

Feasting Season

Miirō
LE GRAND HÔTEL
CAYRÉ

Bienvenue chez **MIIRO** **LE GRAND HÔTEL CAYRÉ**

Idéalement situé à Saint-Germain-des-Prés, Miiro Le Grand Hôtel Cayré compte 123 chambres et suites, le restaurant Annette et le speakeasy Officine Bac. Signé par le studio d'architecture et de design d'intérieur primé Michaelis Boyd, il offre un cadre iconique pour célébrer vos événements.

Des dîners de fête au restaurant Annette aux réceptions cocktails au bar Officine Bac, nous proposons des espaces sur mesure pour tous vos rassemblements, petits ou grands.

Miiro Le Grand Hôtel Cayré compose le décor idéal pour des dîners mémorables, des cocktails festifs et des moments forts en équipe.



ESPACES PRIVATISABLES



01.

Restaurant Annette



02.

La Table du Chef



03.

Officine Bac





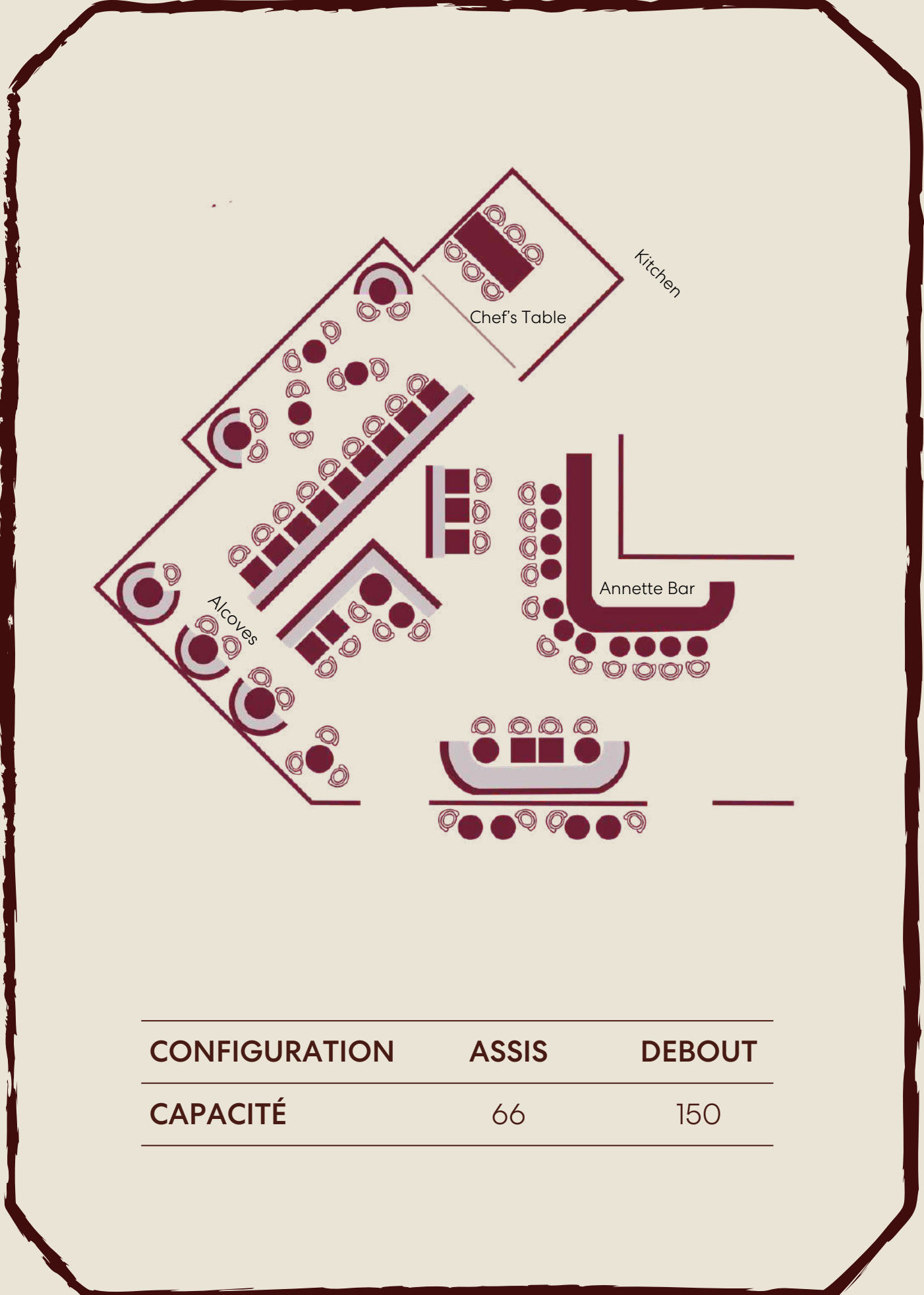
Restaurant Annette

Célébrez la fin d'année avec élégance autour d'un dîner festif chez Annette. Cette brasserie parisienne, nommée en hommage à l'écrivaine et pacifiste franco-allemande Annette Kolb, marie avec subtilité héritage littéraire et esprit brasserie contemporain. Un lieu où le charme intemporel rencontre une élégance moderne.

À la carte, les grands classiques de la cuisine française, pâté en croûte, tartare de bœuf, mousse au chocolat, accompagnés d'une belle sélection de vins français. Pour un dîner de fin d'année entre collègues ou une soirée de fêtes entre amis, Annette est l'adresse idéale pour célébrer la saison.

Semi-privatisation et privatisation complète disponibles.





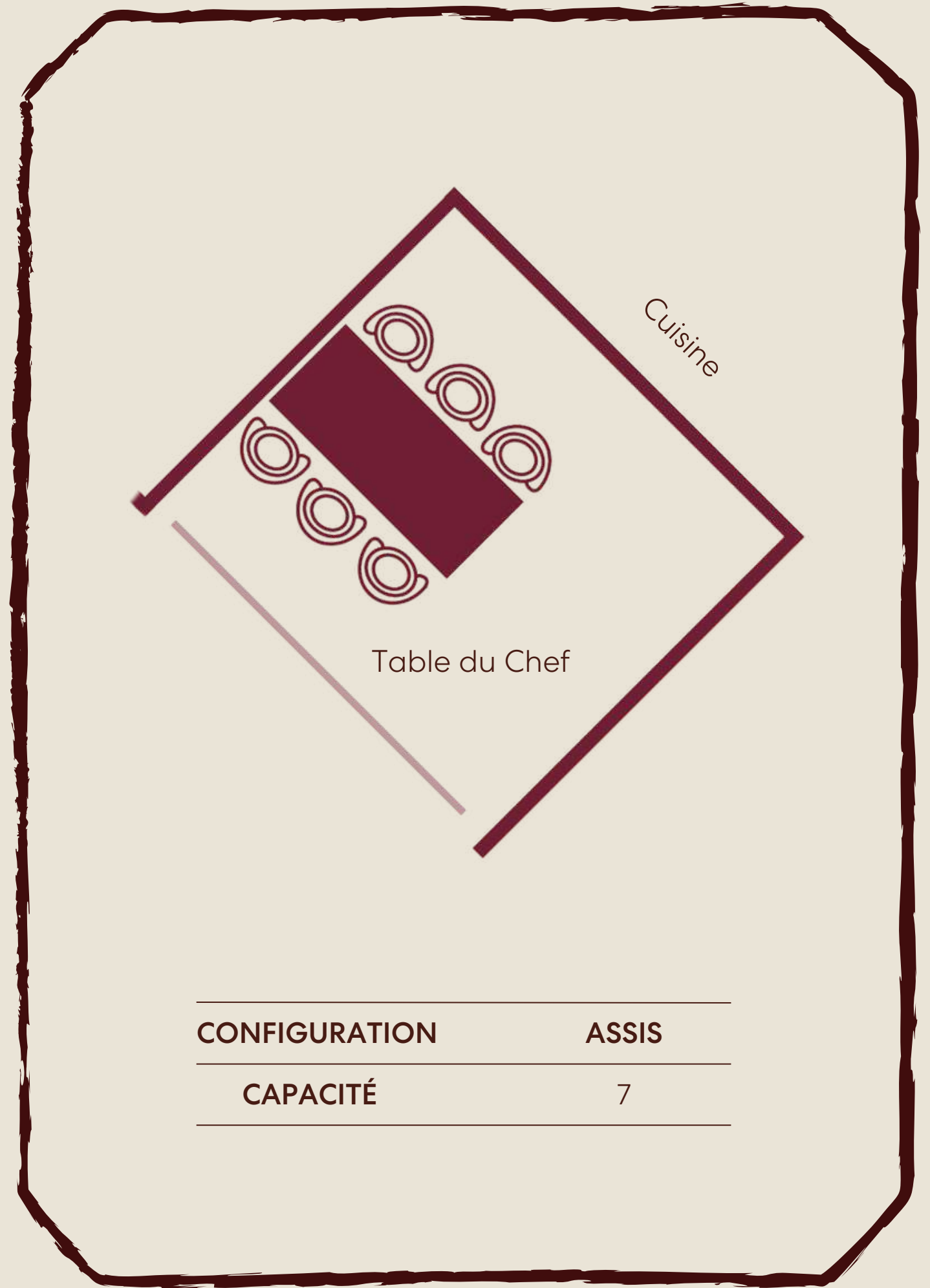


La Table du Chef

Pour une célébration exclusive, la Table du Chef d'Annette accueille jusqu'à six convives dans un cadre intimiste, idéal pour un dîner d'affaires ou une soirée de fin d'année.

Positioned directly in front of the open kitchen, this private space provides a unique opportunity to witness the precision and creativity of our chefs.

The Chef's Table offers a discreet dining experience at the heart of Saint-Germain-des-Prés.





Le Menu



Caviar, foie gras, Champagne... Les incontournables des fêtes se retrouvent chez Annette. Inspirée des grandes brasseries parisiennes, notre carte met à l'honneur les grands classiques de saison.

Au menu : filet de bœuf Rossini, noix de Saint-Jacques snackées et desserts généreux, à savourer dans une ambiance chaleureuse, accompagnés d'un verre de vin ou d'une coupe de Champagne.

Annette



ENTRÉES AU CHOIX

Saumon fumé, crème aérienne aux herbes
Poireaux vinaigrette au miel et noisettes

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille, racines de persil, champignons, sauce poulet
Pavé de truite Arc-en-ciel, pommes dauphine, beurre de citron confit

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar
Mousse au chocolat Nicolas Berger

MENU SIGNATURE *

Entrée / Plat / Dessert

€58.00

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

€42.00

Annette

ENTRÉES AU CHOIX

Crudo de Saint Jacques, fruit de la passion, endives carmine
Foie gras et condiments de saison

PLATS AU CHOIX

Risotto à la truffe
Filet de bœuf, sauce poivrée et pommes allumettes

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar
Mousse au chocolat Nicolas Berger

MENU PRESTIGE *

Entrée / Plat / Dessert

€72.00

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

€56.00

Annette

SÉLECTION DE PIÈCES SALÉES

Blinis au tarama maison
Tartelettes fromage frais, œufs de truite
Mini focaccia saumon fumé & crudités
Mini croque jambon & comté
Crevettes mayonnaise
Bouchée chèvre betterave
Crudo de Saint Jacques, fruit de la passion
Mini salade César
Pommes dauphine noisette
Truite mi-cuite suce vierge
Mimosa d'œufs de caille
Plateau de fromage (grand format, service au plateau)
Foie gras & condiments de saison

Option Huîtres : 4 douzaines minimum / 100,00€ TTC
Option prestige : touche de caviar sur sélection de pièces :
+10,00€ par pièce

COLLECTION DE PIÈCES COCKTAILS* - €5.00 / PIÈCE

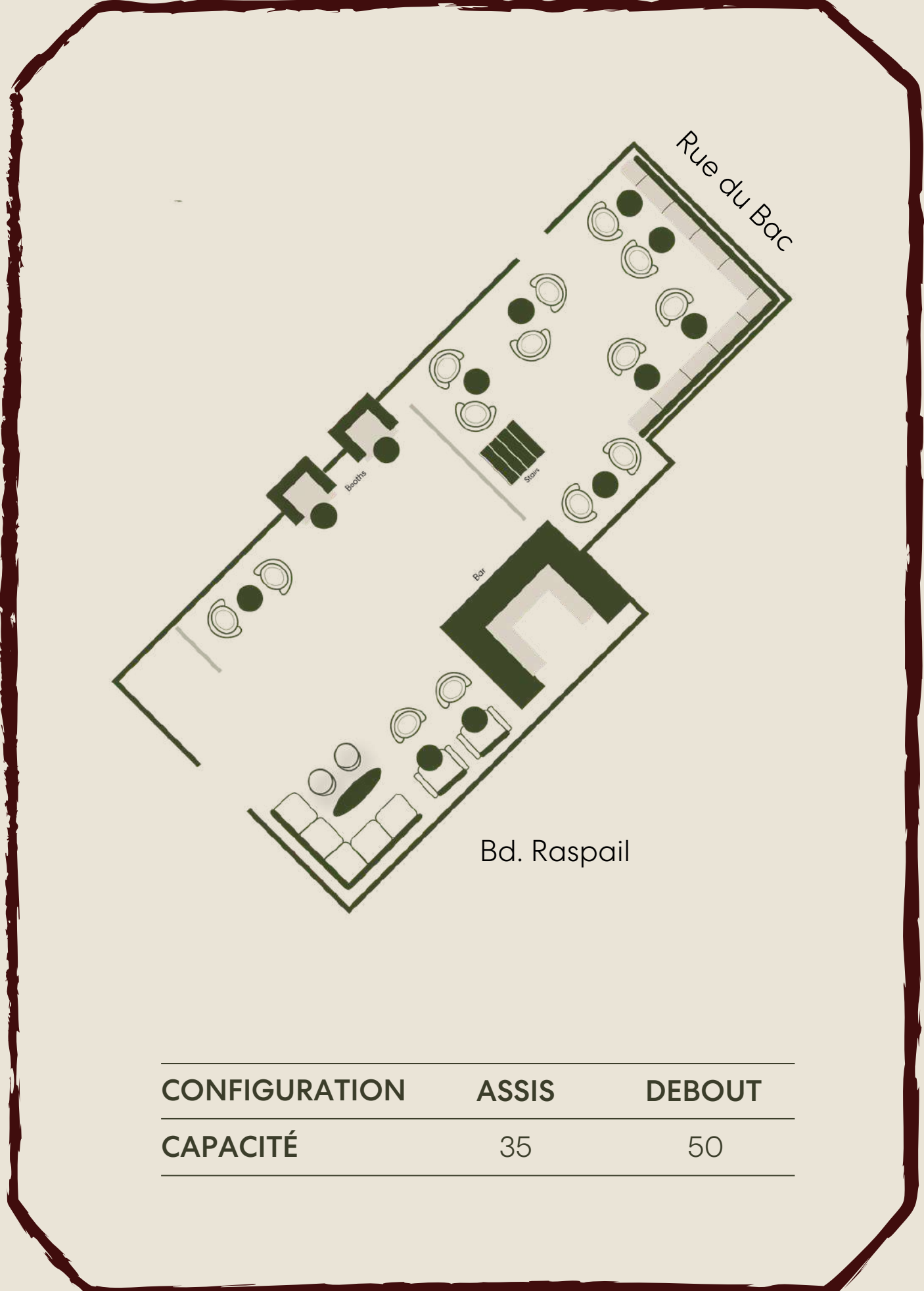
*Exemple de menu. Eau, café et thé inclus.



Officine Bac

Papier peint aux feuilles d'or, nuances de vert profond, lustre en laiton... L'Officine Bac, en hommage à la pharmacopée de Raspail, cultive l'atmosphère feutrée d'un speakeasy parisien, dissimulé derrière d'épais rideaux.

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le bar se prête aux célébrations les plus exclusives avec des cocktails sur mesure pour jusqu'à 50 convives, dans une ambiance intimiste et chaleureuse, idéale pour trinquer à la nouvelle année à la parisienne.



CONFIGURATION	ASSIS	DEBOUT
CAPACITÉ	35	50

EXEMPLE DE MENU FINGER FOOD

SÉLECTION SALÉE

Blinis au tarama maison
 Tartelettes de fromage frais, œuf de truite
 Mini-focaccia saumon fumé & crudités
 Mini croque jambon & comté
 Mikado de gambas, mayonnaise soja
 Salade de poulpe citronnée
 Verrine de gaspacho de concombre, menthe & melon
 Tartare de bœuf
 Bouchée de gnocchi croustillant
 Aigle bar, sauce vierge
 Rémoulade de tourteau
 Brochette de poulet au basilic
 Plateau de fromage (grand format, service au plateau)
 Foie gras & condiments de saison
 Samoussa
 Crevettes au panko

Option huîtres : 4 douzaines minimum / **100,00€ TTC**
 Option prestige : touche de caviar : **+10,00€ TTC par pièce**

SÉLECTION SUCRÉE

Mini cheesecake
 Macarons
 Tartelettes aux fruits de saison

FORMULES*

3 pièces cocktail/pers - **€15.00 TTC**
 6 pièces cocktail/pers - **€30.00 TTC**
 9 pièces cocktail/pers - **€45.00€ TTC**
 12 pièces cocktail/pers - **€60,00€ TTC**

*6 pièces différentes maximum



Forfaits Boissons

Sublimez votre événement avec nos formules boissons, proposées pour toutes les réservations de groupe pendant les fêtes.

Choisissez parmi une sélection de vins, cocktails et spiritueux, pensée pour s'adapter à votre célébration et à votre budget.





CHAMPAGNE

Une coupe de champagne
Moët & Chandon Impérial Brut
€19,00 TTC / personne

-

Une bouteille de champagne
Moët & Chandon Impérial Brut
€105 TTC / person



FORFAITS VINS

1/3 de bouteille de vin par personne
15 € TTC / personne

-

1/2 bouteille de vin par personne
22 € TTC / personne

Blanc: IGP d'Oc Chardonnay - Cellier du Pic 2024,
Rouge: IGP d'Oc Merlot - Cellier du Pic 2024
Rosé: Côtes de Provence Cru Classé Irrésistible,
Domaine de la Croix 2023



FORFAIT MIXTE

CLASSIC

1 verre de vin, 1 bière ou 1 boisson sans alcool
8,40 € TTC / personne

DELUXE

1 verre de vin, 1 bière ou 1 boisson sans alcool,
+ 1 cocktail ou 1 boisson sans alcool
14,40 € TTC / personne

PREMIUM

1 verre de vin, 1 bière, 1 mocktail ou 1 coupe de Champagne
18,00 € TTC / personne

LOCATION DE NOS ESPACES

RESTAURANT ANNETTE

Semi-privatisation.

Pour des groupes jusqu'à 35 personnes.

à partir de €700.00 TTC.

Privatisation complète sur demande

OFFICINE BAC BAR

Privatisation semi-privée ou complète

La capacité maximale pour un groupe est de 50 personnes.

Cet espace est exclusivement adapté aux réceptions au format cocktail.

Location de matériel disponible sur demande.

Privatisation complète :

Journée complète / soirée : à partir de 1000 € TTC

CONDITIONS

Les réservations doivent être confirmées **au minimum 72 heures à l'avance.**

Un acompte de 50 % du montant total est requis pour garantir la réservation.

Toute **annulation ou modification effectuée moins de 72 heures avant la date de l'événement entraînera des frais.**





Miro
**LE GRAND HÔTEL
CAYRÉ**

**FOR MORE INFORMATION,
PLEASE CONTACT**

SERVICE COMMERCIAL

sales@legrandhotelcayre.com

Adresse: 4 Boulevard Raspail, 75007 Paris

Téléphone: 01 45 44 38 88

Site Web: www.legrandhotelcayre.com

Instagram: @legrandhotelcayre