

LA BOURDONNAIS

BY INWOOD HOTELS • PARIS



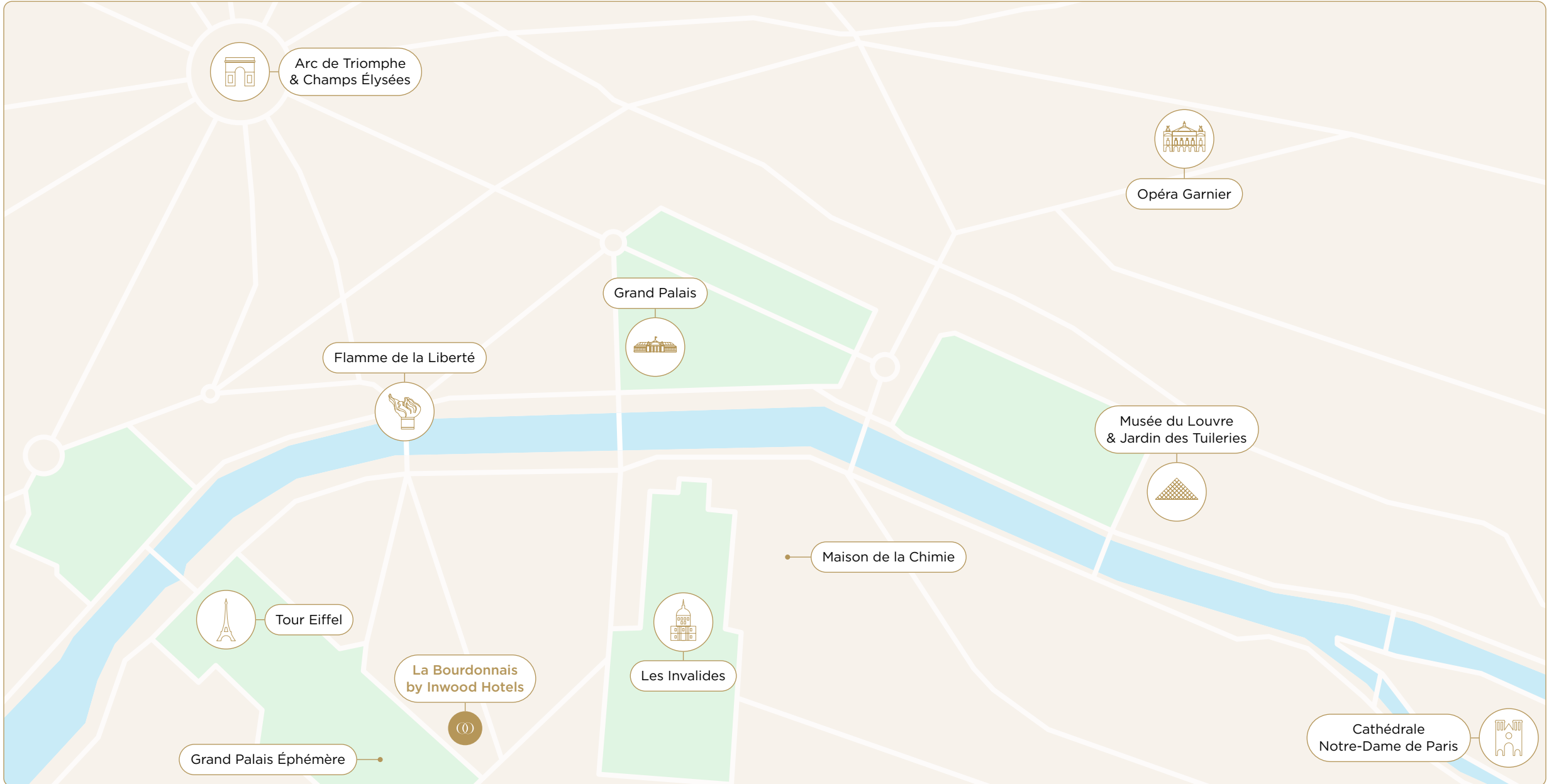
HÔTEL LA BOURDONNAIS BY INWOOD HOTELS

111-113, Avenue de la Bourdonnais • 75007 Paris

www.hotellabourdonnais.com

Tous les tarifs mentionnés ci-après sont en TTC (Toutes taxes comprises)

LOCALISATION DE L'HÔTEL





L'HÔTEL



Boutique-Hôtel



Art de Vivre du Voyageur



Tour Eiffel • École Militaire (ligne 8)

NOS SERVICES



44 chambres • 9 Junior Suites



Salle de séminaire à la lumière du jour



Bar Minuit Express (privatisable)

LA SALLE DE SÉMINAIRE

UN CADRE INSPIRANT POUR VOS ÉVÉNEMENTS

L'hôtel La Bourdonnais met à votre disposition un espace modulable, lumineux et entièrement équipé, conçu pour accueillir vos événements professionnels & privés dans un cadre inspirant. Notre équipe vous accompagne chaque jour afin de garantir la réussite de votre projet.

Avec ses 60 m² à ciel ouvert et sa capacité d'accueil jusqu'à 50 personnes en plénière, cet espace s'adapte à toutes vos envies :

- Réunions, journées d'étude
- Masterclass, ateliers,
- Evénements privés

Horaires d'ouverture de la salle séminaire :

Journée : de 9h à 18h

Demi-journée : de 9h à 13h ou de 14h à 18h

Espace modulable de 60 m² • 50 ♂



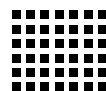
U
24 ♂



Rectangle
24 ♂



École
30 ♂



Théâtre
50 ♂



Cocktail
80 ♂

**Des dispositions de salle supplémentaires sont disponibles sur demande en fonction de la nature de votre événement.*

À disposition dans notre espace de travail :

Grand écran connecté

Visio-conférence

Tableau blanc digital

Vestiaire

Microphone

Bouilloire

Connexion wifi dédiée

Paperboard

Machines à café





NOS OFFRES

DES FORMULES FLEXIBLES ADAPTÉES À VOS BESOINS

Location sèche de l'espace incluant matériel audiovisuel classique ainsi que le café, thé, eaux micro-filtrées et viennoiseries

Demi-journée : 650€

Journée : 950€

Forfait d'étude incluant la location de salle, le matériel audiovisuel classique, une pause matin et/ou après-midi incluant café, thé, eaux et viennoiseries / mignardise ainsi qu'un déjeuner.

Jusqu'à 14 personnes : 150€ en journée et 120€ en demi-journée

À partir de 15 personnes : 129€ en journée et 99€ en demi-journée

NOS PAUSES GOURMANDES

*Pour compléter vos forfaits Journée d'étude & Demi-journée d'étude.
Au tarif de 20€ par personne.*

Profitez d'un moment de détente et de convivialité grâce à nos pauses gourmandes, pensées pour rythmer vos journées de travail et favoriser les échanges.

Nos pauses comprennent une sélection de produits variés :

Pause Matin

- Fruits frais
- Viennoiseries
- Yaourts
- Jus de fruits frais
- Café, thé et eaux

Pause Après-midi

- Mignardises sucrées ou salées
- Fruits frais
- Yaourts
- Jus de fruits frais
- Café, thé et eaux

Afin de répondre aux besoins de chacun, des options sans gluten et sans lactose sont disponibles sur demande. Choix à confirmer au plus tard 2 jours avant la prestation.

Des pauses d'accueil et des formules personnalisées peuvent également être organisées, sur demande auprès de nos équipes.





NOS OFFRES DE RESTAURATION

INCLUS DANS NOS FORFAITS JOURNÉE ET DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

Notre offre est constituée d'options variées, incluant des prestations réalisées par nos soins ainsi que par nos restaurants partenaires, afin de vous proposer une sélection adaptée et personnalisée

Option réalisée par nos soins :

Menu Finger Food Buffet

Dans la salle ou au Bar Minuit Express

6 à 9 pièces par personne incluant des pièces salées chaudes et froides.

Options via nos prestataires externes :

- **Menu français** : Entrée, plat, dessert, pain, verre de vin ou soft, eaux plates/pétillantes et café (servi en menu plateaux).

Service à table à l'assiette jusqu'à 15 personnes, au-delà service en format buffet

- **Menu italien** : Entrée à partager, plat, dessert, pain, verre de vin ou soft, eaux plates/pétillantes et café.

Service à table à l'assiette jusqu'à 15 personnes, au-delà service en format buffet

- **Menu cocktail** : 15 pièces froides & chaudes, salées & sucrées.

À partir de 15 personnes



HORS FORAITS - DÉJEUNERS & DÎNERS

Pensé comme une traversée nocturne, Minuit Express invite à prendre place à bord d'un bar confidentiel où l'on voyage de cocktail en cocktail. Entre wagon-bar, salons intimistes et alcôves discrètes, chaque escale révèle une atmosphère feutrée, propice aux rencontres, aux dégustations et aux secrets partagés.

NOS OFFRES

Uniquement le midi :

- **Menu français (65€ par personne)** : Entrée, plat, dessert, pain, verre de vin ou soft, eaux plates/ pétillantes et café (servi en menu plateaux).
- **Menu italien (65€ par personne)** : Entrée à partager, plat, dessert, pain, verre de vin ou soft, eaux plates/pétillantes et café.

Disponible le midi et le soir :

- **Menu finger food (65€ par personne)** : incluant 6 à 9 pièces par personne, salées chaudes & froides, verre de vin ou soft, eaux plates/pétillantes et café.
- **Menu cocktail (75€ par personne)** : 15 pièces froides & chaudes, salées & sucrées.
À partir de 15 personnes

En option : bouteille de vin au tarif de 40€ par bouteille - appellations fournies par notre Responsable Bar à la réservation.



The image shows a sophisticated lounge interior. In the center, a glass-enclosed bar area is visible, featuring a curved bar with various bottles of spirits and cocktails. The bar is illuminated with warm, golden light. To the left, there is a small table with a vase of white orchids and a modern, geometric metal stool. To the right, there are plush, patterned armchairs and a small round table with a lamp. The overall atmosphere is cozy and elegant, with a focus on comfort and social interaction.

MINUIT COCKTAIL & SPIRITS BAR EXPRESS



MINUIT EXPRESS

L'espace bar du Minuit Express est l'endroit parfait pour vos cocktails, team buildings, conférences de presse...



16 
Assis à la même
table



40 
Au-delà possible chez
nos restaurants
partenaires



110 
Cocktail

NOS FRAIS DE PRIVATISATION (POUR DÎNER UNIQUEMENT)

Privatisez un espace du bar Minuit Express pour vos soirées :

- Semi-privatisation (500€) : privatisation d'un espace privatif au sein du bar Minuit Express,
Jusqu'à 20 personnes en format cocktail et 10 personnes en format assis.
- Privatisation totale (1 000 €) : privatisation de l'intégralité de l'espace du bar Minuit Express.
À partir de 30 personnes

Nos conditions :

- Confirmation définitive de la restauration au plus tard 15 jours avant l'événement,
- Privatisation : offerte le midi, et possible du mardi au jeudi. Sur demande auprès de nos équipes les lundis, vendredis & samedis,
- Au-delà de 15 personnes : 2 cocktails différents maximum par personne.

NOTRE CARTE FINGER FOOD

Le menu présenté ci-dessous est à titre indicatif. Soucieuse de valoriser les produits de saison, notre carte évolue régulièrement au fil du temps.

CARTE AMÉRIQUE

SALÉ

PADRON FRIT

Mini piments doux frits.

MINI CHEESE BURGER

Boeuf haché, oignons rouges confits, cheddar et mayonnaise épicée.

FRITES MAISON

Frites maison aux épices cajun.



SUCRÉ

TARTE AU CHOCOLAT

Tarte au chocolat et à la fleur de sel.

CARTE ASIE

SALÉ

GAMBAS AIGRE-DOUX X3

Gambas croustillantes, mayonnaise émulsion de sauce aigre-douce.

GYOZA DE LÉGUMES X6

Raviolis grillés végétariens.



SUCRÉ

CARAMEL À LA JAPONAISE

Flan japonais nappé d'un caramel léger.

CARTE EUROPE

SALÉ

CAMEMBERT RÔTI

Camembert rôti au miel & au romarin.

CROQUE TRUFFE

Fromage fondant à la douce saveur de truffe entre deux tranches de pain grillé.



SUCRÉ

PANNA COTTA

Panna cotta au coulis de fruits rouges.

CONTACTS



Equipe Groupes
Service Commercial
T. +33 (0)1 84 79 36 15
M. groupes@inwood-hotels.com

Clémentine NORMAND
Directrice des Ventes
T. +33 (0)1 84 79 36 24
M. cnormand@inwood-hotels.com

Mahdi Provost – Hôtel La Bourdonnais
Responsable bar et séminaires
T. +33 (0)1 47 05 45 42
M. event@hotellabourdonnais.com

