

les 110 de TAILLEVENT
PARIS

RESTAURANT & RECEPTION DE GROUPES

Votre prochain évènement au restaurant Les 110 de Taillevent

Avec 110 vins au verre et 2 000 références sur sa carte*, le restaurant œnologique Les 110 de Taillevent met à l'honneur la diversité des accords mets et vins.

Situé au cœur du triangle d'or, il vous accueille pour toutes les occasions avec une offre déjeuner, dîner, privatisation et événement.

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

Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE
2023

* Carte récompensée par le célèbre guide américain spécialisé dans le vin.

Les 110 de Taillevent
195 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris



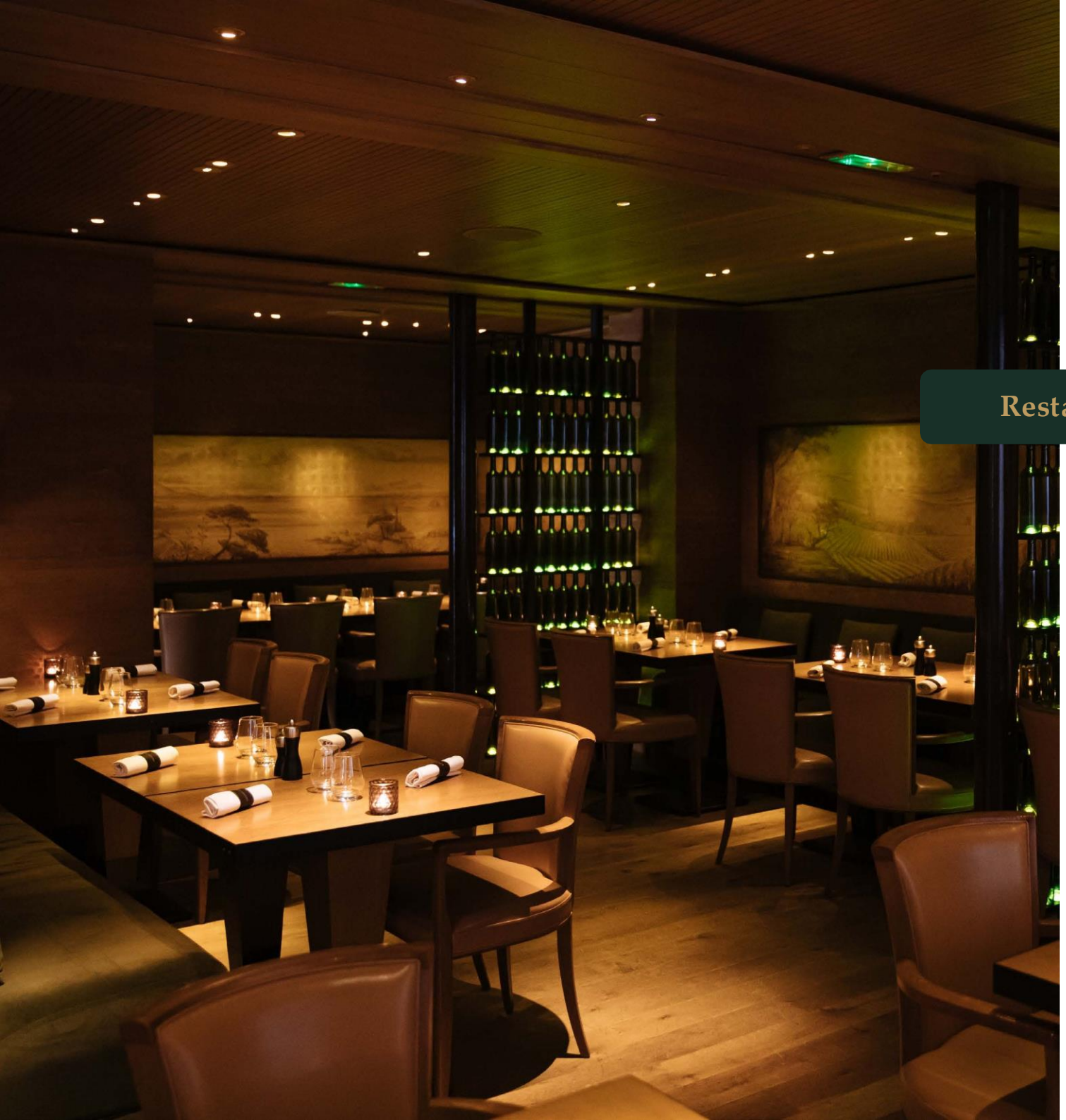
NOS ESPACES

Restaurant
Réception

Déjeuner | Dîner | Cocktail | Dégustation œnologique | Afterwork

les 110 de TAILLEVENT
PARIS





Restaurant | Jusqu’à 75 personnes

Dans un univers raffiné et noble de l’oenologie, le décor du restaurant Les 110 de Taillevent a été imaginé par Pierre-Yves Rochon et s’inspire de la culture du vin, dans ce qu’elle a de plus naturelle et de plus conviviale. Les tons verts des banquettes évoquent la vigne, quand les nuances des fauteuils renvoient à la terre. Sur les murs, des fresques offrent à la vue les paysages, en ton sépia, des vignobles. Un voyage entre châteaux, coteaux et vallées…



Espace Bourgogne | Jusqu’à 50 invités

L’ « Espace Bourgogne » correspond à la salle principale de notre établissement.
Avec son ambiance feutrée et sa disposition spacieuse, elle offre un lieu privilégié pour vos événements.
Pour une soirée d’entreprise ou un événement privé, le restaurant Les 110 de Taillevent vous accueille autour d’un menu en accord mets et vins.

NOS DÉJEUNERS & DÎNERS

En accord mets & vins…

les 110 de TAILLEVENT
PARIS





Notre Offre
Déjeuner | Dîner

Entre amis, ou pour vos rendez-vous professionnels, le restaurant Les 110 de Taillevent vous propose un moment unique avec ses menus créés autour d'accords mets et vins.

Menu à partir de 54,55€ HT | 60€ TTC
Accord vins à partir de 13,25 € HT | 15€ TTC
le verre

7J|7

jusqu'à 75 personnes

de 12h00 à 14h30
et de 19h00 à 22h30

NOS OFFRES DE PRIVATISATION

Le restaurant Les 110 de Taillevent juste pour vous, c'est possible…

les 110 de TAILLEVENT
PARIS



Privatisation totale
du restaurant Les 110 de Taillevent

Profitez de toute l'atmosphère du restaurant Les 110 de Taillevent rien que pour vous ! Dans une ambiance festive, profitez d'un cocktail dinatoire convivial. Atelier cocktail, coupes de champagne et planches apéritives… Après un apéritif servi côté bar, vous dînerez dans l'Espace Bourgogne. Dans une ambiance feutrée et avec un menu qui dévoile toute son expertise des accords mets et vins, le restaurant Les 110 de Taillevent est le lieu idéal pour vos événements.

Minimum de facturation :
10 600€ HT | 12 000€ TTC

7J|7

Jusqu'à 75 personnes

de 12h00 à 15h00
et de 19h00 à 00h00

Déjeuner | Dîner | Cocktail | Dégustation Œnologique | Afterwork





Privatisation partielle :
«l'Espace Bourgogne»

Privatisez notre « Espace Bourgogne » qui correspond à la salle principale du restaurant, avec son ambiance feutrée et sa disposition spacieuse, elle offre un lieu privilégié pour vos événements. Pour une soirée d'entreprise ou un événement privé, le restaurant Les 110 de Taillevent vous accueille autour d'un menu œnologique.

Minimum de facturation :
5 300€ HT | 6 000€TTC

7J|7

Jusqu'à 50 personnes

de 12h00 à 15h00
et de 19h00 à 00h00

Déjeuner | Dîner | Cocktail | Dégustation Œnologique | Afterwork

NOS MENUS ET ACCORDS METS & VINS

Pour une expérience absolue

les 110 de TAILLEVENT
PARIS



| NOS MENUS |

Menus à titre d'exemple, susceptibles d'évolution selon les produits de saisons.

MENU MATHUSALEM

En 3 services
(Déjeuner uniquement)

54,55€ HT | 60€ TTC par personne

Œuf mollet, tombée d'épinards,
crème de Comté
ou
Velouté de châtaignes, tuile de pain, mousse d'herbes fraîches

---

Canette rôtie, pommes Anna, sauce madère
ou
Pavé de saumon mi-cuit, navets glacés aux épices douces, jus rôti

---

Profiteroles, sauce chocolat, glace vanille
ou
Mousse chaude au chocolat

MENU SALMANAZAR

En 3 services

68,18€ HT | 75€ TTC par personne

Foie gras de canard « Maison »,
brioche toastée
ou
Tarte fine aux légumes d'automne, compotée d'oignons, crème de noix

---

Pavé de saumon mi-cuit, navets glacés aux épices douces, jus rôti
ou
Tourte « volaille-morilles » au vin jaune

Mousse chaude au chocolat
ou
Profiteroles, sauce chocolat, glace vanille

MENU BALTHAZAR

En 3 services
86,36€ HT | 95€ TTC par personne

En 4 services
105,55 € HT | 115€ TTC par personne

Pâté en croûte "Signature"
ou
Fraîcheur de crabe, pickles de chou-rave, eau de pomme

Filet de bar au sautoir, déclinaison de courges, beurre blanc aux noisettes
et/ou
Vol-au-vent sot-l'y-laisse,
champignons boutons, foie gras

Poire rôtie
ou
Pavlova aux fruits exotiques

Pour chaque menu, supplément Fromage : 15,45€ HT/pers. | 17€ TTC/pers.

**Menu unique à partir de 8 personnes*

| NOS ACCORDS METS & VINS |



Véritable institution de l'art de l'accord « mets & vins », le restaurant Les 110 de Taillevent répond à sa vocation de trait d'union entre les univers de la vigne et de la table. Pour sublimer vos plats, une sélection inédite de vins signée par notre Chef Sommelier du restaurant Les 110 de Taillevent et de ses équipes.

ACCORD RÉVÉLATION

Découvrez les savoirs-faire et l'expression de nos vignerons...
(déjeuner uniquement)

1 verre de vin, eaux minérale et café : 13,25€ HT | 15€ TTC
2 verres de vin, eaux minérales et café : 21,60€ HT | 25€ TTC

- Côtes du Rhône, Château Saint-Cosme 2021
- Ventoux Rosé, Domaine Fondrèche 2022

ACCORD SÉRÉNITÉ

Les accords sans prise de risque, en toute quiétude…

2 verres de vin, eaux minérale et café : 32,42€ HT | 38€ TTC
3 verres de vin, eaux minérale et café : 46,59€ HT | 55€ TTC

- Bourgogne Aligoté, Françoise Jeanniard 2021
- Crozes-Hermitage, Domaine des Hauts-Chassis 2021

ACCORD AUDACE

Une appellation célèbre, un cépage atypique…

2 verres de vin, eaux minérale et café : 40,65€ HT | 48€ TTC
3 verres de vin, eaux minérale et café : 60,75€ HT | 72€ TTC

- Pessac-Leognan, «Cuvée Paul», Château Haut Bergey 2018
- Bourgogne Blanc, Bruno Colin 2018

ACCORD PLÉNITUDE

Des pépites sorties de nos caves de vieillissement…

2 verres de vin, eaux minérale et café : 59,09€ HT | 70€ TTC
3 verres de vin, eaux minérale et café : 84,09€ HT | 100€ TTC

- Savennières, «Bel Ouvrage», Domaine Laureau 2015
- Margaux, Château Giscours 2013

ACCORD SUR MESURE

Sur devis

Sélection sur-mesure élaborée selon vos envies
par les soins de nos sommeliers

Les vins proposés sont susceptibles d'être remplacés par des vins équivalents.
Accords non exhaustifs, possibilité de réaliser des accords sur mesure élaborés selon vos envies par les soins de nos sommeliers.

| NOS ACCORDS METS & VINS |

L'accord secret, pour une expérience des plus surprenante...

ACCORD SECRET

Vin rouge ou vin blanc ?
Bourgogne, Bordeaux, vin étranger... ?
Prêtez-vous au jeu de la dégustation à l'aveugle, dans un verre noir.
Osez l'accord secret.

16€ HT | 20€ TTC | 1 verre de vin (14cl)
(maximum 20 personnes)

« Grand cépage poussant sur les côteaux
parmi les plus pentus au Monde… »

« Le Chevalier de Stérimberg donna son nom
à la colline qui me surplombe… »



Les vins proposés sont susceptibles d'être remplacés par des vins équivalents.
Accords non exhaustifs, possibilité de réaliser des accords sur mesure élaborés selon vos envies par les soins de nos sommeliers.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE DÎNATOIRE

les 110 de TAILLEVENT
PARIS



| COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DÎNATOIRE |

81,82€ HT. /pers. | 90€ TTC/pers.

3 PIÈCES CHAUDES SALÉES

À SÉLECTIONNER

Gougère
Croque jambon & truffe
Tourte au canard
Samoussa épinard et ricotta
Langoustine croustillante
Arancini chorizo
Accras de poissons

10 PIÈCES FROIDES SALÉES

Cuillère de choux fleur aux crevettes
Déclinaison d'artichaut
Saumon fumé & crème acidulée
Tarama de cabillaud
Crevette cocktail
Crémeux de chèvre aux herbes
Œuf de caille, vinaigrette truffée
Millefeuille savoyard
Foie gras de canard
Gaspacho de saison

5 DESSERTS

À SÉLECTIONNER

Mousse au chocolat
Riz au lait
Tartelette aux fruits de saison
Chou au pralin
Cannelé au rhum
Vol-au-vent aux fruits

CAVE CHAMPAGNE

à partir de 64€ HT/pers. | 75€ TTC/pers.

3 coupes de Champagne
Softs
Eaux minérales

CAVE CHAMPAGNE & VIN

à partir de 42,42€ HT/pers. | 50€ TTC/pers.

1 coupe de Champagne
2 verres de vin (vin blanc, vin rouge, vin rosé)
Soft
Eaux minérales

OPTION

tarif par personne

Cocktail *15€HT | 18€ TTC*
Cocktail sans alcool *10,90€ HT | 12€ TTC*
Bouteille de whisky *100€ HT | 120€ TTC*
Bouteille de gin *100€ HT | 120€ TTC*
Bouteille de vodka *100€ HT | 120€ TTC*
Cadeaux invités : 1 bouteille de vin
Collection Taillevent à partir de *12,5€ HT | 15€ TTC*

AFTERWORKS

les 110 de TAILLEVENT
PARIS



| OFFRE INÉDITE : LES AFTERWORKS DES 110 |

Tous les jeudis de 17h à 19h

Retrouvez-vous dans une ambiance décontractée, où les conversations animées se mêlent aux arômes des vins... Ludovic et son équipe vous proposent, en plus d'une sélection de vins, softs et d'assiettes à partager, deux formules :

L'AFTERWORK VIN

à partir de 16,96€ HT/pers | 20€ TTC/pers.

2 verres de vin
3 pièces cocktails

L'AFTERWORK CHAMPAGNE

à partir de 29,69€ HT/pers | 35€ TTC/pers.

2 coupes de Champagne
3 pièces cocktails

Pensez à réserver votre espace si vous venez nombreux au +33 (0)1 40 74 20 20.



NOS SUGGESTIONS

pour un évènement sur mesure

les 110 de TAILLEVENT
PARIS

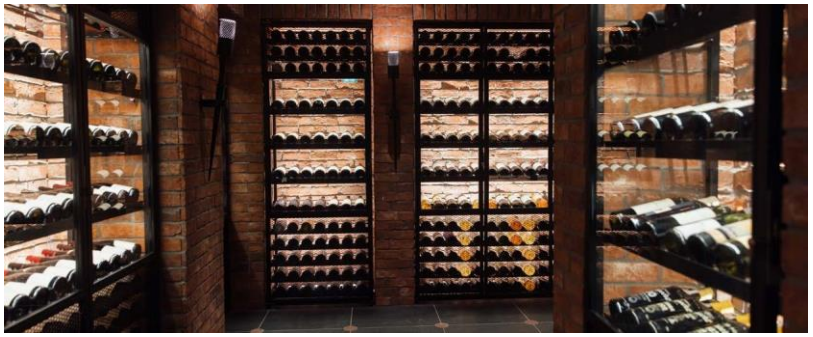


| APÉRITIF ŒNOLOGIQUE AUX CAVES DE TAILLEVENT |

Avant votre dîner au restaurant Les 110 de Taillevent



LES CAVES DE TAILLEVENT
FAUBOURG SAINT-HONORÉ
Situées en face du restaurant
228 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris
www.lescavesdetaillevent.com



LES CAVES DE TAILLEVENT
VICTOR HUGO
130 rue de la Pompe, 75116 Paris
www.lescavesdetaillevent.com

Apéritif œnologique incluant :

- La privatisation totale des Caves de Taillevent
- Dégustation de 2 vins
- Animation par nos sommeliers
- Visite guidée du Cellier, alcôve de tous nos trésors
- 2 gougères

À partir de :
40€ HT/pers. | 48€ TTC/pers.

du lundi au samedi

Jusqu'à 25 personnes

45 minutes



Nos Suggestions

Restauration (tarif par personne)

- Coupe de champagne à partir de 16,66€ HT | 20€ TTC
- 3 pièces salées : 13,64€ HT | 15€ TTC
- 5 pièces salées : 23€ HT | 25€ TTC
- Assortiment de fromages 15,13€ HT | 17€ TTC
- Gâteau d'anniversaire à partir de 13,64€ HT | 15€ TTC

Animations sur devis

- Dégustation œnologique (à l'aveugle, tout en bulle...)
- Dégustation de caviar avec notre expert caviar
- Close-up, mentaliste, caricaturiste, trio de jazz

Nos Cadeaux d'exception*

Créez vos coffrets sur mesure, selon vos envies et votre budget, parmi une sélection de plus de 1 000 références !



COFFRET INITIATION

Blanc - 20,80 € HT / 26 € TTC

Mâcon Milly Lamartine Héritiers du Comte Lafon -2019



COFFRET DUO

Vallée de la Loire - 35,20 € HT / 44 € TTC

Montlouis Touche Mitaine - Rochers des Violettes - 2020

Saumur Champigny - Domaine Folie Lucé - 2020



COFFRET COLLECTOR

Collector - 207,84 € HT / 250 € TTC

Champagne - Deud - Brut Rosé

Champagne - Roederer - Collection 244

Montlouis sur Loire Remus - Domaine de la taille aux Loups - 2021

Mâcon Milly Lamartine - Héritiers du Comte Lafon - 2019

Saint Joseph - Domaine Marsanne - 2018

Bourgogne - Pinot Noir - Pierre Morey -2020



COFFRET MAGNUM

Rhône - 42,40 € HT / 53 € TTC

Costières-de-Nîmes - Clos de Centenaires - 2018



COFFRET TRILOGIE

Evidence – 124 € HT / 155 € TTC

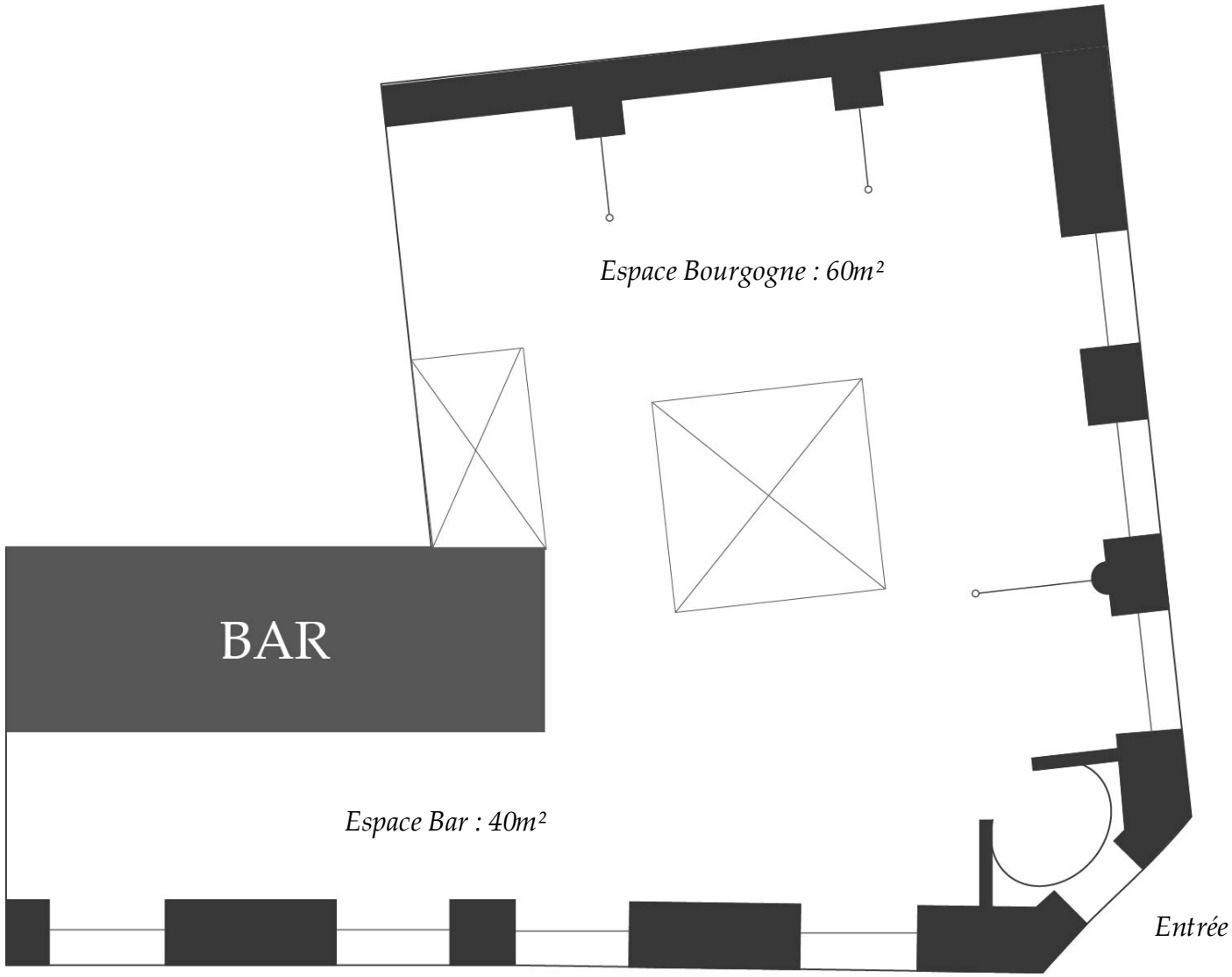
Bollinger - Spécial Cuvée

Pessac Léognan - Château Carbonnieux - 2017

Châteauneuf du Pape - Clos du Mont Olivet - 2020

**Sélection à titre d'exemple, photos non contractuelles*

| PLAN D'IMPLANTATION |



| CAPACITÉS DES ESPACES |

	Surface	Couverts	Cocktails	Apéritif debout puis repas	Table unique
Salle Bourgogne	60 m²	50	55	35	22
Espace bar	40 m²	30	45	30	-
Privatisation totale du restaurant (Espace bar + Salle Bourgogne)	100 m²	75	90	55	22

GARDINIER

Une collection de Maisons emblématiques



LE TAILLEVENT**
15 Rue Lamennais
75008 Paris
letaillevent.com



LES 110 DE TAILLEVENT LONDON
16 Cavendish Square
London - W1G 9DD
les-110-taillevent-london.com



LES CAVES DE TAILLEVENT FAUBOURG SAINT-HONORÉ
228 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
lescavesdetaillevent.com



LES CAVES DE TAILLEVENT VICTOR HUGO
130 rue de la Pompe
75116 Paris
lescavesdetaillevent.com



DROUANT
16 - 18 Place Gaillon
75002 Paris
www.drouant.com



DOMAINE LES CRAYÈRES
64 Boulevard Henry Vasnier
51100 Reims
lescrayeres.com



LE COMPTOIR DU CAVIAR
Animations de dégustation sur-mesure
Cadeaux d'affaires
lecomptoirducaviar.com

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS



ROMANE VERGÉ
Responsable Commerciale
+33 (0)7 69 21 95 52
servicecommercial@gardinier.com



GWENOLA SCOUR-MERMET
Directrice Commerciale
+33 (0)7 63 57 73 05
gwenola.scour-mermet@gardinier.com



MARION MERCIER
Responsable Commerciale
+33 (0)1 45 61 51 43
commercial@taillevent.com



EVA DENAX
Assistante Commerciale
+33 (0)1 44 95 15 15
servicecommercial@taillevent.com

les 110 de TAILLEVENT
PARIS