

Feasting Season

Miirō
LE GRAND HÔTEL
CAYRÉ

Bienvenido a

MIIRO

LE GRAND HÔTEL CAYRÉ

Idealmente ubicado en Saint-Germain-des-Prés, Miiro Le Grand Hôtel Cayré cuenta con 123 habitaciones y suites, el restaurante Annette y el speakeasy Officine Bac, en un entorno emblemático diseñado por Michaelis Boyd.

Desde cenas festivas en el restaurante Annette hasta recepciones de cóctel en nuestro bar Officine Bac, ofrecemos espacios perfectos para grupos de todos los tamaños.

Miiro Le Grand Hôtel Cayré es el escenario ideal para cenas memorables, cócteles festivos y momentos significativos en equipo.



ESPACIOS PRIVADOS PARA ALQUILAR



01.

Restaurante Annette



02.

La Mesa del Chef



03.

Officine Bac





Restaurant Annette

Celebra el fin de año con estilo con una cena festiva en Annette, nuestra brasserie parisina que rinde homenaje a la escritora y pacifista franco-alemana Annette Kolb. Annette combina herencia literaria y espíritu de brasserie moderna, capturando una elegancia atemporal con un estilo contemporáneo.

Es el lugar ideal para descubrir los clásicos franceses, como el pâté en croûte, el steak tartare y la mousse de chocolate, acompañados de una selección de vinos franceses. Ya sea para una cena de equipo de fin de año o una reunión festiva entre amigos...

Disponible en semi-privado y con posibilidad de privatización exclusiva.







La mesa del Chef

Para una celebración exclusiva e inolvidable, la Mesa del Chef en Annette ofrece un entorno refinado para hasta seis comensales, ideal para cenas ejecutivas o reuniones íntimas durante las fiestas de fin de año.

Situada justo frente a la cocina abierta, este espacio privado brinda la oportunidad única de presenciar la precisión y creatividad de nuestros chefs.

La Mesa del Chef ofrece una experiencia gastronómica discreta en el corazón de Saint-Germain-des-Prés.



CONFIGURACIÓN	SENTADA
CAPACIDAD	7



El Menú



Caviar, foie gras, Champagne... los imprescindibles de las fiestas se dan cita en Annette. Inspirado en las grandes brasseries parisinas, nuestro menú rinde homenaje a los clásicos atemporales elaborados con ingredientes de temporada.

Piensa en un filete de ternera al estilo Rossini, vieiras a la plancha y postres generosos, todo servido en un ambiente cálido y acogedor, con una copa de vino o una festiva copa de Champagne.

Annette



PRIMEROS A ELEGIR

Salmón ahumado, crema ligera de hierbas
Puerros con vinagreta de miel y avellana

SEGUNDOS A ELEGIR

Suprema de pollo, raíces de perejil, champiñones, salsa de pollo
Filete de trucha arcoíris, patatas dauphine, mantequilla de
limón confitado

POSTRES A ELEGIR

Crème brûlée con vainas de vainilla de Madagascar
Mousse de chocolate Nicolas Berger

MENU SIGNATURE*

Primero / Segundo / Postre

€58.00

Primero / Segundo o Segundo / Postre

€42.00

Annette

PRIMEROS A ELEGIR

Crudo de vieira, fruta de la pasión, endivias moradas
Foie gras y condimentos de temporada

SEGUNDOS A ELEGIR

Risotto de trufa
Filete de ternera, salsa de pimienta y patatas paja

POSTRE A ELEGIR

Crème brûlée con vainas de vainilla de Madagascar
Mousse de chocolate Nicolas Berger

MENU PRESTIGE*

Primero / Segundo / Postre

€72.00

Primero / Segundo o Segundo / Postre

€56.00

Annette

SELECCIÓN DE APERITIVOS SALADOS

Blinis con tarama casero
Tartaletas de queso fresco con huevo de trucha
Mini focaccia con salmón ahumado y verduras crudas
Mini croque monsieur de jamón y queso Comté
Gambas con mayonesa
Bocaditos de queso de cabra y remolacha
Crudo de vieira con fruta de la pasión
Mini ensalada César
Pommes dauphine noisette
Trucha semicocida con salsa virge
Huevo de codorniz mimosa
Tabla de quesos (formato grande, servida en bandeja)
Foie gras y condimentos de temporada

Opción ostras: mínimo 4 docenas / 100,00 € IVA incl.
Opción prestige: toque de caviar en artículos seleccionados:
+10,00 € por artículo

SELECCIÓN DE APERITIVOS — 5,00 € / UNIDAD

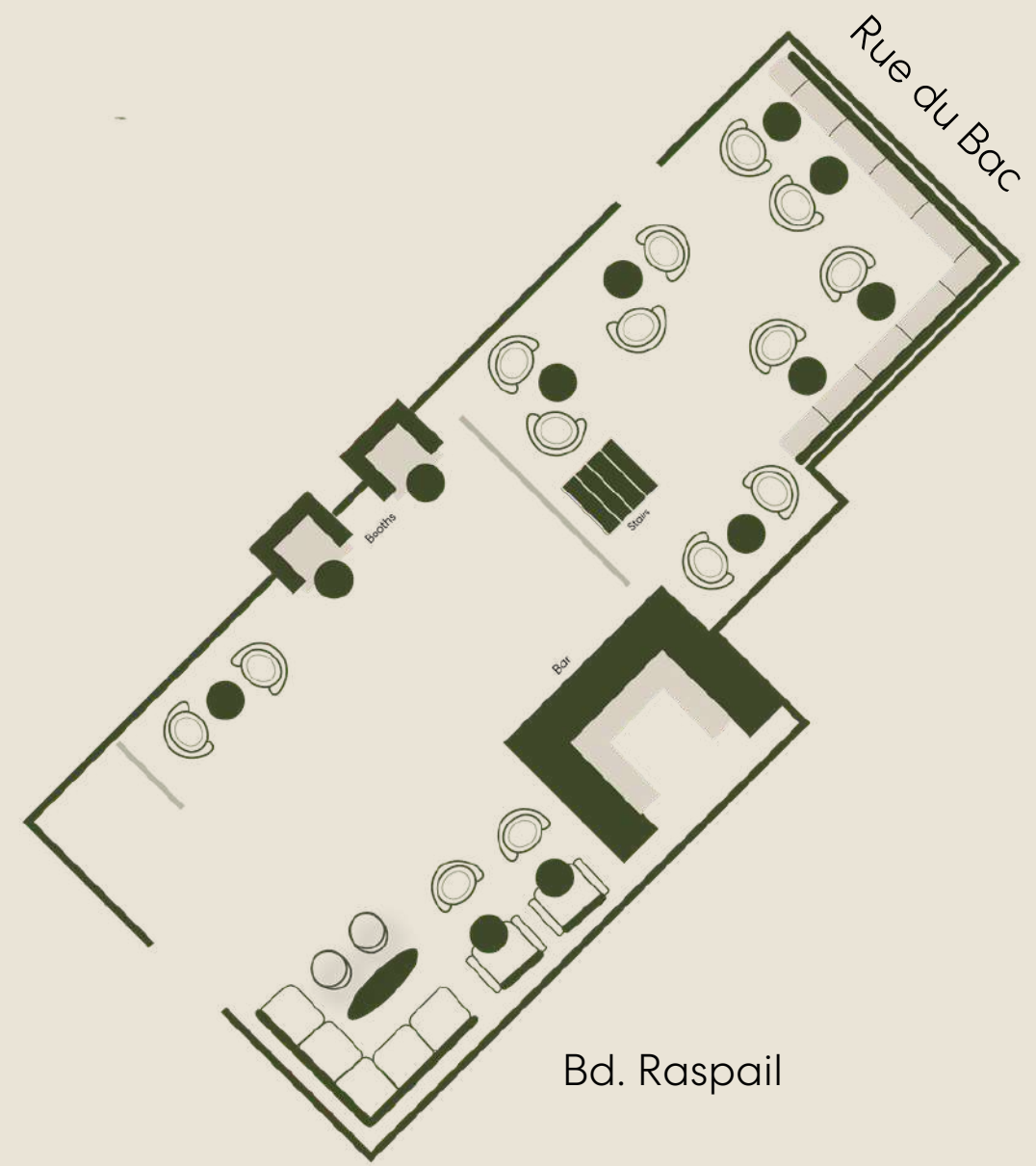
*Menú de muestra. Agua, café y té incluidos.



Officine Bac

Papel pintado de hoja de oro, tonos verde profundo, araña de latón... Nuestro bar, llamado L'Officine Bac en homenaje a la farmacopea de Raspail, evoca el ambiente de un speakeasy, oculto tras pesadas cortinas y reservado para iniciados.

Durante las fiestas de fin de año, L'Officine Bac se convierte en un escenario excepcional para las celebraciones de fin de año, con recepciones de cóctel a medida para hasta 50 invitados, en un ambiente cálido e íntimo, perfecto para brindar por el cierre del año al más puro estilo parisino.



CONFIGURACIÓN	SENTADA	DE PIE
CAPACIDAD	35	50

MENÚ DE APERITIVOS DE MUESTRA

APERITIVOS SALADOS

- Blinis de tarama casero
- Tartaletas de queso fresco con huevo de trucha
- Mini focaccia con salmón ahumado y crudités
- Mini croque de jamón y queso Comté
- Gambas crujientes con albahaca, mayonesa de soja
- Ensalada de pulpo al limón
- Verrine de gazpacho de pepino, menta y melón
- Steak tartare
- Bocaditos crujientes de gnocchi
- Lubina, salsa vierge
- Remoulade de cangrejo
- Brochetas de pollo con albahaca
- Tabla de quesos (formato grande, servida en bandeja)
- Foie gras con condimentos de temporada
- Samosa
- Gambas panko

Opción ostras: mínimo 4 docenas / **€100.00 IVA incl.**
Opción prestige: toque de caviar: **+10,00 € por unidad**

MINI DULCES

- Mini cheesecake
- Macarons
- Seasonal fruit tartlets

PAQUETES*

- 3 piezas de cóctel/pers. — 15,00 € IVA incl.
- 6 piezas de cóctel/pers. — 30,00 € IVA incl.
- 9 piezas de cóctel/pers. — 45,00 € IVA incl.
- 12 piezas de cóctel/pers. — 60,00 € IVA incl.

*Máximo 6 artículos diferentes





Paquetes de Bebidas

Eleva tu evento con nuestros paquetes de bebidas seleccionados, disponibles para todas las reservas de grupo durante las fiestas.

Elige entre una selección personalizada de vinos, cócteles y licores, adaptada a la celebración y el presupuesto de tu equipo.





CHAMPAGNE

Una copa de champán
Moët & Chandon Impérial Brut
19,00 € IVA incl. / persona

-

Una botella de champán
Moët & Chandon Impérial Brut
105 € IVA incl. / persona



PAQUETES DE VINO

Un tercio de botella por persona
15,00 € IVA incl. / persona

-

Media botella de vino por persona
22,00 € IVA incl. / persona

Blanco: IGP d'Oc Chardonnay – Cellier du Pic 2024

Tinto: IGP d'Oc Merlot – Cellier du Pic 2024

Rosado: Côtes de Provence Cru Classé Irrésistible, Domaine
de la Croix 2023



PAQUETES MIXTOS

CLÁSICO

1 copa de vino o 1 cerveza o 1 refresco
8,40 € IVA incl. / persona

-

DELUXE

1 copa de vino o 1 cerveza o 1 refresco o 1 cóctel
14,40 € IVA incl. / persona

-

PREMIUM

1 copa de vino o 1 cerveza o 1 mocktail o 1 copa de
champán
18,00 € IVA incl. / persona

USO DE NUESTROS ESPACIOS

RESTAURANTE ANNETTE

Alquiler semiprivado.

Para grupos de hasta 35 personas.

Desde 700,00 € IVA incl.

Alquiler exclusivo bajo petición.

OFFICINE BAC BAR

Alquiler semiprivado y exclusivo.

La capacidad máxima para un grupo es de 50 invitados.

Este espacio está pensado para formatos de cóctel con finger food.

Alquiler de equipo disponible bajo petición.

Alquiler privado:

Día completo / noche: desde 1000,00 € IVA incl.

CONDICIONES

Las reservas deben confirmarse **con al menos 72 horas de antelación.**

Se requiere un depósito del 50% del importe total para confirmar la reserva.

Cualquier cancelación o modificación realizada **con menos de 72 horas de antelación a la fecha del evento generará cargos.**





Miro
**LE GRAND HÔTEL
CAYRÉ**

**PARA MÁS INFORMACIÓN,
PÓNGASE EN CONTACTO CON**

SERVICIO COMERCIAL

sales@legrandhotelcayre.com

Dirección: 4 Boulevard Raspail, 75007 Paris

Teléfono: 01 45 44 38 88

Sitio web: www.legrandhotelcayre.com

Instagram: @legrandhotelcayre