BENOIT
DEPUIS 1912
PARIS

VOTRE ÉVÉNEMENT DUCASSE PARIS
DANS UN BISTROT ÉTOILÉ CHEZ **BENOIT PARIS**

DUCASSE
PARIS

Le lieu idéal pour organiser vos événements.

—

Repas d'affaires, dîners entre amis ou collègues, célébrations familiales… Créez votre événement sur-mesure dans le bistrot étoilé d'Alain Ducasse.

L’ ESPRIT

Chez toi Benoit, on boit, on festoie en rois.

Il n’y a pas plus bistrot et pas plus parisien que Benoit. Alain Ducasse a une affection toute particulière pour cette belle maison remplie d’histoires savoureuses et de générosité gourmande. Une cuisine fermement ancrée dans sa tradition et toujours aussi séduisante pour les amateurs d’aujourd’hui.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Créé en 1912, Benoit est un lieu de convivialité, de souvenirs et de plaisir partagé. Il témoigne d’un certain art de vivre et d’une tradition tous deux pleins d’avenir. Un lieu de mémoire orné de grands miroirs, de carrelage et de boiseries.

LA CUISINE & L'ÉQUIPE

Depuis plus de cent ans, Benoit incarne un patrimoine culinaire avec autant de générosité qu'au premier jour. La passion pour cette maison de tradition habite chaque membre de la brigade, en salle comme en cuisine.

En cuisine, la **Cheffe Kelly Jolivet** souhaite perpétuer cette envie d'accueillir et de faire ressentir aux clients qu'ils sont chez eux. Au menu, elle réalise des plats qui font la part belle aux produits de saison et aux recettes de tradition.

En salle **Ugo Wolff** supervise le tout, il accueille et s'occupe des convives, amateurs, épicuriens, curieux et habitués dans ce vrai bistrot parisien. Il affirme qu'ici l'accueil et le service doivent être à l'image du lieu : chaleureux et de qualité, en toute simplicité.

EXEMPLE DE MENU*

Foie gras de canard confit,
brioche Parisienne toastée

Quasi de veau tigre du Limousin,
champignons des bois,
jus de cuisson

Fromages de France

Profiteroles Benoit,
sauce chocolat chaud

* Le menu évolue en fonction de la saison

LA CARTE

Savourerez les plats les plus typiques de la cuisine traditionnelle,
servis dans de grandes assiettes de porcelaine.

LES VINS

Dans un esprit de bistrot convivial et avec une carte de vins
uniquement français, Benoit Paris vous fait découvrir l'ensemble
des vins de France et le plaisir des grands crus.

DÉCOUVRIR

1* DU GUIDE MICHELIN

CAPACITÉ TOTALE

80

SALON PRIVÉ

20

PRIVATISATION SUR DEMANDE

Service tous les jours
Du déjeuner de 12h à 14h00
Du dîner de 19h30 à 21h30

20 rue Saint-Martin 75004 Paris

Hôtel de Ville

Rivoli-Sébastopol

VOTRE CONTACT COMMERCIAL
T. +33 1 58 00 21 71
event@ducasse-paris.com

benoit-paris.com