	-	300

CHAQUE SALLE DE RÉUNION DISPOSE DE  
L'ÉQUIPEMENT ESSENTIEL POUR VOS RÉUNIONS  
PROJECTION SUR TV LCD, WIFI HAUT-DÉBIT, ASSISTANCE AUDIOVISUELLE, SERVICE DÉDIÉ



---

# OFFRE RESTAURATION SÉMINAIRES ET BANQUETS

---

## LES PAUSES PARISIENNES

22 €

### PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

café  
thé  
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)  
smoothies  
viennoiseries  
pain, beurre, miel, confitures  
salade de fruits frais

+4€

### PAUSE MATINÉE 'FAUBOURG'

café  
thé  
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)  
eaux minérales  
mini viennoiseries

### PAUSE MATINÉE 'FAUBOURG PRESTIGE'

café  
thé  
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)  
eaux minérales  
assortiment de mignardises

### PAUSE APRÈS-MIDI 'FAUBOURG'

café  
thé  
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)  
eaux minérales  
macarons  
mini-canelé de Bordeaux  
brownie à la noix de pécan

### PAUSE APRÈS-MIDI 'FAUBOURG PRESTIGE'

café  
thé  
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)  
eaux minérales  
tartelette citron et meringue légère  
salade de fruit à la vanille  
smoothie aux fruits

### PAUSE APRÈS-MIDI 'FAUBOURG PRESTIGE - TOUT CHOCOLAT'

café  
thé  
jus de fruit frais (orange, pamplemousse)  
eaux minérales  
macarons au chocolat  
chocolat chaud 'Grand Cru'  
mousse au chocolat  
tartelette chocolat à la fleur de sel

---

## COCKTAIL

A partir de 36 €

### BOUCHÉES FROIDES

chair de tourteau et navet, vinaigrette au miel  
tartare de bœuf, œuf de caille  
crevettes rose façon mimosa  
gaspacho de betterave à l'anguille fumée et pommes verte  
royale de Foie gras aux fruits de la passion  
ceviche de dorade à la noix de coco  
maki de thon au wasabi  
dip's de légumes croquants et houmous  
gelée de tomate, fromage de chèvre et miel  
saumon mariné à l'aneth, pomme gaufrette, sauce aigrette

### BOUCHÉES CHAUDES

mini cheese burger  
croustillant de langoustine au basilic  
samossa aux légumes curry  
brochette de poulet Teriyaki  
empanadas de bœufs  
beignet de pois chiches aux épices et à la coriandre  
dim-sum de volaille, sauce soja à l'ail  
foie gras de canard poêlé aux épices douces  
fregola sarda comme un risotto et au parmesan, poutargue  
fritto misto de crevettes, sauce tartare

### BOUCHÉES SUCRÉES

macaron à la vanille et à l'huile d'olive  
paris-Brest à la noisette du Piémont  
tartelette citron et meringue légère  
tropézienne à la fleur d'oranger  
tartelette au chocolat Guanaja et noisettes caramélisées  
tartelette ananas/citron vert  
caroline au café Arabica  
mille-feuille à la vanille de Tahiti  
macaron chocolat Jivara et fruit de la passion  
opéra

---

## BUFFETS DU BOUTS DES DOIGTS

65 €

### DU BOUT DES DOIGTS : COMME DANS UN BISTROT À PARIS

Œuf froufrou  
Baguette jambon beurre  
Crème froide de petit pois à la menthe  
Quiche aux champignons de Paris  
Viennois aux légumes croquants, fromage de chèvre aux herbes  
Fontainebleau aux fruits rouges  
Paris-Brest  
Opéra

### DU BOUT DES DOIGTS : COMME DANS LE SUD

Salade de haricots verts mimosa, au magret de canard  
Gaspacho de légumes du Sud, crème onctueuse riquette  
Pinxo jambon Serrano, manchego et tomate  
Longuet à la ventrèche de thon confite sur une basquaise  
Wrapiquillos, courgettes et cœurs d'artichauts  
Gâteau Basque, marmelade d'orange  
Crème catalane  
Salade de fruits frais de saison

### DU BOUT DES DOIGTS : AUTOUR DU MONDE

Salade de légumes Chachouka à la Feta (Orient)  
Vichyssoise à la chair de tourteaux (France)  
Bruschetta tomate, mozzarella et basilic (Italie)  
Rouleaux de printemps aux crevettes et coriandre (Asie)  
Bagel au saumon fumé et cream cheese (Etats-Unis)  
American cheese cake (Etats-Unis)  
Tiramisù café fort (Italie)

hors boissons

---

## MENU BANQUET FAUBOURG

88 €

### ENTRÉES

Tartare Végétal et salade maraîchère aux copeaux de parmesan  
Asperges blanches à la polonaise  
Burrata assaisonnée d'une tapenade d'olive et de tomate  
Ceviche de daurade au lait de coco (+3€)

### PLATS

Filet de canette rôtie au poivre rose, polenta et épinards muscadés  
Suprême de volaille rôti, mousseline de patate douce et chips à l'huile de coco  
Gambas à la plancha, vermicelle de courgette, épinard, shiitake, gingembre, en bouillon (+3€)  
Filet de daurade, choux cuits et crus à l'orange  
Salade César au poulet

### DESSERTS

Chocolat en Rocher et meringue cacao (+3€)  
Fruits rouges, muesli caramélisé sans gluten, graines de chia et chantilly vanille  
Carpaccio d'ananas, minestrone de fruits exotiques, mousse coco  
Riz au lait d'amande, mangue et riz soufflé  
Tarte citron meringuée

### VINS

Modernes 20 €  
Costières de Nîmes, Château Beaubois AB ; Morgon, Château de Pizay, VR  
Ou  
Intemporels 20€  
Macôn-Villages, Domaine des Verchères ; Minervois, Domaine L'Ostal Cazes Estibals  
Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau ; Haut-Médoc, Château Peyrat-Fourthon (+10€)  
Condrieu, Domaine des vins de Vienne ; Pessac-Léognan, Château Lagarde (+ 20€)

Le forfait comprend 25cl de vin par personne, en accord avec votre sélection,  
eaux minérales,  
café





Contact : Kathlene Guerrache, Responsable Séminaires & Banquets - Tel: +33 1 44 94 36 03 - [kathlene.guerrache@sofitel.com](mailto:kathlene.guerrache@sofitel.com)

**SOFITEL PARIS LE FAUBOURG**

15 RUE BOISSY D'ANGLAS - 75008 PARIS - FRANCE

[WWW.SOFITEL-PARIS-LEFAUBOURG.COM](http://WWW.SOFITEL-PARIS-LEFAUBOURG.COM)

