



FOUR SEASONS HOTEL
George V
Paris



SALONS
&
RECEPTIONS





*"Four Seasons Hotel George V
Entrez dans la Légende..."*

*"Four Seasons Hotel George V
Enter the Legend..."*



Recevoir c'est véritablement un acte d'amour et d'affection, c'est offrir ce que l'on a de meilleur en soi. Recevoir ses clients, ses collaborateurs, ses invités, sa famille et ses amis relève du même désir : celui de surprendre, amuser, faire plaisir ! En nous confiant vos événements, nous vous invitons à nous confier davantage ! Confiez nous des émotions à naître !

Hosting an event, a party, is truly offering more than a meal, it's showing affection and love. Corporate hospitality with business associates, private affairs with friends and family, hold the very same ultimate objective : surprise, entertain, and provide moments of pure simple pleasure. As we prepare for these events, we want to prepare for emotions !



Select from the widest array of luxury meeting rooms in Paris - eight salons, to host feasts or fashion shows, product launches or presentations with spectacular ease. A meeting in the Salon Anglais that flows from the authors' portraits and first editions to the courtyard. An intimate dinner in the baronial Louis XIII Salon, candlelight glinting on the royal arms above a massive fireplace, or a gala for 350 in the renowned Salon Vendôme. Thoughtful staff help make every event flawless. And planners and delegates alike can count on our fully equipped Business Centre.

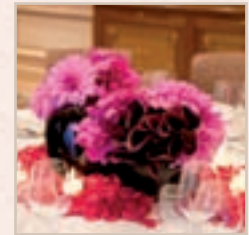


LES SALONS

Les salons du Four Seasons Hotel George V ont tous été rénovés dans le plus grand respect de leur atmosphère d'origine.

Le salon Chantilly par exemple est un véritable bijou art déco ; le salon Anglais fut dessiné sur les plans d'un salon de Versailles ; le salon Louis XIII quant à lui possède une cheminée Renaissance ainsi qu'une véritable tapisserie d'Aubusson dont le tissage fut exécuté sous Louis XV.

Habillé de boiseries, ce type de décor est également présent dans deux autres de nos salons. Le salon Vendôme enfin, accueille depuis toujours les plus grandes conférences ainsi que de nombreux événements élégants.





Atrium

Salles de Réunions & Salons de Réceptions / Meeting & Private Reception Rooms

Nom du salon <i>Name of meeting room</i>	Taille / Size		CAPACITÉS / CAPACITIES				
	(m²)	Sq feet	Réception <i>Reception</i>	Banquet <i>Banquet</i>	Théâtre <i>Theatre</i>	Conférence <i>Boardroom</i>	Salle de classe <i>Classroom style</i>
Salon Vendôme	465	5 005	450	350	450	54	215
Salon Auteuil	190	2 045	150	120	160	30	63
Salon Anglais	127	1 367	140	100	140	54	60
Salon Chantilly	131	1 410	140	100	140	42	80
Salon Napoléon	73	786	70	50	60	20	40
Salon Louis XIII	78	840	70	50	60	25	45
Salon Régence	37	400	20	16	20	16	18
Salon Elysée	35	377	20	15	20	15	12

1 m = 3.2808 pieds
1 m² = 10.764 pieds carrés



LES SALONS

**Un évènement
réussi en
10 étapes**

***The 10 steps
to a succesful
event***

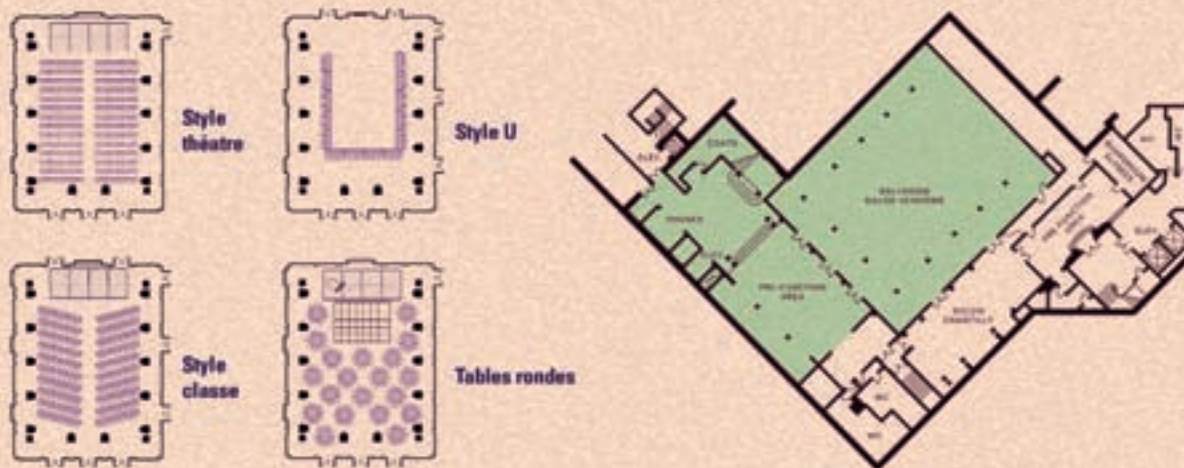
- Un service hors pair, un maître d'hôtel dévoué pour chaque prestation
- Une cuisine supervisée par Eric Briffard, Chef étoilé
- Une cave prestigieuse développée par des sommeliers chevronnés, placés sous la responsabilité d'Eric Beaumard, Vice Champion du Monde de sommellerie
- Les décorations florales de Jeff Leatham, notre Directeur artistique
- L'entretien, l'éclat, la beauté et le cachet des salons, tous uniques
- Les qualités techniques de l'hôtel, insonorisation, climatisation, accès Wayport et Wi-fi
- Un emplacement de choix, au cœur du Triangle d'Or
- Le confort et la sécurité d'un hôtel de prestige et de renommée internationale
- Efficacité et disponibilité du service commercial, avant, pendant et après l'évènement
- Equipe technique en interne, disponible pour toute demande particulière

Et encore

Un service mariage spécialement dédié au succès du plus beau jour de votre vie !

- *Unparalleled service, with a dedicated Maître d' overlooking each event*
 - *The finest cuisine overseen by Chef Eric Briffard (of Michelin starred restaurant Le Cinq)*
 - *A prestigious wine cellar, established by renowned sommelier Eric Beaumard, Vice World Champion of wine tasting*
 - *Jeff Leatham's unique floral arrangements*
 - *State of the art meeting and function rooms, all unique and of historical significance*
 - *Sound proofed salons, reliable air conditioning, perfect lighting, all rooms are wireless*
 - *A unique location, in the heart of Paris's « Golden Triangle »*
 - *The comfort, security and discretion of a renowned hotel, often short listed among the best hotels in the world*
 - *An efficient and knowledgeable sales team, available throughout all steps of the preparation of each event*
 - *In house audiovisual team*
- And furthermore....*

A dedicated wedding specialist to coordinate the most beautiful day of your life !



Vendôme

Capacités / Capacities

Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
465 m ² 5005 sq.ft.	450	350	450	54	215	60

Légende / Legend



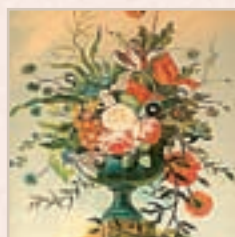
Niveau -2 Lower level

h	Hauteur sous lustre Height below chandelier
H	Hauteur sous plafond Ceiling height
	mètres feet/inches
H	4,6 m 15'1"
H1	3,6 m 11'9"
H2	5,7 m 18'8"

Salon



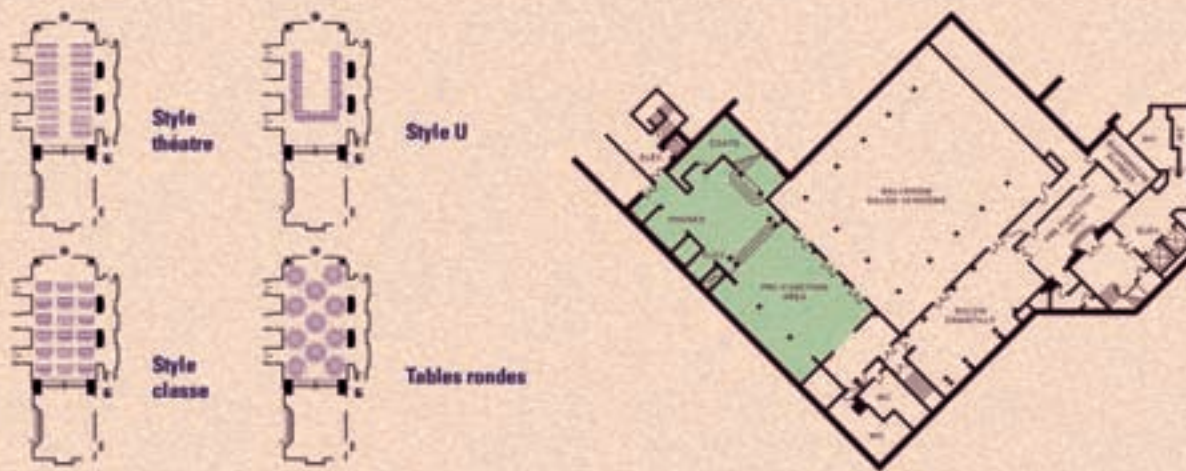
Salon Vendôme



Salon Vendôme was the hotel's original ballroom ! It's a very unique venue for high end receptions and events. The room is themed after the most magnificent gardens of Paris : Luxembourg, Montsouris, Les Buttes Chaumont, Parc Monceau. There is a dance floor, a dedicated space for bands and of course all the sophisticated AV one may need to make this room special and enchanting. Romantic "trompe l'oeil" ornate the ceiling and all four corniches. They have been finished in gold leaf. This room has seen so many luminaries over the years who have all left some sort of their spirit. Today Salon Vendôme is first and foremost a great venue for all kinds of celebrations.

Le Salon Vendôme fut la salle de bal du premier George V ! C'est un lieu unique pour organiser des réceptions ou des événements de prestige. Le salon décline en fresques chatoyantes les plus beaux parcs ou jardins de Paris : le Luxembourg, Montsouris, les Buttes Chaumont ou le parc Monceau. Il est équipé d'une piste de danse et d'un espace pouvant accueillir un orchestre ou toutes sortes d'équipements audiovisuel. Ce vaste salon est décoré de cartouches d'inspiration romantique et les corniches ont toutes été parachevées à la feuille d'or. Héritier de la mémoire des milliers de mondains, poètes ou écrivains, acteurs, princes ou chefs d'Etat qui y passèrent le temps d'une soirée, le salon Vendôme, dans ses habits d'aujourd'hui, est avant tout un lieu de fête et de célébration.





Auteuil

Capacités / Capacities

Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
190 m ² 2045 sq. ft.	150	120	160	30	63	36

• Tous nos salons sont climatisés et sont équipés d'éclairage à intensité variable.

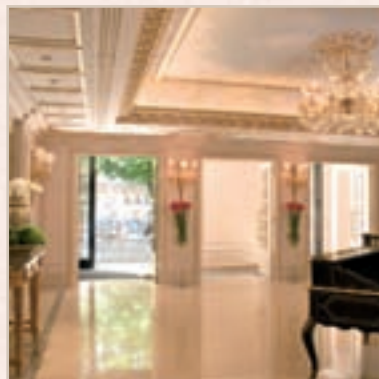
• All our banquet rooms are equipped with air conditioning and light dimmers.

Légende / Legend

	TELEPHONE PHONE
	ISSUES DE SECOURS FIRE EXITS
	VESTIAIRE CLOAKROOM
	LUSTRE CHANDELIER
	TOILETTE FEMMES LADIES RESTROOMS
	TOILETTE HOMMES MENS RESTROOMS
	ASCENSEUR ELEVATOR
	PRISE ELECTRIQUE ELECTRICAL OUTLET
	PRISE TELEPHONE TELEPHONE OUTLET
	PRISE TELEVISION TELEVISION OUTLET
	PRISE FAX FAX OUTLET



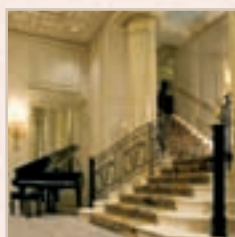
Salon



Salon Auteuil



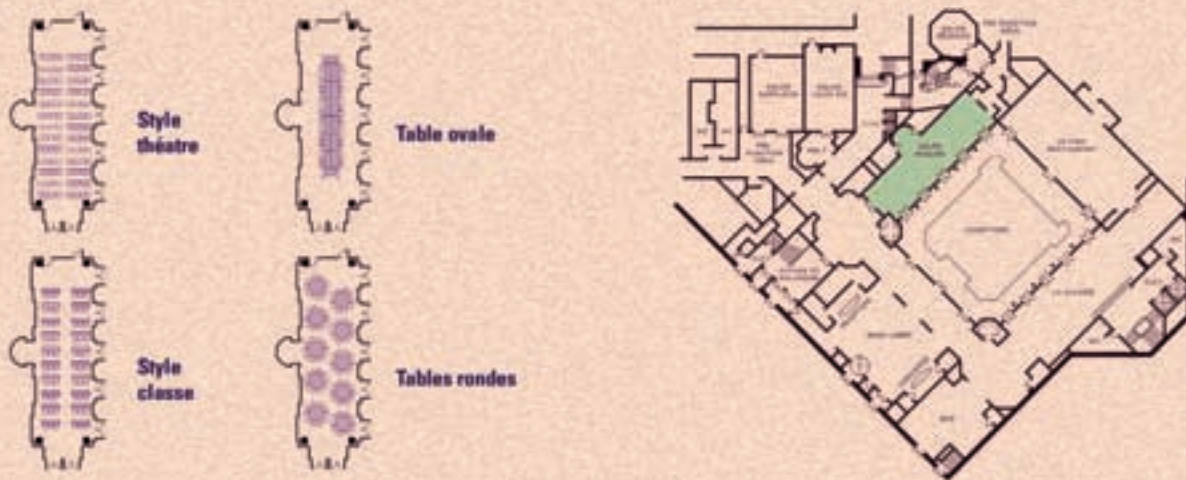
Salon Auteuil



To access Salon Auteuil, you will walk down a formal marble staircase covered with a coloured running carpet. The salon is also the pre-function room to our ballroom, salon Vendôme. This venue is ideal for cocktail receptions or pre-dinner drinks. Walls have been painted in a pale ivory. Superb chandeliers and other luxury features ascertain the solemnity of the room.

On accède au salon Auteuil par un escalier majestueux couvert de marbre blond et d'un épais tapis multicolore. Le salon Auteuil remplit également la fonction de foyer pour le grand Salon Vendôme dont il est voisin. C'est un espace idéal pour un apéritif ou un cocktail élégant. De couleur très pâle, les murs jouent agréablement entre le blanc et l'ivoire. De superbes chandeliers lui confèrent une certaine solennité tout comme les ornements des plafonds.





Anglais

Capacités / Capacities

Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
127m ² 1367 sq.ft.	140	100	140	54	60	44

• Tous nos salons sont climatisés et sont équipés d'éclairage à intensité variable.

• All our banquet rooms are equipped with air conditioning and light dimmers.

Niveau
Rez-de-chaussée
Lobby level

Légende / Legend



Lumière du jour
Daylight

h Hauteur sous lustre
Height below chandelier

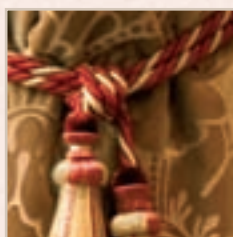
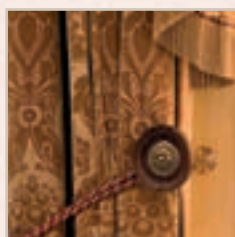
H Hauteur sous plafond
Ceiling height
mètres feet/inches
5.2 m 17'1"

Salon



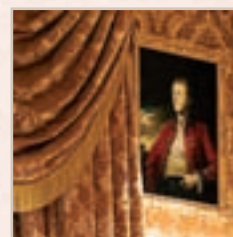
Salon Anglais

Salon Anglais



Just off our main lobby, salon Anglais was designed after a beautiful reading room at the Château de Versailles. The function room opens its large windows on to the inner courtyard of the hotel, La Cour de Marbre and is decorated with hundreds of books and portraits of famous poets and writers who lived in England in the 18th century. The atmosphere is elegant and quite warm. Salon Anglais can host cocktail receptions for up to 140 guests.

Au rez-de-chaussée, adjacent au hall de réception, le Salon Anglais s'inspire d'une salle de lecture du Château de Versailles. Le salon, qui ouvre ses hautes fenêtres sur la Cour de Marbre, est décoré de nombreux livres et en hauteur par une galerie de portraits de romanciers et poètes célèbres ayant pour la plupart vécu au XVIII^e siècle. L'atmosphère y est élégante et chaleureuse. Le Salon Anglais peut accueillir jusqu'à 140 personnes en cocktail.





Chantilly

Capacités / Capacities

Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
131 m ² 1410 sq. ft.	140	100	140	42	80	42

• Tous nos salons sont climatisés et sont équipés d'éclairage à intensité variable.

• All our banquet rooms are equipped with air conditioning and light dimmers.

Légende / Legend

	TELEPHONE PHONE
	ISSUES DE SECOURS FIRE EXITS
	VESTIAIRE LOCKER ROOM
	LUSTRE CHANDELIER
	TOILETTE FEMMES LADIES RESTROOMS
	TOILETTE HOMMES MENS RESTROOMS
	ASCENSEUR ELEVATOR
	PRISE ELECTRIQUE ELECTRICAL OUTLET
	PRISE TELEPHONE TELEPHONE OUTLET
	PRISE TELEVISION TELEVISION OUTLET
	PRISE FAX FAX OUTLET
	FIBRE OPTIQUE FIBRE OPTIC OUTLET
	ECRAN DE PROJECTION PROJECTION SCREEN
	TABEAU BLANC WHITE BOARD



h Hauteur sous lustre
Height below chandelier

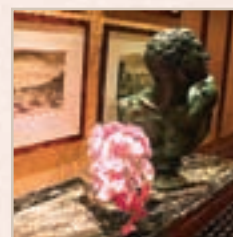
H Hauteur sous plafond
Ceiling height

mètres feet/inches

2,6 m 8'6"

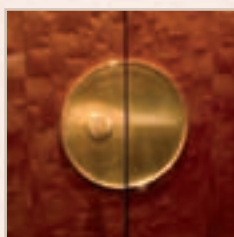
2,6 m 8'6"

Salon



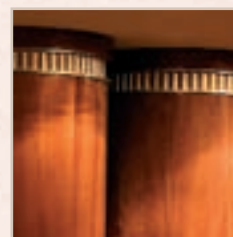
Salon Chantilly

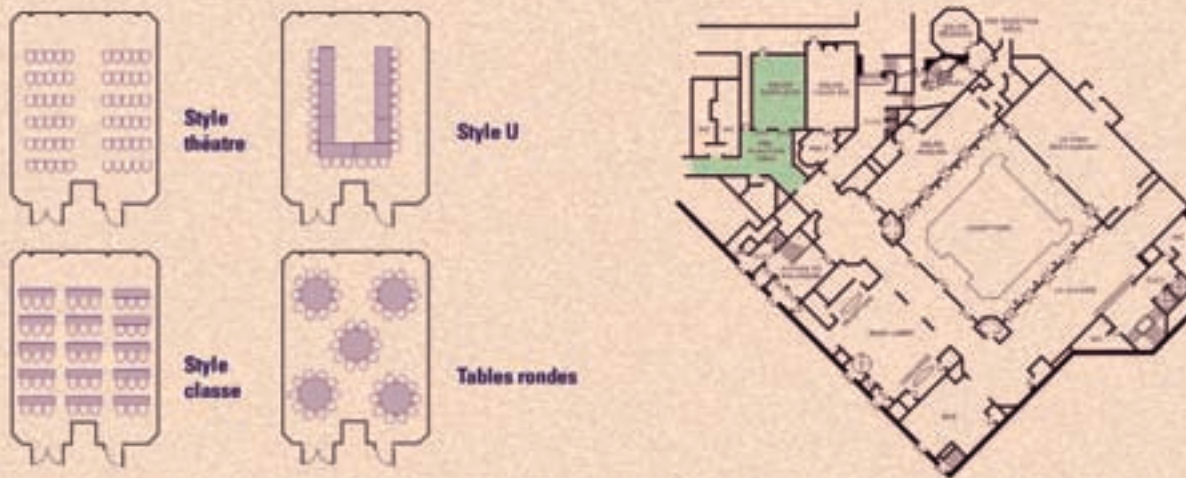
Salon Chantilly



Salon Chantilly is the only salon in our collection to have maintained a true Art Déco spirit. This style dominated when the hotel was first built in 1928. As you enter the salon your attention is caught by the very elegant tobacco marquetry which adorns the walls of the room. Again gold was used to complement the rich mahogany. Off the room, the foyer has interesting paintings which were part of a suite in the hotel, well before it was renovated, and where actress Marlene Dietrich stayed on several occasions.

Le salon Chantilly est le seul de nos salons à ne pas s'être affranchi du style Art Déco qui dominait lors de la construction du George V, en 1928. Il en rappelle les origines avec brio. Le salon offre un aspect élégantissime à travers une riche marqueterie de couleur tabac, agréablement rythmée par des finitions en or. Les panneaux situés dans le foyer du salon proviennent de l'une des suites de l'ancien hôtel qui fut celle, dit-on, de l'actrice Marlene Dietrich.





Napoléon

Capacités / Capacities

Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
73m2 786 sq.ft.	70	50	60	20	40	24

• Tous nos salons sont climatisés et sont équipés d'éclairage à intensité variable.

• All our banquet rooms are equipped with air conditioning and light dimmers.

Niveau Rez-de-chaussée Lobby level

Légende / Legend



h Hauteur sous lustre
Height below chandelier

H Hauteur sous plafond
Ceiling height
mètres feet/inches
3.4 m 11'2"



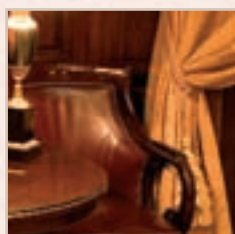
Salon



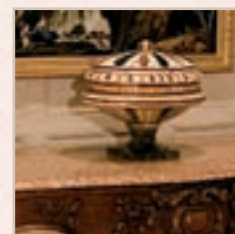

FOUR SEASONS HOTEL
George V
Paris



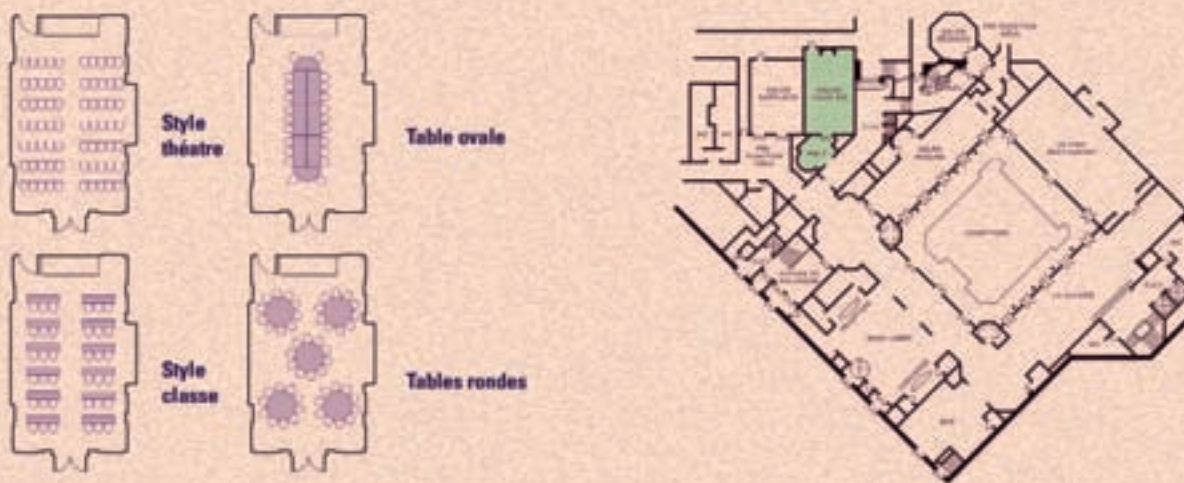
Salon Napoléon



Le Salon Napoléon est décoré de boiseries anciennes datant du XIX^{ème} siècle. Elles confèrent à ce salon aux dimensions harmonieuses une atmosphère à la fois studieuse et élégante. Les moulures au plafond s'inspirent des intérieurs parisiens de la "Belle Epoque".



Salon Napoléon is decorated in wood panels which all date back to the 19th century. They offer this especially well proportioned room an elegant yet ideal environment to work well and in peaceful surroundings. Mouldings on ceilings are inspired of Parisian residences of the "Belle Epoque".



Louis XIII

Capacités / Capacities

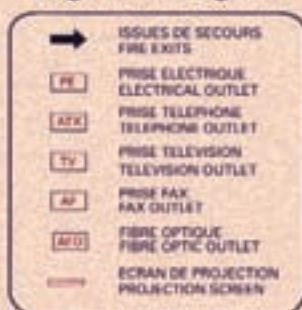
Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
78 m ² 840 sq.ft.	70	50	60	25	45	24

• Tous nos salons sont climatisés et sont équipés d'éclairage à intensité variable.

• All our banquet rooms are equipped with air conditioning and light dimmers.

Niveau
Rez-de-chaussée
Lobby level

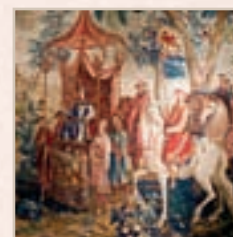
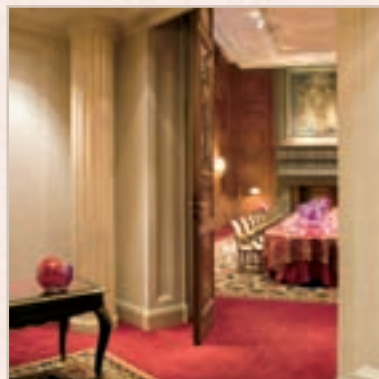
Légende / Legend



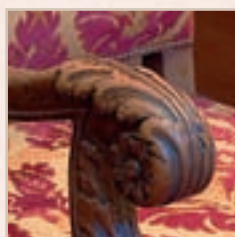
h Hauteur sous lustre
Height below chandelier

H Hauteur sous plafond
Ceiling height
mètres feet/inches
5,6 m 18'4"

Salon

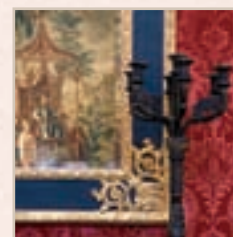


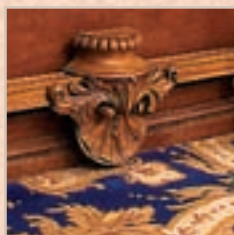
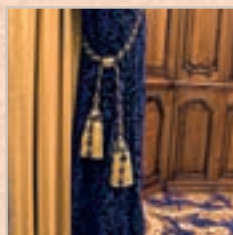
Salon Louis XIII



When the hotel first opened in 1928, Salon Louis XIII was the children's dining room who in these days were not allowed to have dinner with their parents. In 1930 it was entirely re-decorated in warm wood panels proceeding from Normandy. They are still there and so is the fire place in Renaissance style, dismantled in a château in Gien (the French capital of faïence) and then rebuilt in Paris. Two beautiful tapestries from Aubusson complement the décor. One dates back to 1725 and represents the Emperor of China, the way Europeans thought he may look, the other one represents the coat of arms of King Louis XIII.

Lors de l'ouverture des portes du George V, en 1928, le Salon Louis XIII faisait office de salle à manger pour les enfants qui, à l'époque, n'étaient pas autorisés à partager la table des adultes. En 1930, il fut redécoré entièrement et de magnifiques boiseries y furent installées. Elles provenaient d'un château en Normandie. Elles sont toujours là aujourd'hui tout comme la cheminée Renaissance, laquelle fut démontée pierre par pierre à Gien (capitale de la faïence française) avant d'être installée dans la salon Louis XIII. Deux superbes tapisseries d'Aubusson en complètent la décoration. L'une date de 1725 et représente l'empereur de Chine tel que l'imaginaient les artisans de Louis XV et une autre encore plus ancienne représente les armes de son aïeul le roi Louis XIII.





Régence

Capacités / Capacities

Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
37 m ² 400 sq.ft.	20	16	20	16	18	15

• Tous nos salons sont climatisés et sont équipés d'éclairage à intensité variable.

• All our banquet rooms are equipped with air conditioning and light dimmers.

Niveau
Rez-de-chaussée
Lobby level

Légende / Legend

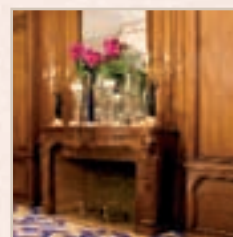
→	ISSUES DE SECOURS FIRE EXITS
PE	PRISE ELECTRIQUE ELECTRICAL OUTLET
ATK	PRISE TELEPHONE TELEPHONE OUTLET
TV	PRISE TELEVISION TELEVISION OUTLET
AF	PRISE FAX FAX OUTLET
AOU	FIBRE OPTIQUE FIBRE OPTIC OUTLET
ECRAN	ECRAN DE PROJECTION PROJECTION SCREEN



h Hauteur sous lustre
Height below chandelier

H Hauteur sous plafond
Ceiling height
mètres feet/inches
3,3 m 10'10''

Salon

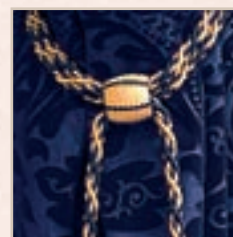


Salon Régence

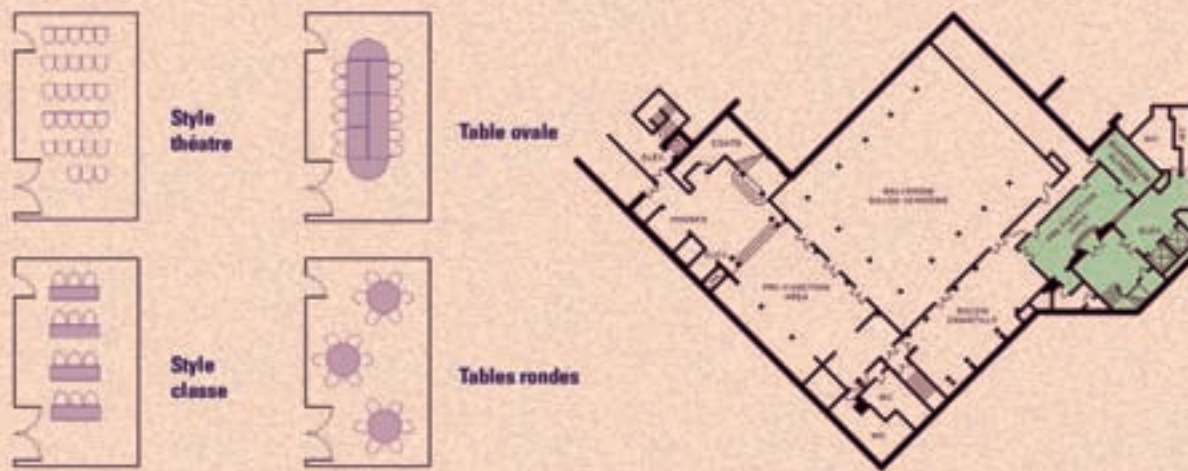

FOUR SEASONS HOTEL
George V
Paris



Ce petit salon, parfaitement intime, a bien souvent été le cadre de dîners et de réunions éminemment confidentiels. Les gracieuses boiseries d'époque, la cheminée Louis XV en bois, les miroirs et torchères anciennes contribuent à l'intimité de ce décor de boudoir.



This cosy, intimate salon has a long history of highly confidential meetings and dinners. Gracious boiseries of the 19th century, an elegant Louis XV fire place made of wood (a quite rare material for a fire place), mirrors and torchères contribute all to the intimacy of this lovely room.



Elysée

Capacités / Capacities

Surface	Réception Reception	Banquet Round tables	Théâtre Theatre	Table ovale Boardroom	Salle de classe Classroom style	Style en U U Shape
35 m ² 377 sq. ft.	20	15	20	15	12	-

• Tous nos salons sont climatisés et sont équipés d'éclairage à intensité variable.

• All our banquet rooms are equipped with air conditioning and light dimmers.

Légende / Legend

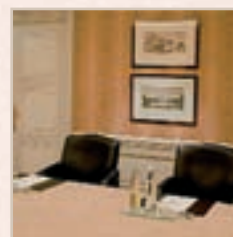
	TELEPHONE PHONE
	ISSUES DE SECOURS FIRE EXITS
	VESTIAIRE LOCKER ROOM
	LUSTRE CHANDELIER
	TOILETTE FEMMES LADIES RESTROOMS
	TOILETTE HOMMES MENS RESTROOMS
	ASCENSEUR ELEVATOR
	PRISE ELECTRIQUE ELECTRICAL OUTLET
	PRISE TELEPHONE TELEPHONE OUTLET
	PRISE TELEVISION TELEVISION OUTLET
	PRISE FAX FAX OUTLET
	FIBRE OPTIQUE FIBRE OPTIC OUTLET
	ECRAN DE PROJECTION PROJECTION SCREEN
	TABEAU BLANC WHITE BOARD



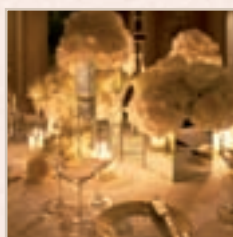
h Hauteur sous lustre
Height below chandelier

H Hauteur sous plafond
Ceiling height
mètres feet/inches
2,7 m 8'10"

Salon

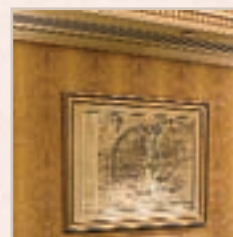


Salon Elysée



This function room was built in lieu of the former hairdresser . Ideal for small meetings which demand intimacy or any board meeting, this lovely room has a sober yet elegant décor with gold fabrics on the walls and very soft lighting to encourage fruitful conversations.

Le salon Elysée fut créé en lieu et place du salon de coiffure de l'ancien Hotel George V. Parfait pour une réunion intime ou un conseil d'administration, il propose un décor sobre et très élégant, les murs sont tendus de tissu vieil or, conférant un doux éclairage propice à la réflexion.





FOUR SEASONS HOTEL
George V
Paris



Petit-déjeuner
Breakfast



Petit-déjeuner Continental

Continental breakfast

Café, thé, chocolat chaud

Coffee, tea, hot chocolate

Notre sélection de jus de fruits frais pressés

Our selection of freshly squeezed fruit juices

(orange, pamplemousse, fruit du jour)

(orange, grapefruit, fruit of the day)

Corbeille du boulanger

Selection of French breakfast pastries

(croissant, petit pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes, brioche au sucre...)

(croissant, chocolate croissant, raisin bread, apple turnover, brioche...)

Confitures, miel et beurre

Assorted jams, honey and butter



Petit-déjeuner
Breakfast



Petit-déjeuner Affaires Business breakfast

Café, thé, chocolat chaud

Coffee, tea, hot chocolate

Notre sélection de jus de fruits frais pressés

Our selection of freshly squeezed fruit juices

(orange, pamplemousse, fruit du jour)

(orange, grapefruit, fruit of the day)

Corbeille du boulanger

Selection of French breakfast pastries

(croissant, petit pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes, brioche au sucre...)

(croissant, chocolate croissant, raisin bread, apple turnover, brioche...)

Confitures, miel et beurre

Assorted jams, honey and butter

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Yaourt nature 0%

Low fat plain yoghurt



Petit-déjeuner
Breakfast



Petit-déjeuner Américain American breakfast

Café, thé, chocolat chaud

Coffee, tea, hot chocolate

Notre sélection de jus de fruits frais pressés

Our selection of freshly squeezed fruit juices

(orange, pamplemousse, fruit du jour)

(orange, grapefruit, fruit of the day)

Corbeille du boulanger

Selection of French breakfast pastries

(croissant, petit pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes, brioche au sucre...)

(croissant, chocolate croissant, raisin bread, apple turnover, brioche...)

Toast pain de mie ou pain complet, de campagne ou de seigle

Toast of white, wholemeal, country or rye bread

Confitures, miel et beurre

Assorted jams, honey and butter

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Yaourt nature 0%

Low fat plain yoghurt

Œufs brouillés avec garniture au choix (bacon ou saucisses grillées)

Scrambled eggs with choice of dressing (French bacon or grilled sausages)

Pommes de terre sautées aux herbes

Sautéed potatoes with herbs



Petit-déjeuner
Breakfast



Petit-déjeuner George V *George V breakfast*

Café, thé, chocolat chaud

Coffee, tea, hot chocolate

Notre sélection de jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, fruit du jour)

Our selection of freshly squeezed fruit juices (orange, grapefruit, fruit of the day)

Corbeille du boulanger, toast, baguette

Selection of French breakfast pastries, toast, baguette

(croissant, petit pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes, brioche au sucre...)

(croissant, chocolate croissant, raisin bread, apple turnover, brioche...)

Confitures, miel et beurre

Assorted jams, honey and butter

Choix de pancakes, gaufres, crêpes ou pain perdu, garnitures

Choice of pancakes, waffles, crepes or French toast with garnishes

Yaourts nature et aux fruits (fruit du jour), fromage blanc

Plain and fruit yoghurts, French cream cheese

Assortiment de céréales

Assorted cereals

Salade de fruits de saison

Fresh fruit salad

Assortiment de fromages du matin

Assorted morning cheeses

Corbeille de fruits de saison

Fresh fruit basket

Omelettes variées avec garnitures au choix ou œufs brouillés, bacon et saucisses grillées

Omelettes with a choice of garnishes or scrambled eggs with bacon and grilled sausages

Pommes de terre sautées aux herbes

Sautéed potatoes with herbs

40 personnes minimum / 40 people minimum
servi sous forme de buffet / served buffet style



Pause / Break



Pause café du matin

Morning Break

Composée d'une sélection de viennoiseries, parmi :

Composed of a selection of danish pastries amongst :

Mini croissant, Mini pain au chocolat,

Mini croissant, Mini chocolate croissant,

Pain au raisin, Brioche au sucre, Chausson aux pommes

Raisin danish, brioche, apple turnover

Ou / Or

Cookies, Brownies au chocolat, Cake tranché

Cookies, brownies, sliced cakes

Assortiment de madeleines

Assortment of French madeleines

Café, thé, eaux minérales

Coffee, tea, mineral waters

Notre sélection de jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, fruit du jour)

Our selection of freshly squeezed juices (orange, grapefruit, fruit of the day)



Pause / Break



Pause / Break

Pauses café à thèmes

Gourmet Coffee Breaks

Amertume et Élégance

Sélection de chocolats chauds : classique, cannelle, guimauve
 Biscuit mi-cuit et chantilly vanille et menthe
 Tartelette au chocolat
 Madeleine cacao
 Brownie chocolat et orange
 Crème prise au chocolat et pistache
 Mousse au chocolat épicé
 Cake marbré au chocolat

Bien-être

Mousse au fromage blanc et citron vert, fruits en brunoise
 Plateaux de fruit tranchés
 Nage de fruits rouges à la violette
 Grosse meringue au thé Earl-Grey
 Ananas poché aux épices
 Cocktail V5 (animation réalisée au blender)*

Déclinaison fruitée

Salade de fruit frais du moment
 Tarte aux fruits
 Financier à la framboise
 Macaron
 Tartelette au citron meringuée et noix de coco
 Cake aux fruits
 Madeleine chaude orange et citron*
 Panacotta aux fruits

« Souvenirs d'enfance »

Macaron « Bounty »
 Crème caramel au beurre salé*
 Mousse au chocolat à l'ancienne
 Chocolat chaud au carambar
 Guimauve craquante au chocolat
 Grosse meringue aux amandes
 Chouquette au sucre grain
 Pain d'épice

*Animation réalisée au buffet

Chocolate Break

Selection of hot chocolates ; classic, cinnamon, marshmallow
 Semi cooked biscuit with whipped cream
 Chocolate tart
 Chocolate Madeleine
 Chocolate and orange brownie
 Pistachio crème brûlée topped with chocolate crème brûlée
 Chocolate mousse with spices
 Chocolate cake

Zen

Mousse of soft white cheese with lime and sliced fresh fruits
 Selection of fresh sliced fruits
 Emulsion of berries with violets
 Earl-Grey meringue
 Poached pineapple with spices
 V5 Cocktail (Shaker)*

In Season

Seasonal fruit salad
 Fresh fruit tart
 Raspberry and almond sponge cake
 Macaroon
 Lemon meringue tart with coconut
 Fruit cake
 Orange and lemon Madeleine*
 Fresh fruit panacotta

«Once upon a time... »

Bounty macaroon
 Semi-salted cream of caramel*
 Old fashioned chocolate mousse
 Hot chocolate with toffee
 Crisp marshmallow with chocolate
 Big meringue with almonds
 Sweet sugar puffs
 Gingerbread

*Buffet Station with entertaining



Carte Déjeuner

Menu variable en fonction de la saison
The menu will be adapted according to the season

Entrées

- Ile flottante** au jus de truffe, soupe crémeuse d'artichauts camus (*froid*)
- Brouillade** d'œufs au saumon fumé, émulsion au lait de fenouil & yuzu (*chaud*)
- Cœur** de saumon mi-fumé en croûte de céréales, tagliatelles de légumes cuites et crues (*froid*)
- Vichyssoise** de poireaux à la chair de tourteau, châtaignes et céleri branche à la truffe noire (*froid*)
- Persillé** de sot-l'y-laisse et foie gras de canard confit, crème de maïs à la moutarde de Charroux (*froid*)
- Lobe** de foie gras de canard vendéen confit aux poivres, gelée d'agrumes au gingembre (*froid*)
- Noix** de Saint-Jacques et eringy snackés, risotto de pâtes orzo en sauce homardine (*chaud*)
- Fine tarte** de champignons marinés à la coriandre-citron, crémeux d'asperges vertes à l'huile vierge (*froid-végétarien*)
- Queues** de gambas rôties à l'avocat, nage de crustacés rafraîchie au jasmin (*froid*)

Poissons

- Saumon** « pêche d'Ecosse » doré,
chutney mangue/passion, émulsion à la pâte de curry
- Bourride** de cabillaud à la truffe noire,
étuvée de poireaux et châtaignes de Corrèze
- Lieu** jaune et crevettes Obsiblu nacrées,
fondue d'endives au jus de kalamansi
- Dos** de sandre façon meurette,
choucroute de navets
- Bar** poché au vin de Chablis,
riz vénéré à l'encornet, crème de cresson

Viandes

- Suprême** de canette de Challans rôti au poivre vert,
potiron confit aux châtaignes, jus gras à la cannelle
- Cuisse** de lapin cuisinée au vin jaune,
chanterelles des bois et salsifis au jus
- Filet** de bœuf «au sautoir», millefeuille de pommes Agria
aux champignons, sauce périgourdine à la betterave
- Poitrine** de volaille jaune en Tandoori,
fromage battu à la menthe fraîche
- Canon** d'agneau de nos terroirs à l'origan,
polenta et blettes à la milanaise

Desserts

- Cheese-cake** aux agrumes, sorbet passion goyave
- Tarte** au chocolat Guanaja, chantilly et glace à la vanille de Bourbon
- Tiramisu** café/Cognac, crème glacée au café
- Mont-blanc** au cassis, meringue et glace aux marrons
- Crumble** de fruits des bois, sorbet fruits rouges
- Tarte** au citron meringuée, coulis de fruits rouges et sorbet aux agrumes



Carte Dîner

Menu variable en fonction de la saison
The menu will be adapted according to the season

Entrées

Velouté de potiron au lait de soja, tofu frit et châtaignes (*chaud*)

Légumes d'un pot-au-feu en croustade, crémeux de céleri au raifort (*froid*)

Cœur de saumon froid cressonnière à la parisienne, floralie acidulée au pamplemousse (*froid*)

Noix de Saint-Jacques rôties au lard fermier, tagliatelles de poireaux et truffe noire façon carbonara (*chaud*)

Queues de gambas à la plancha, choux croquant au gingembre, bouillon de poule à la cébette thaï (*chaud*)

Cannelloni de daïkon à la chair de tourteau, miroir mangue / gingembre (*froid*)

Tartare de bar acidulé au jus de kalamansi, huître en gelée de pomme verte / wasabi (*froid*)

Foie gras de canard confit, gelée de litchis à l'eau de rose, granité au vin de Gewurztraminer (*froid*)

Foie gras de canard vendéen rôti au jus de grenade, poires / raisins / potimarron à la cannelle (*chaud*)

Poissons

Dos de cabillaud aux condiments,
légumes en pot-au-feu

Noix de Saint-Jacques dorées à la cazette,
pomme reinette confite au foie gras

Marinière de bar de ligne au vin de muscadet,
couteaux au beurre d'algues (*suppl. €15 p/p*)

Queue de lotte en barigoule d'artichauts,
cocos de Paimpol à la truffe noire

Homard bleu «pêche au casier» à la diable,
embeurrée de choux pointus au gingembre
(*suppl. selon la pêche*)

Viandes

Poitrine de canette de Challans au sang,
éclats de nougat, ananas rôti au poivre vert

Suprême de pintade des Dombes rôti au jus,
étuvée de chou au carvi, jus à l'Armagnac, rösti de foie gras

Filet de bœuf fumé « minute » au bois de hêtre,
étuvée de betteraves d'un jardin, jus à la truffe

Agneau à l'orientale, le filet rôti au raz el hanout,
l'épaule en pastilla de légumes

Carré de veau fermier cuit lentement,
salsifis et chanterelles au jus,
raviolis de ris de veau à la crème (*suppl. €30 p/p*)

Desserts

Panacotta à la vanille, brunoise de fruits et sorbet agrumes

Lingot chocolat Tanariva, sorbet passion / goyave

Savarin au vieux rhum, crème chiboust williamine, glace caramel au beurre salé

Clafoutis à l'ananas et anis étoilé, crème glacée à la vanille de Bourbon

Instant café, crumble cacao et fleur de sel, crème prise au café grillé, glace au chocolat

Lingot aux fruits rouges, marmelade de fraises et sorbet agrumes



Menu Prestige

A light tasting menu

Menu variable en fonction de la saison
The menu will be adapted according to the season

Du 15 octobre 2011 au 10 avril 2012 - From October 15, 2011 to April 10, 2012

Amuse-bouche :

Tartare de bar à la coriandre fraîche acidulé au jus de kalamansi

Tartar of sea bass with fresh coriander and kalamansi juice



Entrée / Starter :

Foie gras de canard confit, gelée de litchis à l'eau de rose,
granité au vin de Gewurztraminer

Comfit duck foie gras, served with a jelly of lytchee and rosewater,
granita of Gewurtztraminer wine



Poisson / Fish :

Noix de Saint-Jacques rôties au lard fermier,
tagliatelles de poireaux et truffe noire façon carbonara (*chaud*)

Sea scallops roast with farm-made bacon,
tagliatelle of leeks and black truffle carbonara-style (*hot*)



Viande / Meat :

Carré de veau fermier cuit lentement, salsifis et chanterelles au jus,
raviolis de ris de veau à la crème

Simmered rack of veal with salsifies and chanterelle mushrooms,
ravioli of veal sweetbreads with cream



Dessert :

Lingot chocolat Tanariva, sorbet passion goyave

Tanariva chocolate dessert, passion fruit and guava sorbet



Café fin Moka & mignardises

Espresso coffee & petits fours





Cocktail

Cocktail 10 pièces (7 canapés salés & 3 petits fours sucrés)

10-piece cocktail (7 savoury canapés & 3 sweet petits fours)



Petits fours :

- Macaron, parfums au choix du Chef
Macaroon, flavors selected by our Pastry Chef
- Chou au Cointreau
Cointreau puff pastry
- Godet au chocolat et à la framboise
Chocolate and raspberry patty
- Financier au rhum et noix de pécan
Sponge cake biscuit with rum and pecan nuts
- Tartelette au chocolat
Chocolate tarlet
- Dôme aux fruits exotiques
Dome with exotic fruits
- Marron glacé au cassis
Chestnut iced with blackcurrant

Canapés :

- Sablé breton à la tomate, œuf de caille au sel noir
Tomato short bread with a quail's egg and black salt
- Fraîcheur de gambas à la pomme verte
Freshness of prawns and green apple
- Brioche mousseline et mascarpone au jus de truffe
Soft brioche bread with mascarpone and truffle juice
- Aspic de homard et petit pois aux écorces de Lyokan
Aspic of lobster and peas with Lyokan peel
- Panière de gougères jurassiennes et feuilletés au vieux Comté
Jura-style cheese puff pastries and flaky pastries with aged Comté cheese
- Gourmandise de foie gras de canard à la fraise
Delight of duck foie gras and strawberry
- Sucette de tomate confite au vieux parmesan
Preserved tomato lollipop with aged parmesan
- Zébulon de rouget à l'aïoli
« Zébulon » with red mullet with aïoli
- Jardin de légumes croquants au chèvre frais
Crisp garden vegetables with soft goat cheese
- Maki de sole et crevette aux algues confites
Maki of sole, shrimps and preserved seaweed
- Baba aux olives noires, émulsion aux anchois marinés
Sponge cake with black olives and an émulsion of marinated anchovies
- Fantaisie de saumon « Gravlax », betterave et mangue
Salmon « Gravlax » with beetroot and mango
- Bouillon de poule foie gras et gingembre
Poultry broth with foie gras and ginger

Inclut un bar ouvert avec :

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes), Whisky Johnny Walker Red, Bacardi, Bourbon Four Roses, Gin Gordon, Vodka Absolut, Pastis 51, Ricard, Campari, Martini blanc, rouge et dry, vins blanc et rouge, bière, sodas, softs, eaux minérales

Includes an Open Bar with :

Champagne (1 bottle for 5 guests), Whisky Johnny Walker Red Label, Bacardi, Four Roses Bourbon, Gordon's Gin, Absolut Vodka, Pastis 51, Ricard, Campari, white, red and dry Martini, white and red house wines, beer, sodas, soft drinks and mineral waters



Cocktail

Cocktail 14 pièces (9 canapés salés & 5 petits fours sucrés)

14-piece cocktail (9 savoury canapés & 5 sweet petits fours)



Petits fours :

Macaron, parfums aux choix du Chef
Macaroon, flavors selected by our Pastry Chef

Chou au Cointreau
Cointreau puff pastry

Godet au chocolat et à la framboise
Chocolate and raspberry patty

Financier au rhum et noix de pécan
Sponge cake biscuit with rum and pecan nuts

Tartelette au chocolat
Chocolate tarlet

Dôme aux fruits exotiques
Dome with exotic fruits

Marron glacé au cassis
Chestnut iced with blackcurrant

Canapés :

Diamant noir de seiche à la poudre d'or
Black squid diamond with golden dust

Sablé breton à la tomate, œuf de caille au sel noir
Tomato short bread with a quail's egg and black salt

Fraîcheur de gambas à la pomme verte
Freshness of prawns and green apple

Brioche mousseline et mascarpone au jus de truffe
Soft brioche bread with mascarpone and truffle juice

Aspic de homard et petit pois aux écorces de Lyokan
Aspic of lobster and peas with Lyokan peel

Gourmandise de foie gras de canard à la fraise
Delight of duck foie gras and strawberry

Sucette de tomate confite au vieux parmesan
Preserved tomato lollipop with aged parmesan

Kouglof tomate/olive ou châtaigne/truffe selon saison
Tomato/olives Kugelhupf or Chestnut/truffle Kugelhupf

Croustillant de gambas en pomme de terre
Prawns in a crisp coat of potatoes

Dim Sum à la vapeur de soja
Dim Sum steamed with soy

Panière de gougères jurassiennes et feuilletés au vieux Comté
Jura-style cheese puff pastries and flaky pastries with aged Comté cheese

Croustille d'escargot à l'ail doux
Snail in crisp brick dough with mild garlic

Cuillère de lisette de côte au vinaigre de Chardonnay, légumes croquants
Mackerel with Chardonnay vinegar and crisp vegetables

Cuillère de sashimi et saumon « Salma », pomme verte et wasabi
« Salma » Salmon sashimi with green apple and Wasabi

Verrine de tartare de bœuf en gelée corsée, crémeux de céleri au raifort
Beef tartar in a beef jelly, cream of celery and horseradish

Verrine de vichyssoise de concombre au lait de coco, crabe aux épices Colombo
Cucumber vichyssoise with coconut milk, crab with Colombo spices

Bouillon de poule foie gras et gingembre
Poultry broth with foie gras and ginger

Velouté d'asperges vertes, croûton à l'huile vierge
Velvet soup of green asparagus, crouton with virgin olive oil

Inclut un bar ouvert avec :

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes), Whisky Johnny Walker Red, Bacardi, Bourbon Four Roses, Gin Gordon, Vodka Absolut, Pastis 51, Ricard, Campari, Martini blanc, rouge et dry, vins blanc et rouge, bière, sodas, softs, eaux minérales

Includes an Open Bar with :

Champagne (1 bottle for 5 guests), Whisky Johnny Walker Red Label, Bacardi, Four Roses Bourbon, Gordon's Gin, Absolut Vodka, Pastis 51, Ricard, Campari, white, red and dry Martini, white and red house wines, beer, sodas, soft drinks and mineral waters





Cocktail



Cocktail 18 pièces (12 canapés salés & 6 petits fours sucrés)

Canapés :

Diamant noir de seiche à la poudre d'or
 Gourmandise de foie gras de canard à la fraise
 Sablé breton à la tomate, œuf de caille au sel noir
 Zébulon de rouget à l'ail
 Sucette de tomate confite au vieux parmesan
 Fraîcheur de gambas à la pomme verte
 Jardin de légumes croquants au chèvre frais
 Brioche mousseline et mascarpone au jus de truffe
 Maki de sole et crevette aux algues confites
 Aspic de homard et petit pois aux écorces de Lykan
 Baba aux olives noires, émulsion aux anchois marinés
 Fantaisie de saumon « Gravlox » betterave et mangue

Sélections chaudes :

Kouglof tomate/olive ou châtaigne/truffe selon la saison
 Croustillant de gambas en pomme de terre
 Dim Sum à la vapeur de soja
 Pâtière de gougères jurassiennes et feuilletés au vieux Comté
 Croustille d'escargot à l'ail doux
 Pomme grenaille en coque de sel et saumon mariné

Verrines :

Tartare de bœuf en gelée corsée, crémeux de céleri au raifort
 Vichyssoise de concombre au lait de coco, crabe aux épices Colombo

Cuillères :

Cuillère de lisette de côte au vinaigre de Chardonnay, légumes croquants
 Cuillère de sashimi et saumon « Salma », pomme verte et wasabi

Tasses chaudes :

Bouillon de poule foie gras et gingembre
 Velouté d'asperges vertes, croûton à l'huile vierge

Coupelles* :

(en fonction de la saison, suivant les arrivages et disponibilités du marché) :

Bourride de lotte à la truffe noire de Richerenches
 Rascasse aux aubergines douces, sauce pilée tomate et origan
 Frégula Sarda aux sot-l'y-laisse de volaille et vin jaune
 Foie gras de canard doré à l'Aleatico, rhubarbe confite à la cardamome
 Poitrine de veau à la citronnelle, chou croquant au gingembre

Petits fours sucrés:

Macaron, parfums au choix du chef
 Chou au Cointreau
 Godet au chocolat et à la framboise
 Financier au rhum et noix de pécan
 Tartelette au chocolat
 Dôme aux fruits exotiques
 Financier façon mendiant
 Chou au café
 Opéra
 Cake moelleux coco yuzu
 Godet au tiramisu
 Beignet à l'ananas et bergamote
 Beignet framboise et pistache
 Tartelette aux fruits de saison
 Marron glacé au cassis

* Jusqu'à 100 couverts : choix de 3 coupelles / Jusqu'à 200 couverts : choix de 5 coupelles / Au-delà de 200 couverts : choix de 6 coupelles

Une animation au choix (réalisée au buffet), 2ème animation obligatoire payante à partir de 150 personnes, € 350) (minimum de 50 personnes par animation avec Chef)

Animations salées :

Papillote de gambas, volaille à la plancha
 Griffes de jambon Serrano Ibérique et croustille de pain à la figue
 Burger de bœuf et foie gras de canard aux condiments
 Pasta box à votre convenance
 Crudités variées au shaker

Cocotte de sot-l'y-laisse et gnocchis au vin jaune
 Sushi et Maki par « Sushiman »

Animations sucrées :

Barba à papa
 Crêpes
 Gaufres
 Macarons

Inclut un bar ouvert avec :

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes),
 Whisky Johnny Walker Red, Bacardi,
 Bourbon Four Roses, Gin Gordon, Vodka
 Absolut, Pastis 51, Ricard, Campari, Martini
 blanc, rouge et dry, vins blanc et rouge,
 bière, sodas, softs, eaux minérales



Cocktail



18-piece cocktail (12 savoury canapés & 6 petits fours)

Canapés:

Black squid diamond with golden dust
 Delight of duck foie gras and strawberry
 Tomato short bread with a quail's egg and black salt
 « Zébulon » with red mullet with aioli
 Preserved tomato lollipop with aged parmesan
 Freshness of prawns and green apple
 Crisp garden vegetables with soft goat cheese
 Soft brioche bread with mascarpone and truffle juice
 Maki of sole, shrimps and preserved seaweed
 Aspic of lobster and peas with Lyokan peel
 Sponge cake with black olives and an emulsion of marinated anchovies
 Salmon « Gravlox » with beetroot and mango

Hot canapés:

Tomato and olives Kugelhopf or Chestnut and truffle Kugelhopf
 Prawns in a crisp coat of potatoes
 Dim Sum steamed with soy
 Jura-style cheese puff pastries and flaky pastries with aged Comté cheese
 Snail in crisp brick dough with mild garlic
 Marinated salmon and potato coated with salt

Small cups:

Beef tartar in a beef jelly, cream of celery and horseradish
 Cucumber vichyssoise with coconut milk, crab with Colombo spices

Small spoons:

Mackerel with Chardonnay vinegar and crisp vegetables
 « Salma » salmon sahimi with green apple and wasabi

Soups (served hot):

Poultry broth with foie gras and ginger
 Green asparagus soup and crouton with virgin olive oil

Small dishes *:

(according to the season & availability of the market):

Soup of anglerfish with black truffle from Richerenches
 Scorpion fish with mild aubergine and fresh tomato sauce with oregano
 Fregola sarda pasta with a poultry oyster and amber-yellow wine
 Duck foie gras with Aleatico, preserved rhubarb with cardamom
 Veal breast flavored with citronella, crisp cabbage with ginger

Petits fours:

Macaroon, flavors selected by our Pastry Chef
 Cointreau puff pastry
 Chocolate and raspberry patty
 Sponge cake biscuit with rum and pecan nuts
 Chocolate tartlet
 Dome with exotic fruits
 Sponge cake biscuit with dried fruits
 Coffee puff pastry
 Opéra cake
 Soft coconut and yuzu cake
 Tiramisu patty
 Pineapple and bergamot fritter
 Raspberry and pistachio fritter
 Tartlet with seasonal fruit
 Chestnut iced with blackcurrant

* Up to 100 guests : choice of 3 small dishes / Up to 200 guests : choice of 5 small dishes / Beyond 200 guests : choice of 6 small dishes

Buffet Stations (with Chef entertaining) : choose one amongst the following : 2nd mandatory buffet station from 150 guests, at € 350)
(a minimum of 50 guests per station is required for a Chef to entertain)

Savoury Buffet Stations:

Plancha- style prawns or poultry cooked in foil
 Thinly sliced Serrano ham, crisp bread with figs
 Beef burger with duck foie gras and condiments
 Pasta box
 Salad bar

Cocotte with a poultry oyster and gnocchis with amber-yellow wine
 Sushi and maki prepared by a "Sushman"

Sweet Buffet Stations:

Cotton candy
 Waffles
 French crêpes
 Macaroons

Includes an Open Bar with:

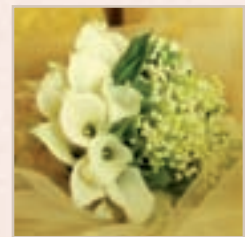
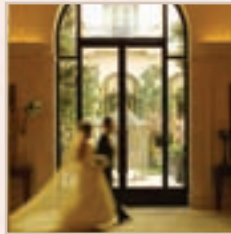
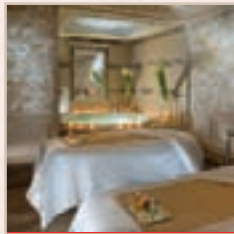
Champagne (1 bottle for 5 guests), Whisky
 Johnny Walker Red Label, Bacardi, Four Roses Bourbon, Gordon's Gin, Absolut
 Vodka, Pastis 51, Ricard, Campari, white, red and dry Martini, white and red house wines, beer, sodas, soft drinks and mineral waters



Menu

Wedding Menu

Mariage



Mariage / Wedding

Menu variable en fonction de la saison
The menu will be adapted according to the season

Entrées

STARTERS

Noix de Saint Jacques rôties au lard fermier, tagliatelles de poireaux et truffe noire façon carbonara (*chaud*)
Sea scallops roast with farm-made bacon, tagliatelle of leeks and black truffle carbonara-style (hot)

Foie gras de canard confit, gelée de litchis à l'eau de rose, granité au vin de Gewurztraminer (*froid*)
Comfit duck foie gras, served with a jelly of lytchee and rosewater, granita of Gewurtztraminer wine (cold)

Cœur de saumon froid cressonnière à la parisienne, floralie acidulée au pamplemousse (*froid*)
Heart of salmon and chilled watercress cream soup with tangy vegetables (cold)

Plats

MAIN COURSES :

Dos de cabillaud aux condiments, légumes en pot-au-feu
Back of cod roast with condiments and pot au feu-style vegetables

Queue de lotte en barigoule d'artichauts, cocos de Paimpol à la truffe noire
Tail of anglerfish with braised artichokes, Paimpol coco beans with black truffle

Poitrine de canette de Challans, éclats de nougat, ananas rôti au poivre vert
Duckling from the Challans region with nougat, roast pineapple with green pepper

Filet de bœuf fumé « minute » au bois de hêtre, étuvée de betteraves d'un jardin, jus à la truffe
Smoked filet of beef and braised beetroot with truffle sauce

Desserts

DESSERTS

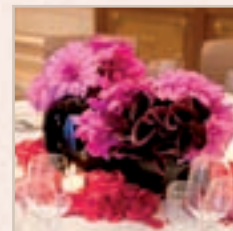
Lingot aux fruits rouges, marmelade de fraises et sorbet agrumes
Red berry dessert, strawberry marmalade and a citrus fruit sorbet

Savarin au vieux rhum, crème chiboust williamine, glace caramel au beurre salé
Sponge cake soaked with aged rum, chiboust cream flavoured with pear liqueur, semi-salted caramel ice cream

Tarte au chocolat Guanaja, chantilly et glace à la vanille de Bourbon
Guanaja chocolate tart with whipped cream and Bourbon vanilla ice cream

Café fin Moka & mignardises
Espresso coffee and petits fours







Les photos présentées dans cette brochure sont non contractuelles / Pictures shown in this brochure are not contractual

Pour toute demande de tarification ou devis personnalisé,
merci de prendre contact avec notre équipe directement au
01 49 52 72 31.

*For all proposals or detailed quotations,
please kindly contact our Catering team directly on
+ 33 1 49 52 72 31.*



Four Seasons Hotel George V Paris

31, avenue George V

75008 Paris, France

Tel.: 33 (1) 49 52 72 31

Fax. 33 (1) 49 52 79 38

www.fourseasons.com

The marks "FOUR SEASONS",
"FOUR SEASONS HOTELS AND RESORTS",
any combination thereof and the Tree Design are
registered trademarks of Four Season Hotels Limited
in Canada and U.S.A. and of Four Seasons Hotels
(Barbados) Ltd. elsewhere.



FOUR SEASONS HOTEL

George V
Paris