



G A R D I N I E R

UNE COLLECTION DE MAISONS EMBLÉMATIQUES
AU SERVICE DE VOS ÉVÈNEMENTS ENTRE PARIS, REIMS ET
LONDRES

JOURNÉES D'ÉTUDES – SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS – DÉJEUNERS & DÎNERS PRIVÉS – SALONS PRIVÉS – PRIVATISATIONS – CADEAUX
D'AFFAIRES



GARDINIER

GARDINIER, une aventure familiale

Des êtres de goût au service du goût

Fondée par les frères Gardinier, cette Collection unique possède une place centrale dans le secteur de l'hospitalité en France.

Elle fédère quatre grandes Maisons qui partagent des valeurs dans un univers commun, celui de la gastronomie et de l'art de vivre à la française :



« Perpétuer l'excellence du patrimoine gastronomique français et ancrer les Maisons dans leur temps, tel est le défi que les frères Gardinier se sont donnés. »



Le Domaine Les Crayères - Reims



Drouant – Paris



Maisons Taillevent Paris – Paris, Beyrouth, Londres & Japon



Le Comptoir du Caviar – Paris



Les Crayères

Rendre l'éphémère mémorable

L'adresse mythique et incontournable de la Champagne,
située à 45 minutes de Paris en TGV et 1h15 en voiture



L'HÔTEL, RELAIS & CHÂTEAUX ****



Trésor de confort et d'élégance depuis 1904, Le Domaine Les Crayères est l'ancienne demeure de la famille Polignac. Entièrement aménagée par l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon, il recompose et modernise à chaque instant le style « Château » dans un esprit raffiné, délicat et subtil.

Le Château abrite 20 chambres et suites décorées entre modernité et classicisme français, mais aussi un bar d'exception et une terrasse extérieure de 60 couverts ouverte en été au déjeuner.



LE PARC ❀❀

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LES MILLE VISAGES DE PHILIPPE MILLE

Plaisir, générosité, gourmandise, souvenirs d'enfance, respect des produits et des saisons : tel est l'esprit culinaire de Philippe Mille. Servie par des cuissons parfaitement maîtrisées, des sauces percutantes et des dressages architecturés, sa cuisine, précise et épurée, va à l'essentiel.



LE PARC ❀❀

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Un cadre majestueux célébrant l'art de vivre à la française : au restaurant Le Parc, le moindre détail devient naturel et apaisant.



AU CŒUR DE LA CHAMPAGNE ET PROCHE DES CAVES DES PLUS GRANDES MAISONS :
RUINART, VEUVE-CLICQUOT ET TAITTINGER



LE PARC EST OUVERT À TOUS LES SERVICES DU MERCREDI SOIR AU DIMANCHE
SOIR (SAUF FERMETURE ANNUELLE).



ÉLUE PLUS BELLE CARTE DE CHAMPAGNES EN 2021 AVEC 58 000 BOUTEILLES ET PRÈS
DE 1000 RÉFÉRENCES DE CHAMPAGNES (WORLD FINE WINES AWARDS)



SALON MELCHIOR

1 – Déjeuners & dîners privés : au cœur du sublime salon Melchior pouvant accueillir jusqu'à 16 personnes

2 – Comités de direction : en salon privé avec tout l'équipement nécessaire suivi d'un déjeuner ou d'un dîner, jusqu'à 30 personnes

3 – Séminaires résidentiels : privatisation complète du Domaine possible (les 20 chambres, Le Bar, le restaurant Le Parc et les salons)

4 – Dégustations œnologiques : en salon privé avant de dîner ou pour clôturer une réunion de travail, jusqu'à 20 personnes

5 – Coffrets Cadeaux : offrez une expérience unique au Domaine Les Crayères à partir de 400€/personne (séjour comprenant le dîner)

CAPACITÉS –TABLEAU RÉCAPITULATIF

	Surface en m² 	Nb de couverts 	Théâtre 	Style U 	Banquets 	Table unique 	Cocktail 
Le Parc ❁❁							
Salle du restaurant	57 m²	30	-	-	80	-	150
Salle boisée	56 m²	20	-	-	40	16	50
Salon Melchior	36 m²	16	-	14	-	16	30
Privatisation totale du restaurant	113 m²	50	-	-	80 (au restaurant)	-	80 (au bar)

Séminaires résidentiels : privatisation complète et sur-mesure du Château (le Bar La Rotonde, le Restaurant Le Parc**, le Salon Melchior et les 20 chambres) possible, jusqu’à 80 personnes.

DOMAINE LES CRAYÈRES

LE JARDIN

BRASSERIE



Dans un décor résolument moderne, associant acier, pierre et brique en hommage au patrimoine architectural et industriel rémois, le restaurant Le Jardin est une véritable récréation émotionnelle pour Philippe Mille.



LE JARDIN BRASSERIE



Le Jardin est également doté de salons et d'espaces privatisables pour vos évènements en petits ou grands comités.



TERRASSE EXTÉRIEURE DE 120 COUVERTS OUVERTE DE PÂQUES À LA TOUSSAINT



AU CŒUR DE LA CHAMPAGNE ET PROCHE DES CAVES DES PLUS GRANDES MAISONS :
RUINART, VEUVE-CLICQUOT ET TAITTINGER



OUVERT TOUS LES JOURS POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER (SAUF FERMETURE ANNUELLE)



SALON
POLIGNAC

- 1 – **Déjeuners & dîners privés** : jusqu'à 130 personnes assis et 250 personnes en cocktail dînatoire
- 2 – **Journée d'étude et séminaires** : dans le Salon Polignac pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes en U (et 35 en théâtre)
- 3 – **Privatisation** : privatisation complète ou semi-privatisation du Jardin sur-mesure (la terrasse, les deux salles et le Salon Polignac)
- 4 – **Dégustations œnologiques** : dans la salle aux oiseaux avant de dîner ou pour clôturer une réunion de travail, jusqu'à 60 personnes
- 5 – **Coffrets cadeaux** : offrez une expérience unique au Jardin à partir de 75€/personne

CAPACITÉS -TABLEAU RÉCAPITULATIF

	Surface en m² 	Nb de couverts 	Théâtre 	Style U 	Banquets 	Table unique 	Cocktail 
Brasserie Le Jardin							
Rez-de-chaussée							
Salle de la brasserie	130 m²	90	-	-	80 (tables rectangulaires)	20	120
Salle aux oiseaux	73 m²	33	50	21 en réunion 33 en repas	45 (tables rectangulaires)	20	60
Salon Herbier	27 m²	16	20	-	-	16	25
Salon Herbier et salle aux oiseaux	100 m²	55	60	-	60 (tables rectangulaires)	-	80
Privatisation rez-de-chaussée	230 m²	130	-	-	-	-	250
Terrasse	200 m²	130	-	-	-	-	250
Premier étage							
Salon Polignac	63 m²	-	35	20	-	-	40



Le Tallevent

Les 110 de Tallevent Paris

Les 110 de Tallevent Londres

Les Caves de Tallevent Paris, Tokyo et Beyrouth

L'Art du Raffinement

Des Maisons iconiques célébrant l'art de vivre à la française





LE TAILLEVENT ❀❀



Un nom élogieux. Dix lettres qui incarnent tout le prestige qu'exerce la haute gastronomie depuis des décennies. Une destination à part entière pour les gourmets voyageurs avides de vivre une expérience unique au monde : le Restaurant dans la grande tradition française.

« Affirmer le registre de la grande cuisine française tout en l'inscrivant dans une modernité affichée et une impertinence assumée »

Giuliano Sperandio, Chef du Taillevent





LE TAILLEVENT ❀❀



L'ÉQUIPE DU TAILLEVENT

Le Taillevent a ouvert ses portes en septembre 2021 dans un décor redessiné et avec un nouveau Chef. Organisez vos déjeuners et dîners d'affaires, vos dégustations privées ou vos comités de direction dans ce nouvel écrin.



UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE DANS LE CŒUR DU 8^{ÈME} ARRONDISSEMENT, À DEUX PAS DES CHAMPS-ÉLYSÉES



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER



CARTE DES VINS MISE À L'HONNEUR PAR LE MAGAZINE WINE SPECTATOR (GRAND AWARD)



SALON SATURNE

1- Déjeuners & dîners privés : jusqu'à 8 personnes au sein du restaurant; jusqu'à 32 personnes dans les salons privés au 1^{er} étage

2- Comités de direction : réunion en toute confidentialité en salon privé suivi d'un déjeuner ou d'un dîner, jusqu'à 32 personnes

3 – Dégustations œnologiques : en salon privé avant de dîner ou pour clôturer une réunion de travail, jusqu'à 32 personnes

4 – Semi-privatisation et privatisation complète : vos événements sur-mesure (cocktails, dîners, soirée...), jusqu'à 100 personnes

5 – Coffrets cadeaux : offrez une expérience unique au Taillevent



les 110 de TAILLEVENT
PARIS



Avec ses 110 vins au verre et ses 2000 références sur la carte des vins, notre restaurant œnologique met à l'honneur la diversité des accords mets & vins.

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





les 110 de TAILLEVENT
PARIS



Situé au cœur du triangle d'or, le restaurant les 110 de Taillevent Paris peut être partiellement ou totalement privatisé.



TERRASSE EXTÉRIEURE DE 30 COUVERTS OUVERTE DE MI-MAI À OCTOBRE



UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE AU CŒUR DU 8^{ÈME} ARRONDISSEMENT



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER



CARTE DES VINS MISE À L'HONNEUR PAR LE MAGAZINE WINE SPECTATOR (AWARD OF EXCELLENCE)



- 1 - Déjeuners & dîners : 75 couverts, table unique jusqu'à 20 couverts
- 2 - Semi-privatisation : jusqu'à 45 personnes pour un déjeuner ou un dîner dans un des espaces du restaurant
- 3 - Privatisation : 45 personnes en déjeuner ou dîner assis, 70 personnes en cocktail dinatoire
- 4 - Dégustation œnologique : aux Caves de Taillevent (juste en face) suivi d'un dîner jusqu'à 25 personnes
- 5 - Coffrets cadeaux : offrez une expérience unique au 110 de Taillevent Paris à partir de 160€ pour deux personnes



les 110 de TAILLEVENT
LONDON



A quelques pas d'Oxford Circus, au 110 de Taillevent London la cuisine se met au service du vin et permet d'explorer la diversité des accords mets et vins, avec pas moins de 110 vins au verre et plus de 2000 références sur la carte des vins.

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





les 110 de TAILLEVENT
L O N D O N



Séminaire, déjeuner privé, mariage intime, anniversaire, lancement de produit ou dégustation de vins, Les 110 de Taillevent London vous offre l'espace, la gastronomie et bien sûr les accords parfaits pour votre événement.



SURPLOMBANT CAVENDISH SQUARE, À QUELQUES MINUTES D'OXFORD CIRCUS, LES 110 DE TAILLEVENT LONDON TRANSPORTE L'HISTOIRE DE TAILLEVENT À LONDRES.



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER



CARTE DES VINS MISE À L'HONNEUR PAR LE MAGAZINE WINE SPECTATOR (GRAND AWARD)



SALON LAMENNAIS

1 - Déjeuners & diners privés : dans le Salon Lamennais, à partir de 6 personnes et jusqu'à 24 personnes

2 - Dégustations œnologiques : avant le déjeuner ou le dîner avec l'expertise passionnée de nos sommeliers

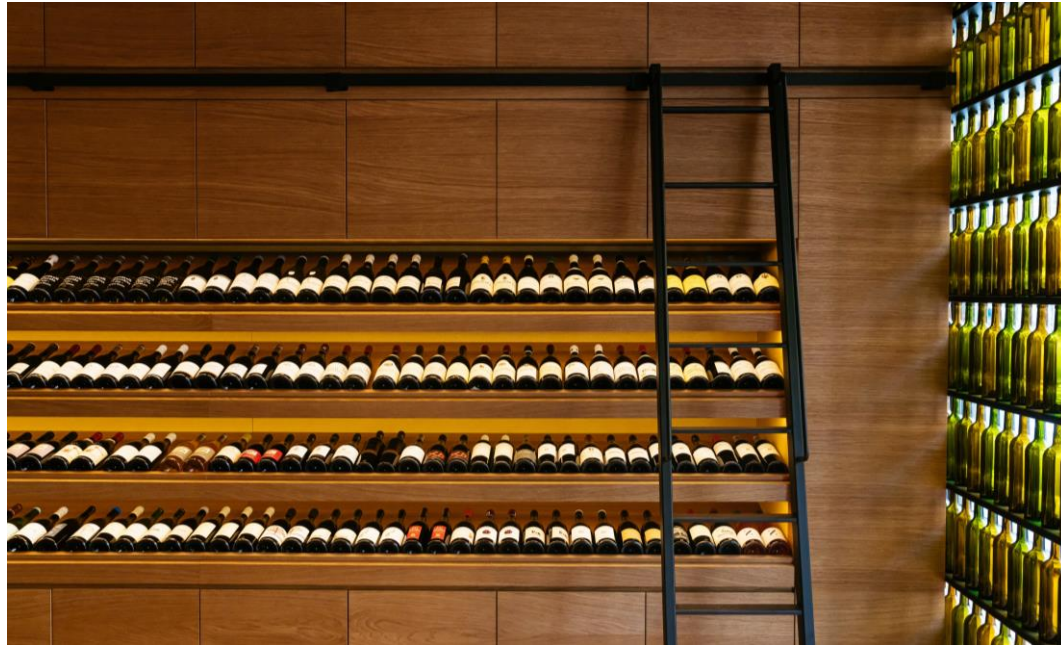
3- Semi-privatisation : de 6 à 24 personnes pour un déjeuner ou un dîner avec un espace événementiel dédié, 35 personnes en cocktail

4 - Privatisation : jusqu'à 60 personnes, dans une formule avec apéritif debout accompagné d'un déjeuner ou dîner assis, ou jusqu'à 100 personnes dans le cadre d'un cocktail dînatoire

5 - Coffrets cadeaux : offrez une expérience unique au restaurant les 110 de Taillevent London à partir de 100£/personne



LES CAVES de TAILLEVENT
PARIS



Une des plus belles collections de vins au monde : plus de 2000 références, des grands crus aux pépites méconnues, 150 références à moins de 25€.

L'équipe des Caves de Taillevent Paris vous propose plusieurs offres de dégustations privées, ajustables selon vos envies.

« Un pied dans les vignes, un autre dans la ville... »





LES CAVES de TAILLEVENT
PARIS



L'équipe des Caves de Taillevent vous propose plusieurs offres de dégustations et de privatisations sur-mesure, nos sommeliers animeront aussi vos soirées dans le lieu de votre choix.



DEUX ADRESSES SUPERBES A PARIS, AU COEUR DU 8^{ÈME} ET DU 16^{ÈME} ARRONDISSEMENT, LES CAVES DE TAILLEVENT SONT ÉGALEMENT PRÉSENTES À TOKYO ET À BEYROUTH



PRIVATISATION DES CAVES POUR VOS DÉGUSTATIONS À PARTIR DE 19H30



1 – Dégustations œnologiques : sur-mesure et ajustables selon vos envies, jusqu'à 25 personnes

2 – Dégustations extérieures : nos sommeliers animeront vos soirées dans le lieu de votre choix

3 – Privatisation complète des Caves : jusqu'à 25 personnes, formule et thème sur-mesure, dégustation et cocktail dînatoire

4 – Dégustation œnologique apéritive suivi d'un dîner assis : au restaurant les 110 de Taillevent Paris (en face) ou au Taillevent** (à 150 mètres)

5 – Cadeaux d'exception : créez votre coffret cadeau sur-mesure à partir de 28€

	Surface en m² 	Nombre de couverts 	Tables rondes 	Table unique 	Cocktail 
Le Taillevent – Paris					
Restaurant (RDC)	160 m²	60	-	8	-
Salon Guimet (1 ^{er} étage)	25 m²	-	-	12	20
Salon Saturne (1 ^{er} étage)	35 m²	-	32	20	40
Table du chef	-	-	-	8	-
Les 110 de Taillevent Paris					
Salle face au Bar	40 m²	30	-	-	45
Salle Bourgogne	60 m²	45	-	20	45
Restaurant (2 salles)	100 m²	75	-	-	75
Terrasse (d’avril à octobre)	56 m²	30	-	30	-
Les 110 de Taillevent London					
Restaurant (2 salles)	100m²	60	-	-	100
Salon Lamennais	30 m²	-	-	de 6 à 24	35
Les Caves de Taillevent – Paris					
Les Caves de Taillevent (Faubourg Saint Honoré)	70m²	-	-	-	25
Les Caves de Taillevent (Victor Hugo)					



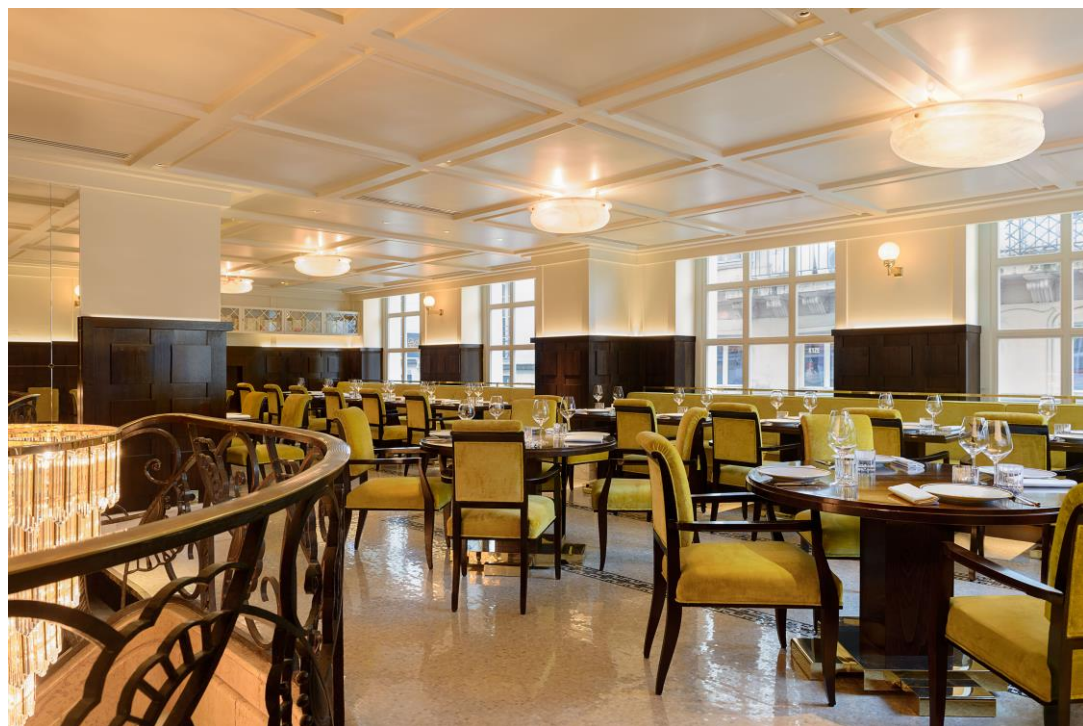
Entre mémoire et modernité

Le restaurant parisien





DROUANT



Chez Drouant, temple de la littérature française (prix Goncourt et Renaudot), on retrouve évidemment la vue sur la paisible place Gaillon, le spectaculaire escalier Ruhlmann, les célèbres salons privés et l'atmosphère chaleureuse qui ont fait le succès de l'établissement depuis 1880.

La cuisine signée par le talentueux Romain Van Thienen met en avant les classiques de la Maison dans une modernité assumée !





DROUANT



Drouant se privatise pour vos événements privés et professionnels: journées d'études déjeuners, dîners, anniversaires, mariages, comités d'entreprise...



UNE TERRASSE EXTÉRIEURE DE 60 COUVERTS



UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE DANS LE CŒUR DU 2^{ÈME} ARRONDISSEMENT, A DEUX PAS DE L'OPERA GARNIER ET DE LA PLACE VENDÔME



OUVERT TOUS LES JOURS DU PETIT-DEJEUNER AU DÎNER, -NON-STOP



SALON PROUST

- 1 - Petits-déjeuners, déjeuners & dîners privés, journées d'étude, showrooms : dans un des 3 salons, du 1^{er} étage, de 2 à 36 personnes.
- 2 - Aperetivos : chics, décontractés avec les créations du Chef Romain Van Thienen, tous les jeudis soirs.
- 3 - Dégustation œnologiques : avant de dîner ou pour clôturer une réunion de travail, près de 2 000 références (dont 1 200 en Vallée du Rhône).
- 4 - Espace semi-privatif : sur-mesure, pour les grandes tables se situant au sein de la salle de restaurant.
- 5 - Privatisation : complète ou partielle de la Maison pour des cocktails, dîners, soirées dansantes...

DROUANT

CAPACITÉS – TABLEAU RÉCAPITULATIF

	Surface en m² 	Nombre de couverts 	Théâtre 	Style U 	Table unique 	Cocktail 
DROUANT						
REZ-DE-CHAUSSÉE						
Petit Cocteau	28 m²	17	-	-	12	15
Grand Cocteau	80 m²	32	-	-	18	20
Cocteau	30 m²	20	-	-	14	35
Privatisation « 3 Cocteau »	138 m²	70	-	-	-	80
Jardin d'hiver	35 m²	25	-	-	28	20
Boudoir	40 m²	20	-	-	10	25
Privatisation rez-de-chaussée	200 m²	110	-	-	-	150
TERRASSES						
Terrasse éphémère	25 m²	20	-	-	20	40
Terrasse Gaillon	40 m²	45	-	-	-	60

DROUANT

CAPACITÉS – TABLEAU RÉCAPITULATIF

	Surface en m² 	Nombre de couverts 	Théâtre 	Style U 	Table unique 	Cocktail 
DROUANT						
PREMIER ÉTAGE						
Bibliothèque	63 m²	45	35	28	26	60
Salon Proust	35 m²	26	-	-	26	-
Salon Renaudot	15 m²	12	-	-	12	-
Salon Goncourt	25 m²	16	-	-	16	-
Salon Colette	10 m²	3	-	-	3	-
Privatisation premier étage	150 m²	102	-	-	-	60
PRIVATISATION TOTALE (REZ-DE-CHAUSSÉE ET PREMIER ÉTAGE)						
Privatisation totale	350 m²	230	-	-	-	300



**LE COMPTOIR
DU CAVIAR**
PARIS

**Enchanter le
quotidien**
Le caviar autrement





Depuis plus de 30 ans, Le Comptoir du Caviar sélectionne le caviar dans les meilleures fermes du monde et fabrique son tarama.

Venez découvrir son concept store «épicerie & table de la mer», situé au 23 Bd Malesherbes à Paris, une dégustation « à la royale » est toujours offerte avant l'achat de caviar, dans une ambiance jeune, chaleureuse et décontractée.





**LE COMPTOIR
DU CAVIAR**
PARIS



Pour un déjeuner sur le pouce ou un apéritif festif, Le Comptoir du Caviar propose des assiettes de dégustation composées à partir des produits vendus au sein de l'espace épicerie.

Le Comptoir du Caviar se privatise pour vos événements : afterworks, dégustation de caviar, cocktail de la mer...



UNE SITUATION CENTRALE, AU CŒUR DE PARIS, ENTRE LA MADELEINE ET SAINT-AUGUSTIN



PRIVATISATION DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 19H30



1 - Privatisation et cocktail dînatoire du lundi au vendredi soir.

Capacité : jusqu'à 30 personnes.

2 - Atelier de découverte caviar du lundi au vendredi à partir de 15h00.

Capacité : entre 2 et 8 personnes.

3 - Dégustation et animation caviar en extérieur. Devis sur mesure.

4 - Cadeaux de fin d'année.



G A R D I N I E R

UNE COLLECTION DE MAISONS EMBLÉMATIQUES
AU SERVICE DE VOS ÉVÈNEMENTS ENTRE PARIS, LA CHAMPAGNE & LONDRES

Romane Vergé

Responsable commerciale

servicecommercial@gardinier.com

+ 33 (0)7 69 21 95 52

Gwenola Scour-Mermet

Directrice commerciale

gwenola.scour-mermet@gardinier.com

+ 33 (0)7 63 57 73 05

Jade Brevet

Commerciale

servicecommercial@taillevent.com

+33 (0)6 59 64 37 23

Marion Mercier

Responsable commerciale

commercial@taillevent.com

+ 33 (0)1 45 61 51 43