

# MAGNIFIQUE MEETINGS

TABA HEIGHTS BUDAPEST PHNOM PENH  
QUEENSTOWN JINAN BRISBANE AUCKLAND  
BANGKOK BEIJING BEIRUT BERLIN RABAT  
BUENOS AIRES CAIRO CHENGDU CHICAGO



TABA HEIGHTS BUDAPEST PHNOM PENH  
QUEENSTOWN JINAN BRISBANE AUCKLAND  
BANGKOK BEIJING BEIRUT BERLIN RABAT  
BUENOS AIRES CAIRO CHENGDU CHICAGO

SOFITEL PARIS BALTIMORE  
TOUR EIFFEL



# SOFITEL PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL



Au cœur de l'élégant XVIème arrondissement, le Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel, magnifique demeure haussmannienne, vous ouvre les portes de ses salons, offrant des prestations haut de gamme pour vos évènements.

In the heart of the elegant 16th arrondissement, near the Arc de Triomphe and the Eiffel Tower, the Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel, a magnificent townhouse welcomes you to its brand new meeting rooms, providing high quality services for your events.

# TROCADERO

Une salle plénière à l'ambiance élégante et feutrée dans un cadre récemment rénové, pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes en cocktail.

A completely renovated plenary room, which can accommodate up to 120 people in cocktail style in an elegant and cosy atmosphere.



## CAPACITE D'ACCUEIL / CAPACITY OF EACH LAYOUT

Table Ovale	Banquet	Style « U »	Classe	Théâtre	Cabaret	Cocktail
Boardroom	Banquet	U Shape	Classroom	Theater	Cabaret	Cocktail
35	60	30	60	90	40	120

# KLEBER & FOCH

Ces deux salons proposent un espace intime et élégant pour des réunions confidentielles, petits déjeuners, déjeuners ou dîners privés...ou s'ouvrent l'un à l'autre sur une superficie de 70m<sup>2</sup>.

These two reception rooms are perfect for confidential meetings, private breakfast, lunches and dinners. The wall between these rooms can be opened so they can be used together and provide an area of 70 m<sup>2</sup>.



	CAPACITE D'ACCUEIL / CAPACITY OF EACH LAYOUT			
Salle de réception	Table Ovale	Banquet	Style « U »	Théâtre
Reception Room	Boardroom	Banquet	U Shape	Theater
KLEBER	18	30	16	30
FOCH	12	20	12	20



Un salon cosy pour accueillir vos participants et coordonner votre évènement.  
A cosy lounge to welcome your attendees and coordinate your event.



Un espace dédié pour vos pauses Gourmandes, préparées par notre chef Jean Philippe PEROL...  
A dedicated lounge to enjoy your Gourmet breaks, prepared by our Chef Jean-Philippe PEROL...

# EIFFEL

Une salle de conseil d'administration pouvant accueillir 18 personnes avec du matériel de haute technologie. Vos repas seront servis au restaurant Carte Blanche.

This meeting room can welcome up to 18 people. It provides the ideal setting for your conferences in a boardroom style. Lunches can be served in our Carte Blanche restaurant.



## CAPACITE D'ACCUEIL / CAPACITY OF EACH LAYOUT

CAPACITE D'ACCUEIL / CAPACITY OF EACH LAYOUT			
Table Ovale	Banquet	Style « U »	Cocktail
Boardroom	Banquet	U Shape	Cocktail
18	-	-	-

# A LA CARTE

<b>SALON</b> <i>Reception Room</i>	<b>SUPERFICIE</b> <i>Area</i>
Trocadéro 12 X 8,5	102 M <sup>2</sup> 1097 <u>Sq Ft</u>
Kleber 6 X 6,5	40 M <sup>2</sup> 430 <u>Sq Ft</u>
Foch 5,5 X 5,5	30 M <sup>2</sup> 322 <u>Sq Ft</u>
Eiffel 9,5 X 4,7	45 M <sup>2</sup> 484 <u>Sq Ft</u>

# FORFAITS / PACKAGES

## Forfait « Demi - Journée d'Etude »

Incluant la location de salle, une pause selon vos envies et le déjeuner (sur la base entrée/plat/dessert, boissons incluses).

*Half- Day Delegate Meeting Package.*

*This includes the room rental, one break and lunch (3-courses menu, beverages included).*

## Forfait « Journée d'Etude »

Incluant la location de salle, le café d'accueil, deux pauses selon vos envies et le déjeuner (sur la base entrée/plat/dessert, boissons incluses).

*Day Delegate Meeting Package*

*This includes the room rental, welcome coffee, two breaks and lunch (3-courses menu, beverages included).*

## Forfait « Executive Meeting »

Incluant la location de salle, le café d'accueil, deux pauses selon vos envies et le déjeuner au restaurant.

(sur la base entrée/plat/dessert, boissons incluses).

Offre pour 14 personnes maximum.

*« Executive Meeting Package »*

*This includes the room rental, welcome coffee, two breaks and lunch at the restaurant.(3-courses menu, beverages included).*

*For a maximum of 14 people.*

Forfait allant de 120€ à 140€ par personne

*The day delegate is from 120€ up to 140€ per person*



# MATERIEL / EQUIPMENT



## Ecran LCD Full HD SHARP

Salon Trocadéro : 90 pouces  
Salons Foch, Kléber et Eiffel : 70 pouces

Connexion à l'écran avec le système  
Clickshare

Sonorisation 2 enceintes

Microphone :

HF ou cravate  
Micro col de cygne

Pupitre hors sonorisation

Téléphone conférence

Ordinateur

Imprimante

Photocopieur

N&B - par copie  
Couleur - par copie

Fleurs

Centre de table  
Bouquet

## LCD Full HD Screen SHARP

Trocadéro reception room : 90 pouces  
Foch, Kléber and Eiffel  
reception rooms : 70 inches

Clickshare system connexion

Sound equipment 2 speakers

Microphone:

Wireless or lavalier  
Swan neck

Desk without sonorisation

Conference Phone

Computer

Printeur

Photocopier:

B&W - per page  
Color - per page

Flowers:

Table center  
Bouquet

*Prix sur demande / Rates upon request*

# NOUVEAUX EQUIPEMENTS / NEW EQUIPMENTS

Technologie SHARP

Connections USB, HDMI ou VGA, Clickshare

Interface WE PRESENT (projection de documents via  
ordinateur, tablette, smartphone).



SHARP technology

LCD 70" Full HD Tactile screen (« Big Pad ») in

Foch, Kléber & Eiffel reception rooms

LCD 90 " Full HD screen in Trocadéro reception room

USB, HDMI or VGA connection.

WE PRESENT Application (projection from laptop, tab, smartphone)

# VOS PAUSES / YOUR BREAKS

## La Matinale/La Matinale

Café, thé, jus de fruits frais, viennoiseries  
*Coffee, tea, orange and grapefruit juices, pastries*

## Tutti Frutti/Tutti Frutti

Café, thé, jus de fruits frais,  
fruits de saison à croquer, yaourts aux fruits  
*Coffee, tea, tangerine and fruit juices,  
seasonal fruits to crunch, fruits yogurts*

## Gourmandises/Delicacies

Chocolat chaud, jus de fruits frais, bonbonnière de bonbons, crêpes, Nutella  
*Hot chocolate, vine peach and fruit juices,  
sweets, crepes, Nutella*

## Energie & Equilibre/Energy & Balance

Thé Gamme Thalasso, jus de fruits frais,  
yaourts 0%, fruits de saison à croquer, fruits secs  
*Spa range tea, fruit juices,  
0 % yogurt, seasonal fruits to crunch, dried fruits*

## En direct du fromager/Live from the cheesemaker

Café, thé, jus de fruits frais, un verre de vin blanc,  
assortiment de fromages affinés  
*Coffee, tea, fruit juices, a glass of white wine  
full-matured cheeses*

## En direct du charcutier/Live from the pork butcher

Café, thé, jus de fruits frais, un verre de vin rouge  
assortiment de charcuteries de nos régions  
*Coffee, tea, fruit juice, a glass of red wine  
regional cooked meat*

## Parisienne partagée/Shared Parisian

Café, thé, jus de fruits frais, un verre de vin rouge ou blanc,  
assortiments de fromages et charcuteries  
*Coffee, tea, fruit juice, a glass of red or white wine  
full-matured cheeses, regional cooked meat*

# MENU 40 MINUTES/ THE 40 MINUTES MENU

## L'Asperge / *The Asparagus*

Cuite au naturel, salade de jeunes pousses, sauce à l'oeuf

*Cooked in the classic tradition, sprouts salad, egg sauce*

Ou

## La Gambas / *The King Prawn*

Rôtie au parfum de curry, crémeux d'avocat à la coriandre

*Roasted with curry perfume, avocado cream with coriander*

## Le Cabillaud / *The Codfish*

Le dos cuit au plat, brocoli et champignons de paris, sauce soja

*Button mushrooms, soja sauce*

Ou

## La Volaille / *The Poultry*

Suprême cuit au sautoir, légumes printannier aux herbes

*Supreme, spring vegetable with herbs*

## La Fraise / *The Strawberry*

Juste sucrée, sablé, crème légère pistache

*With sugar, sablé, light pistachio cream*

Ou

## Le chocolat / *The Chocolate*

Ganache crémeuse au cacao amer, glace ivoire

*Creamy bitter cocoa ganache, ivory icecream*



*Prix sur demande/Rates upon request*

### Suggestion du Sommelier

Un verre de la Semaine, eau minérale, café, inclus.

### Our Sommelier suggests you

A glass of the Week, mineral water, coffee, included.

# MENU LE POTAGER DU CHEF / THE CHEF GARDEN MENU

## L'Artichaut / *The Artichoke*

Cuit au naturel, salade de jeunes pousses  
*Plain cooked, young shoots salad*

Ou

Les Champignons de Paris / *Cultivated mushrooms*  
Cuisinés à la Grecque, tartine de pain aux olives  
noires

*Greek-Style marinated mushrooms, black olives toast*



Les Légumes du Moment / *The Seasonal Vegetables*  
Cuisinés façon barigoule au parfum de coriandre  
*Braised with coriander flavour*

Ou

Les Pâtes / *The Pasta*

Cuisinés comme un risotto au lait de soja et roquette  
*Cooked like a risotto with soya milk and rocket salad*

La Mangue / *The Mango*

Rôtie à la vanille, sorbet mangue coco  
*Roasted with vanilla, mango and coco sorbet*



Ou

La Nage de Fruits du moment / *The Aromatic broth of  
seasonal fruits*

Relevée à la menthe piper, sorbet citron basilic  
*Seasoned with mint, lemon basilic sorbet*

*Prix sur demande/Rates upon request*

**Suggestion du Sommelier :**

Un verre du Jour, eau minérale, café, inclus.

**Our Sommelier suggests you:**

A glass of the Day, mineral water and coffee, included.

# MENU DECOUVERTE/ THE DISCOVERY MENU

## Le Tourteau / *The Crab*

Effiloché, concombre à la menthe, saumon confit  
aux herbes

*Shredded, cucumber and mint, preserved salmon*

Ou

## L'Artichaut / *The Artichoke*

Cuisiné au curcuma, copeaux de parmesan et  
riquette

*Cooked with curcuma, parmesan chip and riquette*

## Le Bar / *The Bass*

Rôti sur la peau, tétragone et légumes verts  
confits au jus

*Roasted, tetragonia and preserved green vegetables with  
juice*

Ou

## Le Veau / *The Veal*

La noix comme un grenadin, pleurotes et oignons  
nouveaux sautés, jus court

*Larded fillet, oyster mushrooms, oignons, cooking juice*

## Les Fruits Rouges / *The Red Berries*

Crème légère mascarpone, biscuit à la cannelle,  
sorbet fromage blanc

*Light creamy mascarpone, cinnamon biscuit, cottage  
cheese icecream*

Ou

Tarte fine meringuée, sorbet citron/basilic

*Meringue pie, lemon/basilic sorbet*

*Prix sur demande/Rates upon request*

## Suggestion du Sommelier

Deux verres de vin de la sélection du Mois, eau  
minérale, café, inclus.

## Our Sommelier suggests you

Two glasses of wine from the selection of the Month,  
mineral water, coffee, included.



# VOS COCKTAILS / YOUR COCKTAILS

## Classique / *Classic*

6 pièces - 2 verres de vin  
*6 canapés - 2 glasses of wine*  
12 pièces - 2 verres de vin  
*12 canapés - 2 glasses of wine*

## Open Bar Vin / *Wine Open Bar*

18 pièces - 1h30  
*18 canapés - 1h30*  
24 pièces - 2h  
*24 canapés - 2h*

## Champagne / *Champagne*

6 pièces - 2 flûtes  
*6 canapés - 2 glasses of champagne*  
12 pièces - 2 flûtes  
*12 canapés - 2 glasses of champagne*

## Open Champagne / *Open Champagne*

18 pièces - 1h30  
*18 canapés - 1h30*  
24 pièces - 2h  
*24 canapés - 2h*



*Prix sur demande/Rates upon request*

# NOTRE CARTE DES CANAPES / OUR CANAPES MENU

## *Canapés salés froids / Fresh Canapés*

Saumon / *Salmon*

Jambon de Serrano / *Serrano Ham*

Verrine de tourteau / *Crab verrines*

Foie gras / *Duck Foie gras*

Tomate mozzarella / *Tomato and mozzarella*

Pesto écrevisses / *Crayfish with pesto*



## *Pièces chaudes / Warm pieces*

Clafoutis au jambon / *Batter-pudding with ham*

Brochette de bœuf / *Beef on a skewer*

Courgettes farcies à l'agneau / *Stuffed courgette  
with lamb*

Thon au curry / *Tuna with curry*

Gambas aux herbes / *King prawns with  
aromatic herbs*

St Jacques sauce soja / *Scallops with soya sauce*



## *Douceurs du Moment / Desserts*

Pana Cotta aux fruits rouges / *Pana Cotta with  
red fruits*

Macarons framboise / *Raspberry Macaroons*

Croustillant chocolat / *Crisp chocolate*

Paris Brest / *Paris Brest*

Rocher Coco / *Coconut « Rocher »*

Tartelettes aux fruits / *Tartlets with fresh fruit*

*Prix sur demande/Rates upon request*

Suggestion de menu sous réserve de modification selon les saisons.  
*Menu suggestion, can be modified according to seasons.*



# UN EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS / A GLIMPSE OF OUR WINE CELLAR



## Le Champagne / *Champagne*

Champagne Taittinger à Reims – Cuvée Brut

Champagne Laurent Perrier à Tours sur Marne – Cuvée Rosé

Champagne Lanson – Cuvée Noble

Champagne Taittinger à Reims – Comtes de champagne Blanc de Blancs

## Le Vin Rosé / *Rosé Wine*

*Classique* : Côtes de Provence – Cuvée Clarendon – Domaine Gavoty

## Les Vins Blancs / *White Wines*

*Classique* : Sancerre – Domaine Henri Bourgeois

*Découverte* : Chablis Réserve Domaine William Fèvre

*Etranger* : Nouvelle Zélande Marlborough – Cloudy Bay

## Les Vins Rouges / *Red Wines*

*Classique* : Châteauneuf du Pape – Château de Beaucastel – Famille Perrin

*Découverte* : Crosez-Hermitage – Domaine Entrefaux

*Etranger* : Argentine – Mendoza – Cheval des Andes

## Les Softs et Eaux Minérales / *Softs and Mineral Waters*

*Jus de fruits*

*Sodas*: Orangina(25cl), Schweppes – Agrum & Indian Tonic (25cl), Coca Cola,

Coca Cola Light & Zero (33cl),Lipton Ice Tea Pêche (25cl)

*Café, Décaféiné*: Nespresso

*Thé, Infusions, Chocolat* : Pascal Hamour

*Eaux Minérales*: Evian, Vittel, Badoit, Perrier, San Pellegrino

*Prix sur demande/Rates upon request*

# PETIT-DEJEUNER D’AFFAIRE / BUSINESS BREAKFAST

## *Petit Déjeuner Classique / Classic Breakfast*

Boissons chaudes, jus de fruits frais,  
viennoiseries, pain, beurre & confiture.

Hot beverages, fruit juices, pastries,  
fresh bread, butter & fruit jam.

\*\*\*\*\*

## *Petit-Déjeuner Complet / Full Breakfast*

Boissons chaudes, jus de fruits frais, viennoiseries, pain,  
beurre & confiture, yaourts, fruits frais, assiette de  
fromages et charcuterie ou de saumon fumé.

Hot beverages, fruit juice, pastries, fresh bread,  
butter & fruit jam, yogurts,  
fresh fruits to crunch, full-matured cheeses  
and regional cooked meat  
or smoked salmon.

TABA HEIGHTS BUDAPEST PHNOM PENH  
QUEENSTOWN JINAN  
BANGKOK BEIJING  
BUENOS AIRES CAIRO  
ROME BIARRITZ KRA  
WARSAW ESSAOUIRA  
FLORIANOPOLIS FRA  
GOLD COAST  
GUANGZHOU XINING GUIYANG HAIKOU  
WROCLAW WELLINGTON HANGZHOU HANOI  
HARBIN HO CHI MINH CITY ZHENGZHOU  
LOS ANGELES SIEM REAP LIANYUNGANG  
LYON BRUSSELS DUBAI MANILA ABIDJAN  
ABU DHABI KUNMING AGADIR AL KHOBAR  
ALGIERS ATHENS SHENYANG SINGAPORE  
SYDNEY LUXOR LISBON LONDON GUARUJA  
XIAN BOGOTA MELBOURNE MARRAKECH  
MARSEILLE BALI QUIBERON CASABLANCA  
PARIS MIAMI MONTEVIDEO MONTREAL  
MOSCOW MUMBAI WUXI MUNICH NEW YORK  
JEDDAH PARIS LA DEFENSE PHILADELPHIA  
RIO DE JANEIRO RIYADH SHANGHAI NINGBO  
TIRANA VIENNA NANJING WASHINGTON  
MACAU LUXEMBOURG SOPOT STRASBOURG

Karine NAULEAU 



Responsable Séminaires & Banquets  
*Seminar & Banqueting Manager*

Tel : + 33 (0)1 44 34 54 99  
E-mail : karine.nauleau@sofitel.com