



SHANGRI-LA
PARIS



They said Yes



Votre mariage dans une demeure princière



Du Prince Roland Bonaparte au Shangri-La Paris

En 1896, le palais situé au 10 avenue d'Iéna était la demeure du Prince Bonaparte et le lieu de rencontre de la bourgeoisie parisienne. 114 ans plus tard, restaurée par l'architecte Richard Martinet, cette demeure est à nouveau prête pour accueillir les grands de ce monde grâce à l'ouverture du Shangri-La Paris. Inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009, le Palace offre une alliance unique entre l'hospitalité asiatique et l'art de vivre à la française.

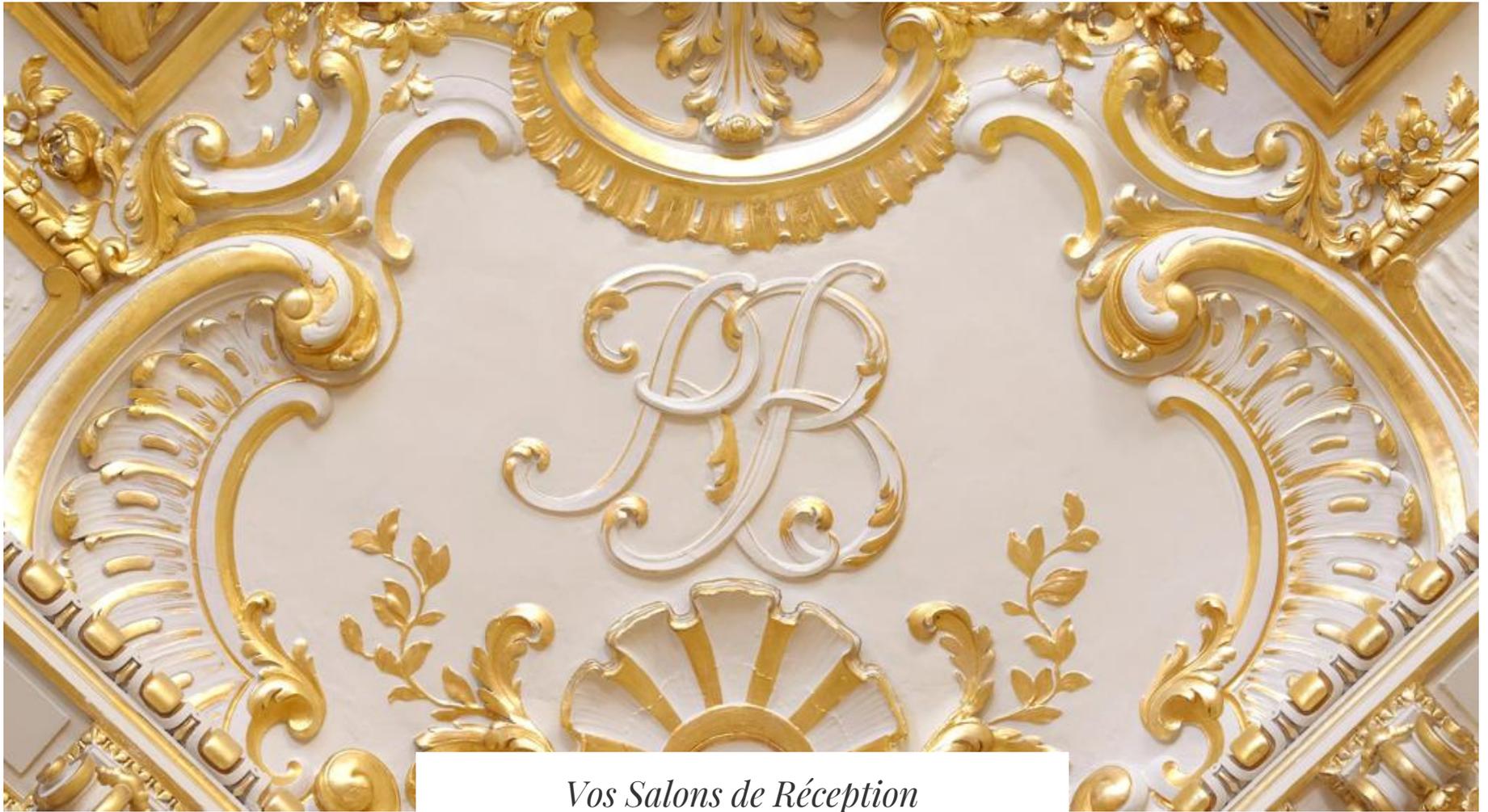
Le chemin qui vous mènera à notre demeure Princière

Le Shangri-La Paris est installé dans une demeure du 19^{ème} siècle, au cœur de l'élégant 16^{ème} arrondissement de Paris, quartier parmi les plus charmants de la ville.

L'hôtel se trouve à 45 minutes de l'aéroport Charles de Gaulle et à 30 minutes de l'aéroport d'Orly.

Les six principales gares ferroviaires sont faciles d'accès, et la station de métro Iéna est à quelques minutes à pied de l'hôtel.





Vos Salons de Réception



Une cérémonie laïque, des fiançailles, un mariage...

Les salons de réception du Shangri-La Paris offrent un ensemble de 885m². Cet espace rappelle les plus belles réceptions du Tout Paris de la fin du XIX^{ème} siècle organisées chez le Prince Roland Bonaparte, ou tout simplement le Prince, sa mère et sa fille, dans leur cadre privé.

Le Grand Salon, la Salle à Manger, le Salon de Famille sont trois salons communicants classés Monuments Historiques depuis 2009, donnant sur la Galerie du 1^{er} étage ainsi que sur une somptueuse terrasse avec vue sur la Tour Eiffel.



Le Grand Salon

Cliquez sur la photo pour visionner la vidéo de votre salon

Le Grand Salon, de style Louis XIV et avec vue sur l'avenue d'Iéna, abrite une immense cheminée en marbre blanc ornée de bronze doré et surmontée d'un trumeau de glace. Les deux consoles en bois doré recouvertes de marbre et les lustres de cristal sont d'origine.

On retrouve dans son architecture une multitude de détails, de couronnes et d'abeilles. C'est sans conteste le cœur des réceptions des Bonaparte comme du Shangri-La Paris.

Le Grand Salon

Surface : 140 m², situé au 1er étage

Dimensions : 9 m x 18 m

Communicant à une galerie de 80 m²

Capacités

120



Banquet

150



Cocktail

130



Théâtre

42



Ovale





Le Salon de Famille

Cliquez sur la photo pour visionner la vidéo de votre salon

Le Salon de Famille, avec vue sur l'avenue d'Iéna, est largement inspiré par le style Empire, emprunt de fraîcheur et de légèreté. Les panneaux des lambris sont peints de femmes ailées autour d'un médaillon. La fresque rappelle celle qui fut donnée à la Malmaison, d'où sa reproduction lors de la rénovation. Le superbe plafond se compose d'un cercle mêlant sphinx et végétaux.

Le Salon de Famille

Surface : 105 m², situé au 1er étage

Dimensions : 7 m x 16 m

Hauteur sous plafond : 6.8 m

Capacités

84



Banquet

80



Cocktail

40



Théâtre

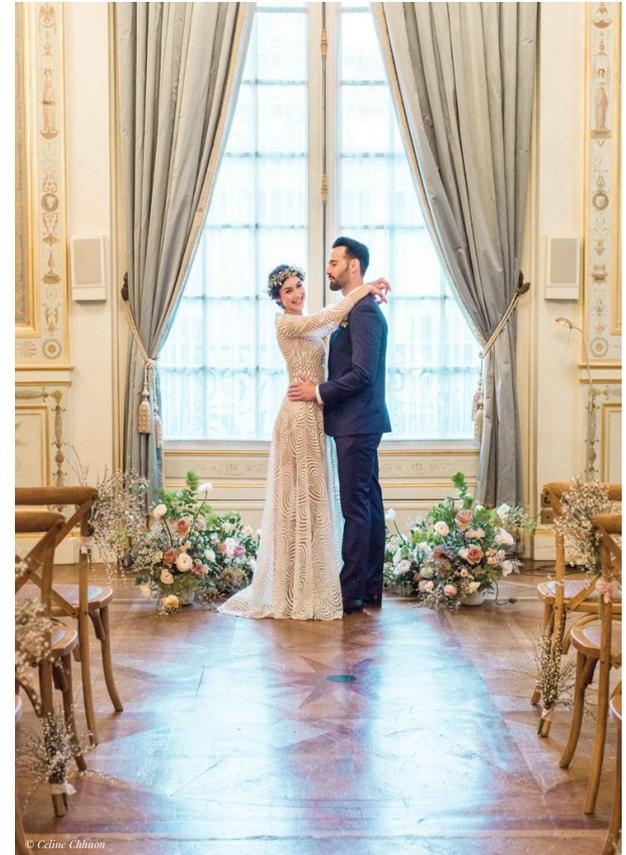
24



Ovale



© One and only Paris Photographie



© Céline Chhuon





La Salle à Manger

Cliquez sur la photo pour visionner la vidéo de votre salon

La Salle à Manger, avec vue sur l'avenue d'Iéna et entièrement vouée à la gloire de l'Empereur, réunit trophées d'armes en bois d'acajou et trophées militaires sculptés dans l'arc supérieur des portes et de la croisée ouvrant sur une vaste terrasse. Deux grands aigles aux ailes déployées, accompagnés de faisceaux et de feuilles de lauriers, prennent également la place des quatre arcades.

La Salle à Manger

Surface : 105 m², situé au 1er étage

Dimensions : 8 m x 16 m

Hauteur sous plafond : 6.8 m

Capacités

96



Banquet

80



Cocktail

90



Théâtre

36



Ovale



© Libre comme l'art



© Brian Wright



La Terrasse Eiffel

Situés au premier étage de l'hôtel, nos Salons de réception Historiques donnent accès à notre somptueuse **Terrasse Eiffel**.

Cette terrasse unique possède une vue imprenable sur la **Tour Eiffel**.

Ce joyau est un espace commun qui peut être réservé pour accueillir vos événements lors de la privatisation totale des Salons Historiques.





Le Salon Roland Bonaparte

Cliquez sur la photo pour visionner la vidéo de votre salon

Le Salon Roland Bonaparte se situe sur une rue calme parisienne, spacieux et doté des meilleures technologies. Les élégantes fresques murales et la grande arcade en pierre sont de taille des anciennes écuries de Roland Bonaparte. De grandes baies vitrées donnent cette luminosité et ce contraste entre les époques.

Le Salon Roland Bonaparte

Surface : 230 m², situé au niveau 2F

Dimensions : 17 m x 16 m

Salle insonorisée avec système de son

Capacité technique : 2 projecteurs, 2
écrans et 2 caméras

Capacités

220



Banquet

300



Cocktail

220



Théâtre

36



Ovale



© The Paris Photographer



© The Paris Photographer



Les Salons de Réception

	superficie m2	hauteur sous plafond mètres	cérémonie	cocktail	tables rondes <i>(sans piste de danse)</i>	tables rondes <i>(avec piste de danse)</i>
--	------------------	-----------------------------------	-----------	----------	---	---

Rez-de-chaussée

LE SALON MARIE BONAPARTE	120	2.9	.	20	25	-
--------------------------	-----	-----	---	----	----	---

1^{er} étage

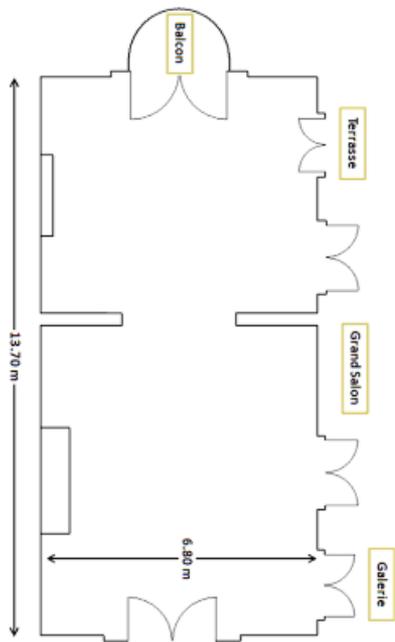
LA SALLE À MANGER	105	6.8	90	100	96	-
LE GRAND SALON	140	6.8	130	180	120	-
LE SALON DE FAMILLE	105	6.8	40	80	84	-
TOTAL DES SALONS HISTORIQUES (INCL. LA GALERIE ET LA ROTONDE)	790	6.8	.	300	270	-

2^{ème} étage

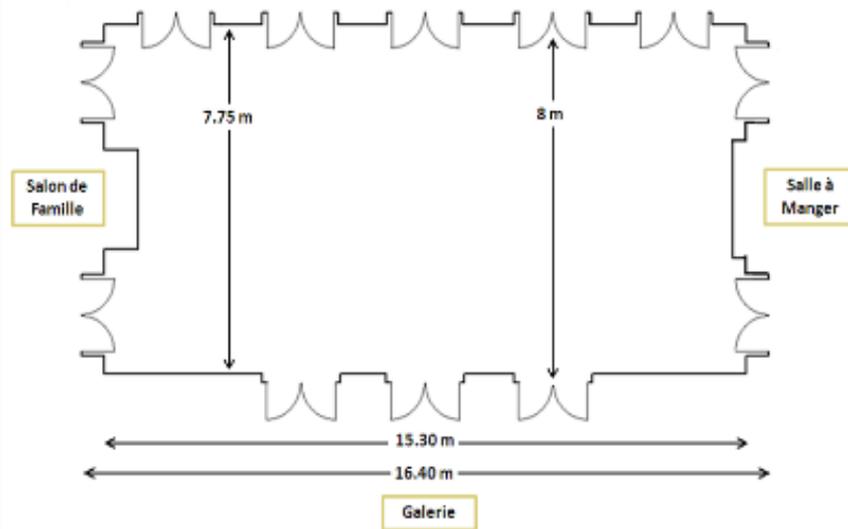
LE SALON ROLAND BONAPARTE	230	4.5	220	310	204	150
---------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----



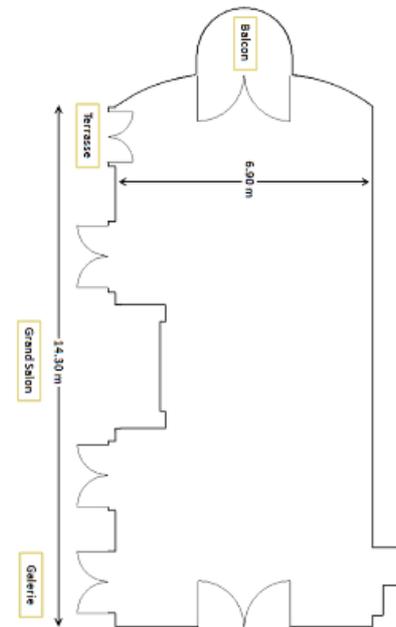
Plan des Salons de Réception



Salon de Famille



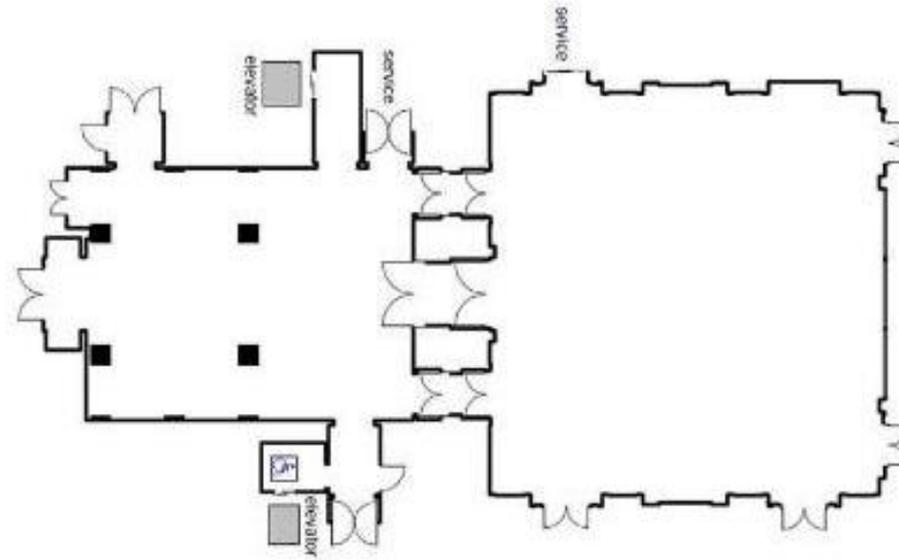
Grand Salon



Salle à Manger



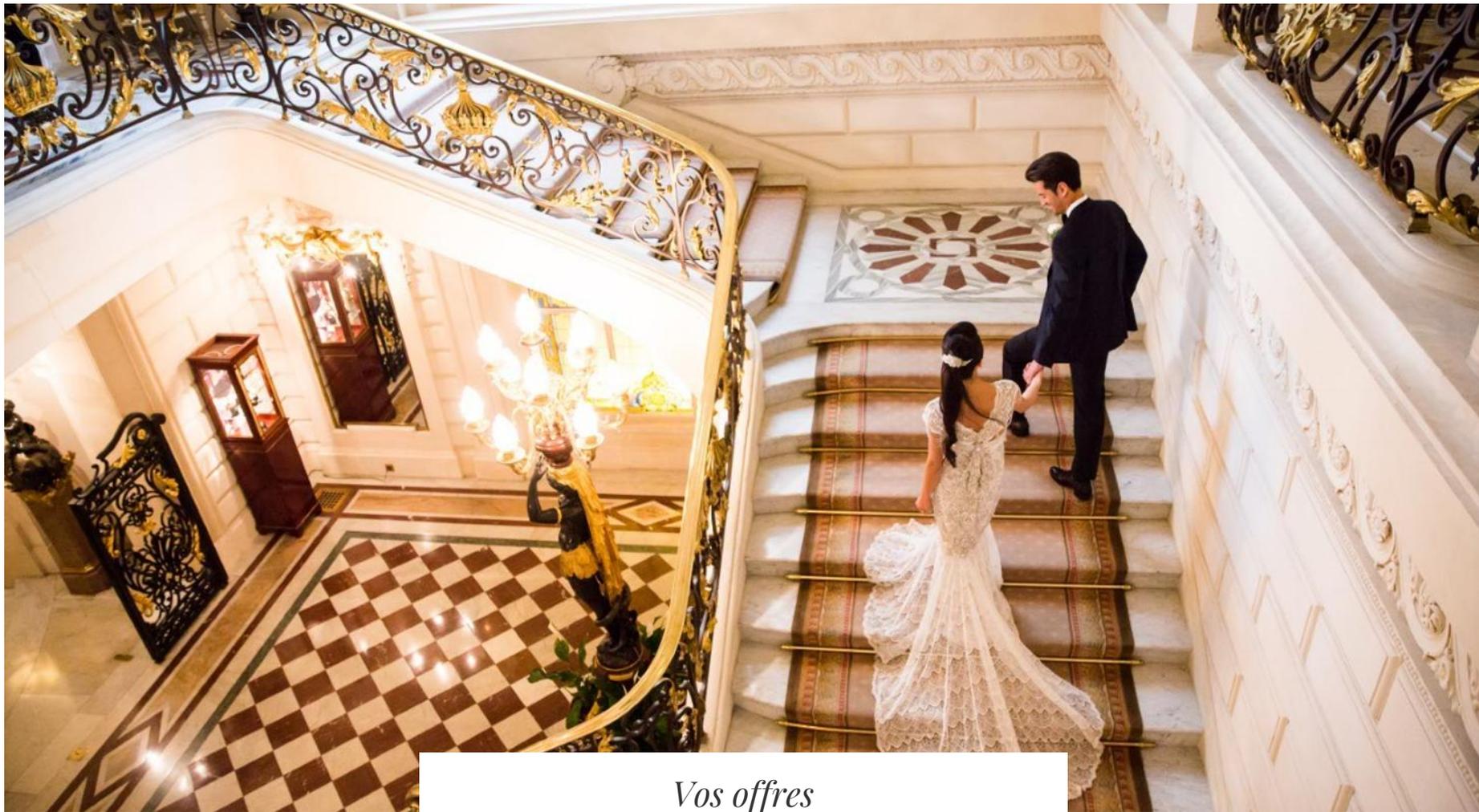
Plan du Salon Roland Bonaparte



Foyer Roland Bonaparte

Salon Roland Bonaparte





Vos offres

Emeraude

Votre cocktail apéritif

- Sélection de 5 canapés salés
- Champagne (sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)
- Boissons sans alcool servies à discrétion

Votre dîner

- Menu en 3 services inspiré par notre Chef Exécutif
- Sélection de vins en accord avec votre menu (sur la base d'une bouteille pour 2 personnes)
- Eaux minérales
- Votre gâteau de mariage par notre Chef Pâtissier
- Coupe de Champagne
- Café, thé & chocolats

Prestations incluses

- Impression des menus et affichage personnalisés par nos soins
- Piste de danse et estrade (uniquement pour le Salon Roland Bonaparte)
- Service accueil et vestiaire
- Déjeuner test inclus (menu de saison proposé, date selon disponibilité)

355 €*
*tarif TTC

Pour les épicuriens, nous vous proposons en supplément :

- Caviar français – 3 grammes à 30 €
- Sélection de fromages à 20 €

Pour agrémenter votre dîner, nous vous suggérons :

- Sélection des vins prestige de notre Chef Sommelier pour un supplément de 20 € par personne

Prestations non incluses sur devis

- Animations culinaires pour votre cocktail
- Décoration florale pour vos centres de tables
- Mise en lumière des salons et animation musicale
- Chevalets calligraphiés
- Votre nuit de noces



© Laurielise



Perle

Votre cocktail apéritif

- Sélection de 8 canapés salés
- Boissons sans alcool servies à discrétion

Votre dîner

- Menu en 4 services inspiré par notre Chef Exécutif incluant votre buffet de desserts
- Eaux minérales
- Votre gâteau de mariage par notre Chef Pâtissier
- Café, thé & chocolats
- Votre soirée : 2 heures de service de boissons non alcoolisées

Votre nuit de noces

- Une suite Deluxe pour votre nuit de noces, le jour de votre événement, incluant le petit-déjeuner et un accueil personnalisé pour deux

Prestations incluses

- Impression des menus et affichage personnalisés par nos soins
- Piste de danse et estrade * *Uniquement pour le Salon Roland Bonaparte*
- Service accueil et vestiaire
- Déjeuner test inclus (menu de saison proposé, date selon disponibilité)

408 €*

Pour les épicuriens, nous vous proposons en supplément :

- Caviar français – 3 grammes à 30 €
- Sélection de fromages à 20 €

Pour agrémenter votre dîner, nous vous suggérons :

- Sélection des vins prestige de notre Chef Sommelier pour un supplément de 20 € par personne

Prestations non incluses sur devis

- Animations culinaires pour votre cocktail
- Décoration florale pour vos centres de tables
- Mise en lumière des salons et animation musicale
- Chevalets calligraphiés



© One and only Paris Photography



Fade

Votre cocktail apéritif

- Sélection de 10 canapés salés
- Champagne (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
- Boissons sans alcool servies à discrétion

Votre dîner

- Menu en 4 services inspiré par notre Chef Exécutif
- Sélection de vins prestige (sur la base d'une bouteille pour 2 personnes)
- Eaux minérales
- Votre gâteau de mariage par notre Chef Pâtissier accompagné d'une coupe de champagne
- Café, thé & chocolats

Votre soirée dansante

Open bar d'une durée de 2 heures incluant :

- Champagne (sur la base d'une bouteille pour 5 personnes) et alcools (sur la base d'une bouteille pour 12 personnes)
- Ou Vins (sur la base d'une bouteille pour 5 personnes) et jus de fruits frais.

Votre nuit de noces

- Une suite Deluxe pour votre nuit de noces, le jour de votre événement, incluant le petit-déjeuner et un accueil personnalisé pour deux

Prestations incluses

- Impression des menus et affichage personnalisés par nos soins
- Piste de danse et estrade * *Uniquement pour le Salon Roland Bonaparte*
- Service accueil et vestiaire
- Déjeuner test inclus (menu de saison proposé, date selon disponibilité)

478 €*

Pour les épicuriens, nous vous proposons en supplément :

- Caviar français - 3 grammes à 30 €
- Sélection de fromages à 20 €

Prestations non incluses sur devis

- Animations culinaires pour votre cocktail
- Décoration florale pour vos centres de tables
- Mise en lumière des salons et animation musicale
- Chevalets calligraphiés



© Sandra Aberg





Votre gâteau de mariage

Votre gâteau de mariage

Nos desserts sont créés et élaborés par notre Chef Pâtissier. Nous vous prions de bien vouloir noter que la décoration florale du gâteau n'est pas incluse. Un seul choix de gâteau pour un événement inférieur à 100 convives.

NOS PIÈCES MONTÉES* :

- *Fraisier ou Framboisier ***

Un biscuit moelleux contenant une mousse vanille onctueuse ainsi que des fruits frais de saison

- *L'intense Vanille*

Un biscuit, un crémeux, une mousse ainsi qu'une chantilly vanille composent ce gâteau qui sera posé sur un sablé semoule

- *L'intensément Chocolat Praliné*

Un biscuit croustillant au chocolat, surmonté d'une délicate mousse onctueuse chocolat praliné

- *L'intensément exotique ***

Un croustillant vanille, une délicate dacquoise à la noix de coco, un crémeux exotique, marmelade mangue ananas, mousse coco citron vert

**Un supplément peut être appliqué pour votre pièce montée ou croquembouche en fonction du design et/ou du niveau de détail souhaité (ex : fleurs fraîches, détail en sucre etc...)*

***En fonction de la saisonnalité des produits*

NOS CROQUEMBOUCHES* :

- *Le croquembouche traditionnel*

Choux caramélisés avec sa nougatine croquante en glace royale et pâte à sucre avec garniture au choix : Vanille, Chocolat, Pistache ou Exotique

- *Le croquembouche « Caroline »*

Mini éclair caramélisé avec sa nougatine croquante en glace royale et pâte à sucre avec garniture au choix : Vanille, Chocolat, Pistache ou Exotique



Votre buffet de desserts

Sélection de 5 variétés :

- *Carrément chocolat* (G) (N)
- *Tiramisu* (G) (A)
- *Finger aux fruits du moment* (G) (N)
- *Choux aux fruits du moment* (G) (N)
- *Lollipop*
- *Paris Brest du moment* (G) (N)
- *Macaron 3 parfums* (N)
- *Tarte citron meringuée* (G) (N)
- *Cheesecake aux fruits du moment* (G) (N)

50 €





Votre Suite Deluxe

Vues parisiennes

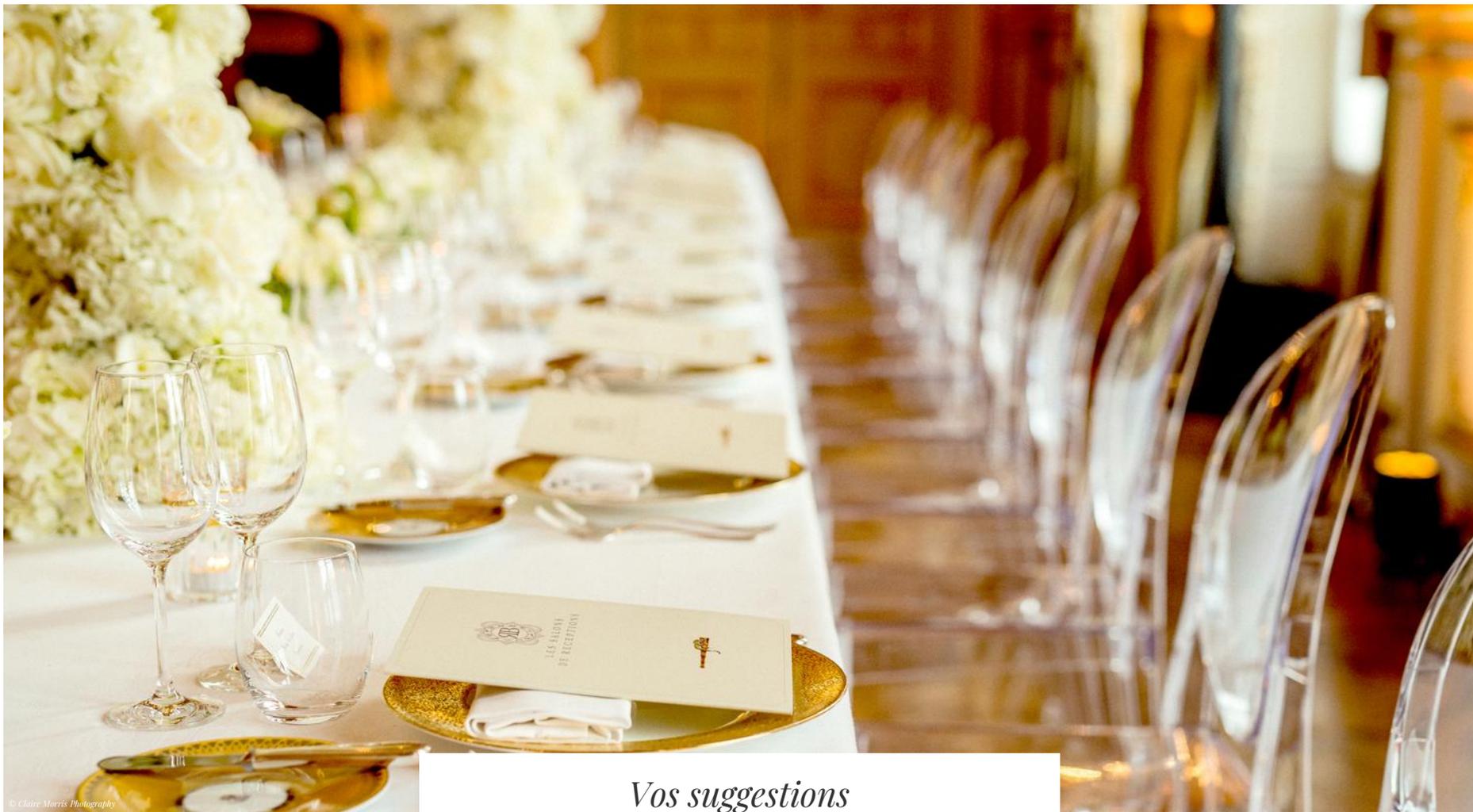
Les suites Deluxe sont spacieuses et luxueuses, d'environ 60 m², on retrouve une chambre où règne l'atmosphère sophistiquée d'une élégante et noble demeure parisienne ainsi qu'un salon. La décoration marie harmonieusement les tons écru, or et blanc et ces suites peuvent communiquer avec une chambre adjacente afin de constituer une suite à deux chambres. *Inclut dans l'offre « Perle » et « Jade ».*



Chi, Le Spa

Chi, Le Spa base son expertise sur la quête holistique du bien-être : l'équilibre physique et mental qui puise sa force dans la même énergie, le Qi (Chi).

Fusion parfaite entre luxe français et inspiration asiatique, le spa se pare d'une magnifique piscine de 17 mètres, baignée de lumière naturelle, qui s'ouvre sur une spectaculaire terrasse verte de 94 m². Notre approche holistique et personnelle du bien-être se décline dans une gamme de soins professionnels, axés sur le rééquilibrage du corps et de l'esprit, pour vous aider à vous sentir bien « ici et maintenant », en toute relaxation.



Vos suggestions

Votre open bar

Champagne et vins

Service de 30 minutes

- Champagne (une bouteille pour cinq personnes)
- Vins (une bouteille pour cinq personnes)

43 €

Service de 1 heure

- Champagne (une bouteille pour quatre personnes)
- Vins (une bouteille pour cinq personnes)

55 €

Service de 2 heures

- Champagne (une bouteille pour trois personnes)
- Vins (une bouteille pour quatre personnes)

78 €

Champagne, vins et alcools

Service de 30 minutes

- Champagne (une bouteille pour cinq personnes)
- Vins (une bouteille pour cinq personnes)
- Alcools (une bouteille pour quinze personnes)

58 €

Service de 1 heure

- Champagne (une bouteille pour quatre personnes)
- Vins (une bouteille pour cinq personnes)
- Alcools (une bouteille pour quinze personnes)

70 €

Service de 2 heures

- Champagne (une bouteille pour trois personnes)
- Vins (une bouteille pour quatre personnes)
- Alcools (une bouteille pour quinze personnes)

93 €



Vos animations culinaires pendant votre cocktail

Les Chariots

- Dim Sum volaille / crevette et végétariens
- Bao farcis
- Sélection de makis & sushis
- Sélection de fromages affinés et pain au levain

Les Animations

- Mozzarella et déclinaison de tomates de pleine terre, mortadelle, duo de pesto & foccacia fraîche
- Découpe de jambon Jabugo, condiments et pain variés
- Risotto aux morilles
- Bar à Huîtres
- Foie gras, condiments et pain variés
- Animation spéciale selon l'inspiration du Chef
 - 1 animation culinaire à 25 € / personne
 - 2 animations culinaires 48 € / personne
 - 3 animations culinaires 70 € / personne



© Skiss



Votre brunch

- Une coupe de Champagne
- Café, thé, chocolat chaud & jus de fruits pressés
- Eaux minérales

- Œufs brouillés, accompagnés de pommes sautées
- Saumon fumé et toasts
- Sélection de deux salades composées
- Sélection de deux plats chauds
- Plateau de fromages affinés
- Crêpes, pancakes et sirop d'érable
- Salade de fruits frais et assortiment de fruits frais tranchés
- Buffet de desserts (3 pièces par personne)

- Corbeille de pains variés, viennoiseries, beurre, confitures, miel du maquis, pâte à tartiner

168 €*

*Tarif TTC par personne pour un minimum de 30 personnes

Prestations incluses

- Décoration florale pour vos centres de table
- Service d'accueil et vestiaire



© Bernhard Winkelmann



Décorations florales

Centre de table

À partir de 58 €



Chemin de table

À partir de 130 €

Décoration
de buffets

À partir de 195 €



Bouquet
de la mariée

À partir de 150 €



Vos autres prestations sur devis personnalisé

Prestation musicales

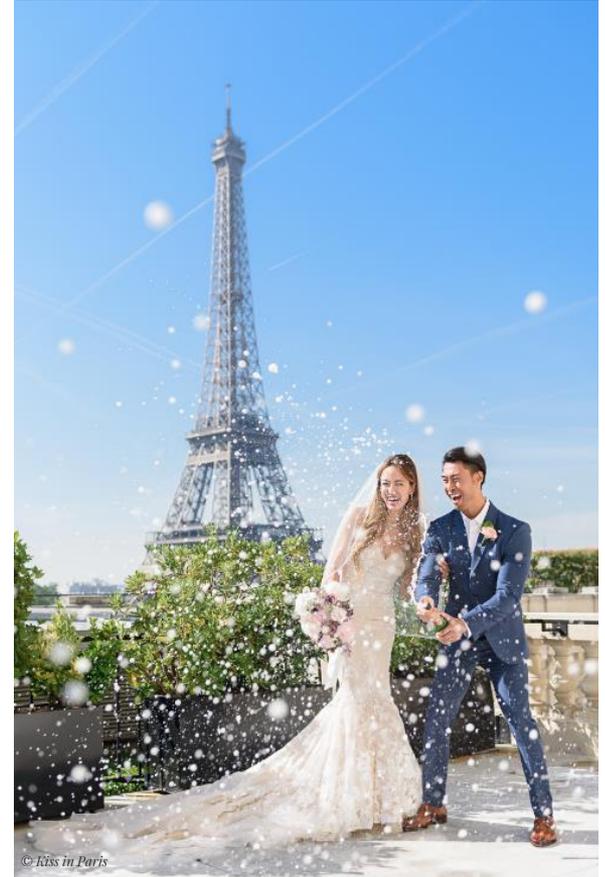
- **DJ** - à partir de 3 800 €
- **Trio de Jazz** - à partir de 2 640 €
- **Quatuor de Jazz** - à partir de 4 900 €
- **Pianiste** - à partir de 1 455 €
- **Harpiste** - à partir de 880 €

Photographe

- **Reportage photo** - à partir de 2 600 €

Service voiturier

- **Un service voiturier** sera proposé à vos invités au tarif de 20 € par voiture.





La Durabilité au Shangri-La Paris



Élimination des plastiques à usage unique

- Les bouteilles en plastique ont été remplacées par des bouteilles en carton 100 % recyclables dans nos chambres ainsi qu'au Spa, réduisant l'utilisation de bouteilles en plastique de 70 000 par an
- Des bouteilles en verre sont fournies dans les chambres
- Nous avons éliminé tous les articles de toilette en plastique présents dans les salles de bain
- Des cartes-clés en bois ont remplacé 10 000 cartes-clés en plastique utilisées chaque année



Réduction du gaspillage alimentaire

- Nous donnons la nourriture non utilisée à notre banque alimentaire locale à Paris
- Notre huile de cuisson est envoyée à notre partenaire pour le recyclage



Approvisionnement local

- Nos uniformes sont fabriqués à partir de matériaux recyclés et sont fabriqués localement en France



Conservation de l'énergie

- Nous avons opté pour des éclairages LED et au cours des 8 dernières années, nous avons économisé 1000 KWH d'énergie par an
- Le linge et les serviettes sont remplacés tous les deux jours, sauf demande contraire
- Nous avons des bornes de recharge pour les véhicules électriques à l'entrée de l'hôtel



Ancrés dans la nature

- Nos fruits de mer proviennent directement de Bretagne, et nous utilisons des œufs de poule élevés en plein air en France
- Presque tous nos fruits et légumes proviennent de sources locales
- Nous avons une ruche sur notre toit qui fournit du miel pour nos restaurants



Nettoyage du quartier

- Deux fois par an, nous collectons des déchets dans notre quartier pour la Journée Mondiale du Nettoyage
- En 2024, nous avons collecté 50 kg de déchets autour de l'hôtel





Shangri-La Circle



@ Shangri-La Le Touessrok, Ile Maurice

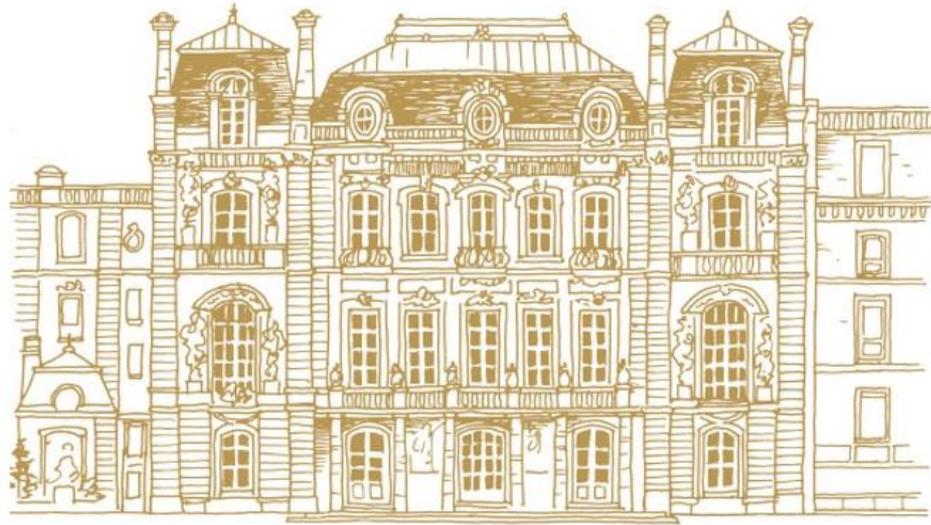
VOS POINTS SHANGRI-LA CIRCLE

Chez Shangri-La, nous souhaitons récompenser votre fidélité et nous vous offrons un accompagnement qui va au-delà de votre premier événement. Avec notre programme de fidélité, profitez du « **Shangri-La Circle Event Planner Rewards** » et obtenez 1 point pour l'équivalent de 5 euros. Vous pourrez par la suite utiliser ces points crédités pour un prochain événement d'exception ou pour un séjour à titre personnel ou professionnel dans l'un des hôtels Shangri-La Hotels & Resorts. *Scannez le QR code pour télécharger l'application Shangri-La Circle*





SHANGRI-LA
PARIS



10 Avenue d'Iéna – 75116 Paris

Votre équipe événementielle :

events.slpr@shangri-la.com / 01 53 67 19 38