



*Le Bristol*



LE BRISTOL  
RESTAURANT



LE BRISTOL  
RESTAURANT



LE BRISTOL



**LE BRISTOL**  
PARIS

### **Bienvenue au Bristol Paris**

Faubourg Saint Honoré, au cœur du Paris de la mode, Le Bristol Paris écrit son histoire depuis 1925.

Elle nous raconte l'art de vivre à la française, l'élégance, la lumière de son décor et la gastronomie française hissée au sommet par le Chef triplement étoilé Eric Frechon.

Découvrez-la dans un Tea Time de haute volée, dans l'intimité d'un salon privé, pour un évènement inoubliable.

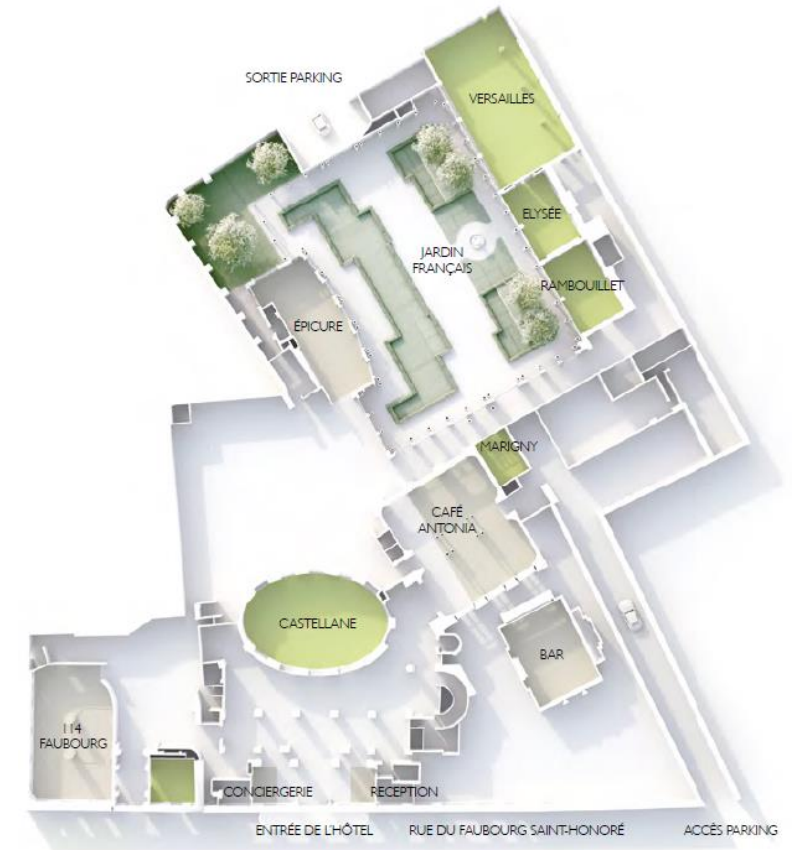


## NOS SALONS

Entièrement modulables, les salons du Bristol s'ouvrent grâce à de larges baies sur un lieu unique.

Dans ces espaces intimes et lumineux aux nuances douces, nos chefs, pâtisseries, sommeliers, maîtres d'hôtel offrent un savoir-faire d'exception, au service du moindre de vos désirs.

Tous nos salons sont climatisés, équipés d'un accès internet haut-débit.





## SALON VERSAILLES

Le plus vaste salon du Bristol a deux jardins : celui peint par Pierre-Marie Rudelle en fresque trompe l'œil et celui façonné par nos jardiniers au cœur du Bristol, sur lequel il s'ouvre généreusement. Ce salon est communicant avec le salon Elysée, un espace unique donnant lui aussi sur les jardins privés de Paris.

Dimensions	11 x 19,3 m
Surface	212 m <sup>2</sup>
Hauteur sous plafond	3,12m
Ecran toile blanche	4 x 2,80 m

### CAPACITÉS MAXIMALES

Style Cocktail	180
Style Théâtre	150
Tables rondes	150
Style Cabaret	90
Table Ovale	90

### CARACTÉRISTIQUES

*Accès au Jardin*  
*Lumière du jour*  
*Espace accueil disponible*  
*Communique avec le salon Elysée*





## SALON ELYSEE

Dans le salon Élysée, l'heure est au raffinement, celui des boiseries de chêne blond sculpté, du parquet Versailles, des meubles Louis XVI ou des tapis de soie ; l'atmosphère chaleureuse du salon n'est troublée que par le chant des oiseaux du jardin, sur lequel il s'ouvre par de larges fenêtres. La lumière est partout, les dernières technologies aussi : derrière ses miroirs et ses moulures, le salon cache un immense écran plat ainsi qu'un système audio ultra performant. Avec le salon Versailles, le salon Élysée peut ne faire qu'un, proposant alors avec le foyer d'accueil commun un très vaste espace de réception baigné de lumière.



Dimensions	9,8 x 6,3 m
Surface	63 m <sup>2</sup>
Hauteur sous plafond	3,12m

### CAPACITÉS MAXIMALES

Style Cocktail	40
Style Théâtre	40
Tables rondes	40
Style Cabaret	24
Table Ovale	24

### CARACTÉRISTIQUES

*Accès au Jardin*  
*Lumière du jour*  
*Espace accueil disponible*  
*Communique avec le salon*  
*Versailles*



## SALON RAMBOUILLET

Dans le salon Rambouillet, la lumière du jardin intérieur illumine les murs nacrés. Et si derrière les vastes fenêtres, les parterres fleuris ponctués de fontaines apportent leur fraîcheur apaisante, à l'intérieur sur le parquet Versailles, les tables de marqueterie ou les fauteuils cabriolets aux tissus corail ponctuent avec chaleur cet espace intime et raffiné.

Sur la longue table, les verres gravés aux armes du Bristol se marient à la vaisselle de porcelaine fine aux motifs d'or, créée spécialement pour le salon. Des pièces uniques pour un lieu rare, où le service dévoile avec maîtrise et chaleur, cet art de vivre à la française cher au Palace.



Dimensions	6,3 x 9,8 m
Surface	61 m <sup>2</sup>
Hauteur sous plafond	3,12m
Ecran toile blanche	2,65 x 2 m

### CAPACITÉS MAXIMALES

Style Cocktail	40
Style Théâtre	40
Tables rondes	30
Style Cabaret	24
Table Ovale	20
Style U	20

### CARACTÉRISTIQUES

*Accès au Jardin*  
*Lumière du jour*  
*Espace accueil disponible*  
*Parquet en chêne massif*





## SALON CASTELLANE

Le comte de Castellane en avait fait son théâtre, orné de somptueuses boiseries de chêne patinées par l'histoire, le salon Castellane est le lieu privilégié de vos événements de prestige. Son atmosphère unique est sublimée par une admirable tapisserie XVIIIe issue de la manufacture de Lille, des lustres en cristal de Baccarat et des tissus fleuris signés de la grande maison vénitienne Rubelli.

Quant à la porcelaine de Limoges au décor blanc et or, imaginée spécialement pour le salon par Haviland, elle est un écrin parfait pour la cuisine de notre chef triplement étoilé Eric Frechon.

Dimensions	17,5 x 11,8 m
Surface	171 m <sup>2</sup>
Hauteur sous plafond	4,53 m

### CAPACITÉS MAXIMALES

Style Cocktail	150
Style Théâtre	140
Tables rondes	100
Style Cabaret	70
Table Ovale	40
Style U	40

### CARACTÉRISTIQUES

*Décor exceptionnel*  
*Art de la table*





## BASTION DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE

Avec quatre étoiles Michelin attribuées entre le très prisé restaurant Epicure 3 étoiles et la brasserie de luxe le 114 Faubourg, une étoile, Le Bristol Paris est un bastion de l'excellence gastronomique, bâti sur les valeurs de l'artisanat.



### ***Eric Frechon, le Chef du Bristol Paris***

En 2019, le grand chef et le fameux palace ont fêté un précieux double anniversaire : les vingt ans d'Éric Frechon au 112, rue du Faubourg Saint-Honoré et les dix années de trois étoiles au Guide Michelin.

Chaque jour, Eric Frechon, notre Chef 3 Etoiles Michelin vous fait partager sa passion de la gastronomie en mettant tout son art au service des tables du Bristol.



### ***Après Yu Tanaka, le Chef Pâtissier du Bristol Paris***

6 années à sublimer les desserts d'Épicure, en tant que Sous-Chef, puis Responsable Pâtisserie, Yu Tanaka a été nommé nouveau Chef Pâtissier du Bristol Paris en 2023.



## TEA TIME BRISTOL PARIS

*Au tarif de 95,00 € TTC (pour un minimum de 15 adultes)*

Café, thé, chocolat chaud traditionnel, jus de fruits frais pressés

Assortiment de cakes

*Chocolat, pistache, citron*

Scones Maison

Tartelette citron meringué

Tartelette aux fruits exotiques ou fruits rouges selon la saison

Chou à la crème selon vos préférences :

*Vanille, pistache, noisette, ou chocolat*

Pâtisserie emblématique de notre Chef Yu Tanaka « Le Porte-Clé Bristol »

Sélection de finger sandwiches

*Saumon fumé, poulet, Emmental, Tzatziki concombre*

Champagne à la carte *(en supplément)*



## TEA TIME POUR NOS PETITS INVITES

*Au tarif de 55,00 € TTC par enfant de moins de 12 ans*

Chocolat chaud traditionnel, jus de fruits frais pressés, soft et eau minérale

Assortiment de cakes

*Chocolat, pistache, citron*

Cookies au chocolat, mini crème brûlée

Bonbonnière de guimauves et de bonbons au chocolat

Pancakes, gaufres et crêpes

Sorbets et glaces en saison estivale





**LE BRISTOL**  
PARIS

**RÉCEPTIONS & CONFÉRENCES**

Tél. : 33 (0)1 53 43 42 69

E-mail : [receptionsconferences.lebristolparis@oetkercollection.com](mailto:receptionsconferences.lebristolparis@oetkercollection.com)

Le Bristol Paris – 112 rue du Faubourg Saint-Honoré  
75008 Paris