



SHANGRI-LA  
PARIS



*They said Yes*



*Votre mariage dans une demeure princière*



### *Du Prince Roland Bonaparte au Shangri-La Paris*

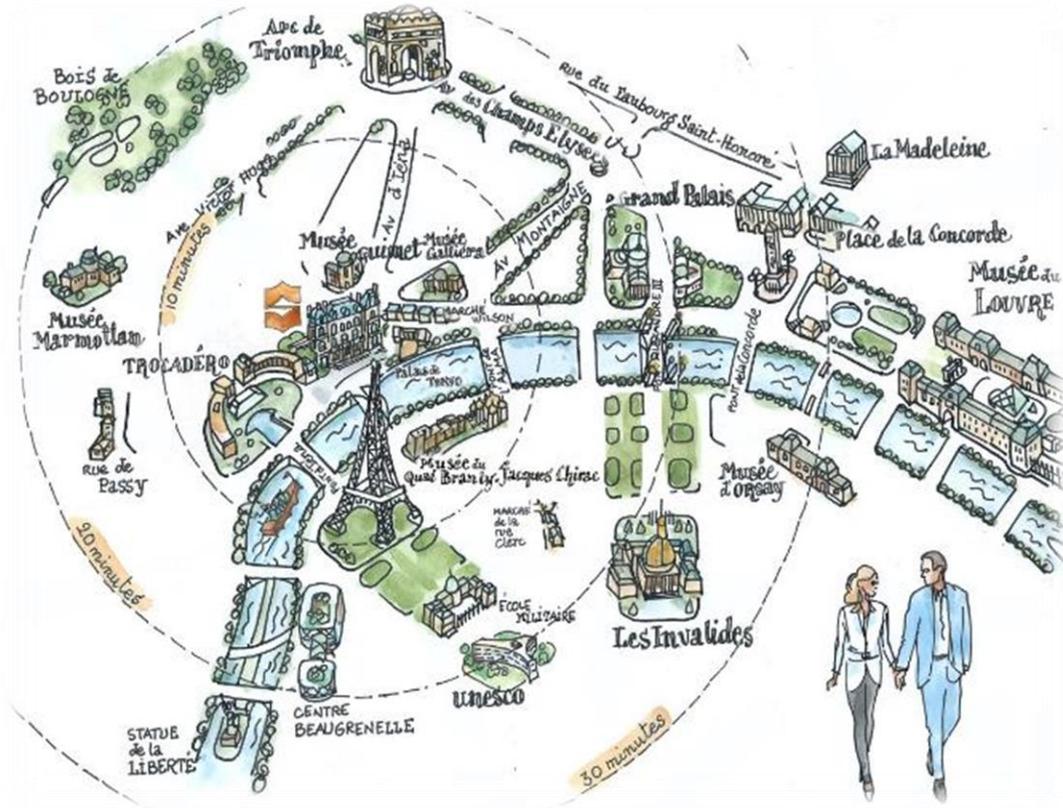
En 1896, le palais situé au 10 avenue d'Iéna était la demeure du Prince Bonaparte et le lieu de rencontre de la bourgeoisie parisienne. 114 ans plus tard, restaurée par l'architecte Richard Martinet, cette demeure est à nouveau prête pour accueillir les grands de ce monde grâce à l'ouverture du Shangri-La 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<sup>ème</sup> siècle, au cœur de l'élégant 16<sup>ème</sup> 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 885m<sup>2</sup>. Cet espace rappelle les plus belles réceptions du Tout Paris de la fin du XIX<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> 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 m<sup>2</sup>, situé au 1er étage

Dimensions : 9 m x 18 m

Communicant à une galerie de 80 m<sup>2</sup>

## 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, 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<sup>er</sup> étage

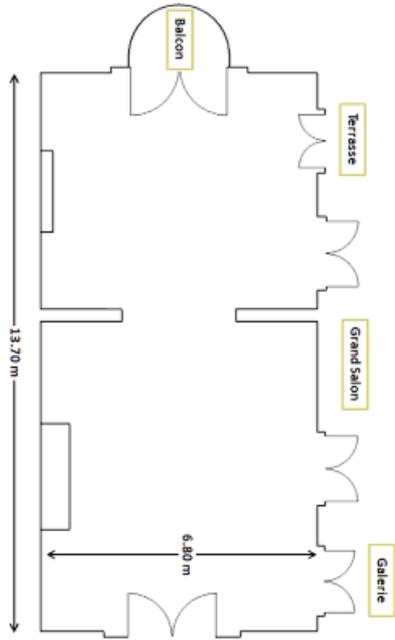
LA SALLE À MANGER	105	6.8	90	100	96	-
LE GRAND SALON	140	6.8	130	180	120	-
LE SALON DE FAMILLE	105	6.8	40	80	84	-
<b>TOTAL DES SALONS HISTORIQUES (INCL. LA GALERIE ET LA ROTONDE)</b>	790	6.8	.	300	270	-

## 2<sup>ème</sup> étage

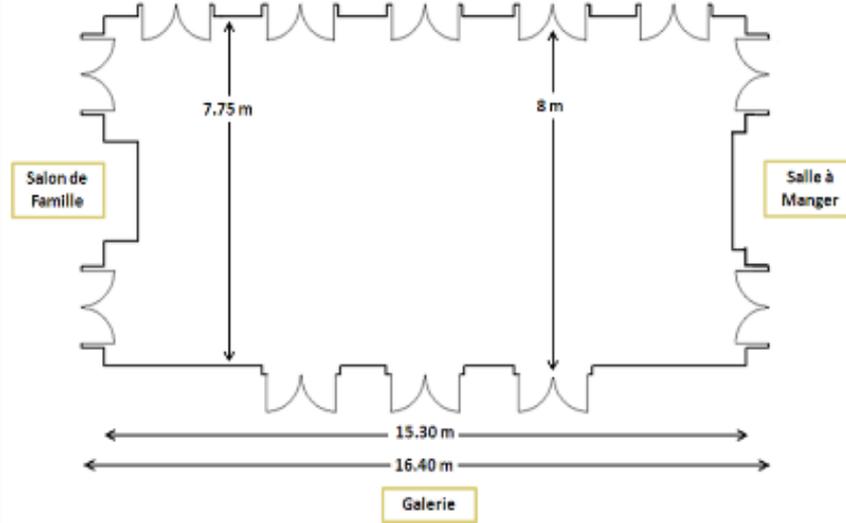
LE SALON ROLAND BONAPARTE	230	4.5	220	310	204	150
---------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----



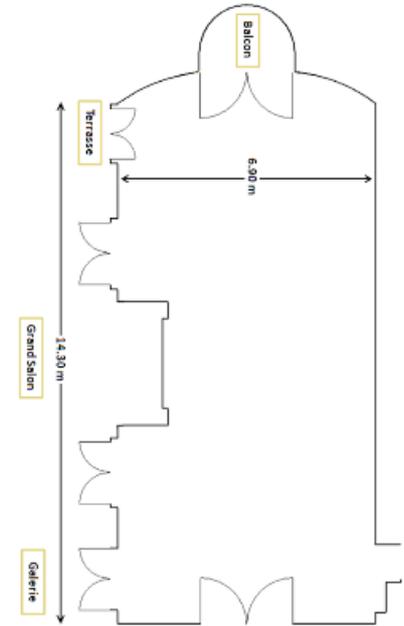
## Plan des Salons de Réception



Salon de Famille



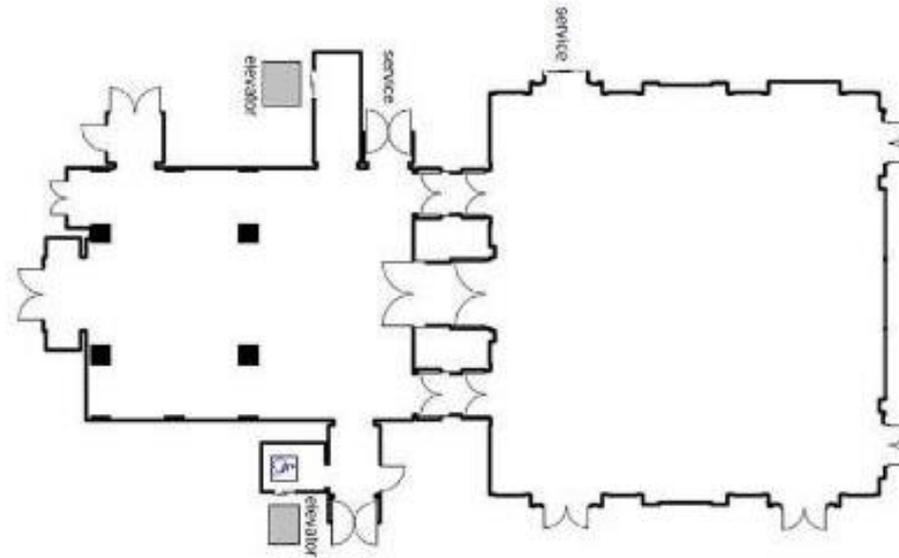
Grand Salon



Salle à Manger



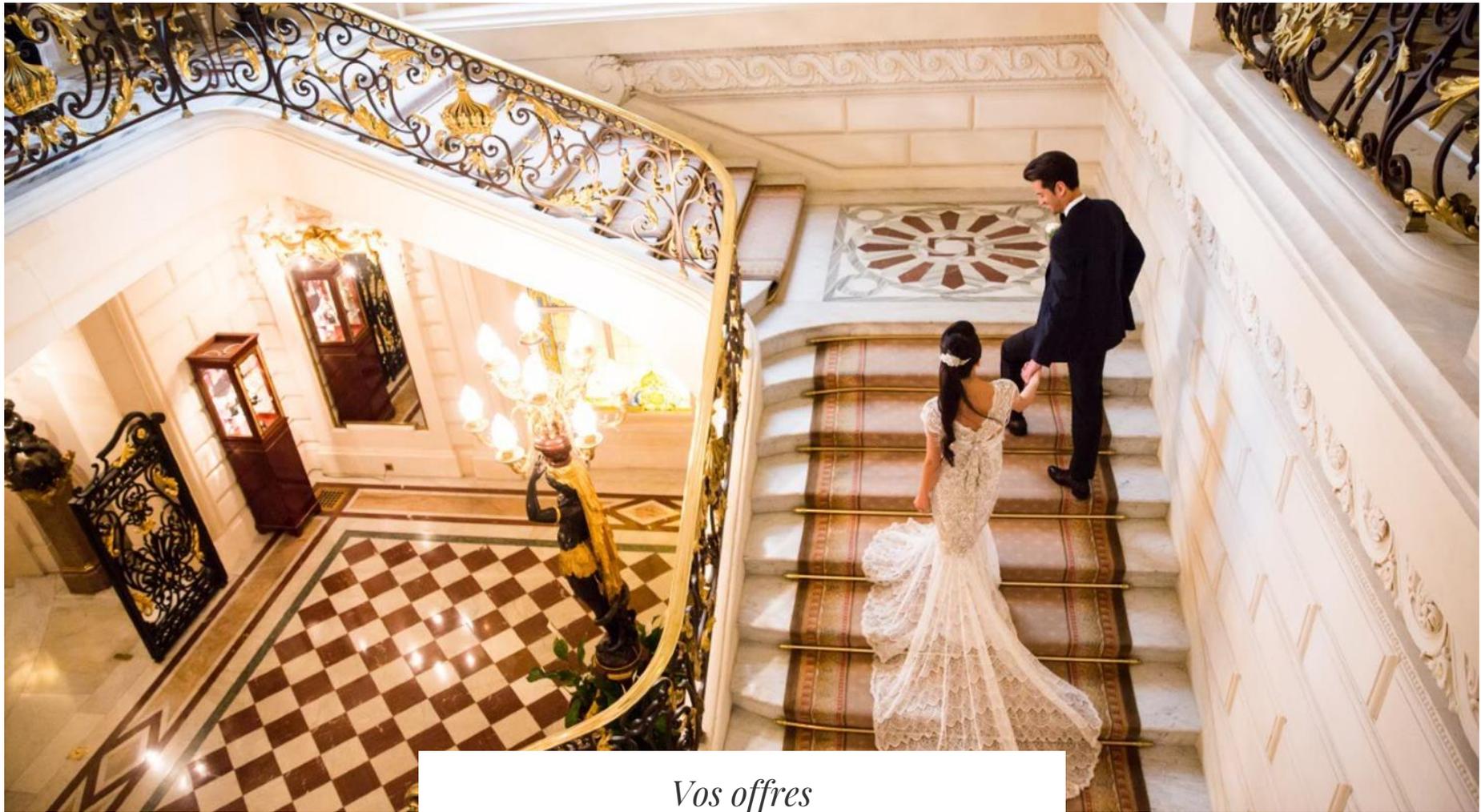
## *Plan du Salon Roland Bonaparte*



Foyer Roland Bonaparte

Salon Roland Bonaparte





*Vos offres*

# Les Chefs du Shangri-La Paris



*Quentin Testart – Chef Exécutif*

A 28 ans, Quentin Testart rejoint le Shangri-La Paris et devient le plus jeune Chef Exécutif des Palaces parisiens.

Originaire de Paris, amoureux de la Bretagne où se trouvent ses racines familiales, son parcours débute à La Bonne Table, qui le fera voyager des étals de poisson de Lorient à ceux de Rungis. Aux Fables de la Fontaine, puis à la Maison Blanche, il apprendra la précision et la créativité de la cuisine étoilée. A La Villa par Thierry Marx, il décrochera son premier poste de Chef et Directeur de restaurant puis intégrera le Royal Monceau – Raffles comme bras droit du Chef Exécutif.



©Stéphane de Bourges

*Maxence Barbot – Chef Pâtissier*

Maxence Barbot, Chef Pâtissier du Shangri-La Paris depuis 2019, est sans conteste l'un des très grands noms de la scène pâtissière française.

C'est d'abord sa famille qui a donné au jeune breton le goût des arts sucrés. Il démarre sa carrière au Plaza Athénée, puis au Four Seasons et devient rapidement Vice-Champion de France du dessert à l'assiette. En 2016, il prend le poste de sous-chef au Plaza Athénée, où il cocrée l'offre pâtissière du cinq étoiles Avenue Montaigne. Aujourd'hui ses créations sucrées de haute voltige participent à la renommée internationale du Shangri-La Paris.



# 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 Quentin Testart
- 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 Maxence Barbot
- 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 €\*

## Pour les épcuriens, 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 Quentin Testart incluant votre buffet de desserts
- Eaux minérales
- Votre gâteau de mariage par notre Chef Pâtissier Maxence Barbot
- 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 Quentin Testart
- Sélection de vins prestige (sur la base d'une bouteille pour 2 personnes)
- Eaux minérales
- Votre gâteau de mariage par notre Chef Pâtissier Maxence Barbot 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 Maxence Barbot. 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 caramélisé 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 Suite Deluxe*

*Vues parisiennes*

Les suites Deluxe sont spacieuses et luxueuses, d'environ 60 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>. 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.

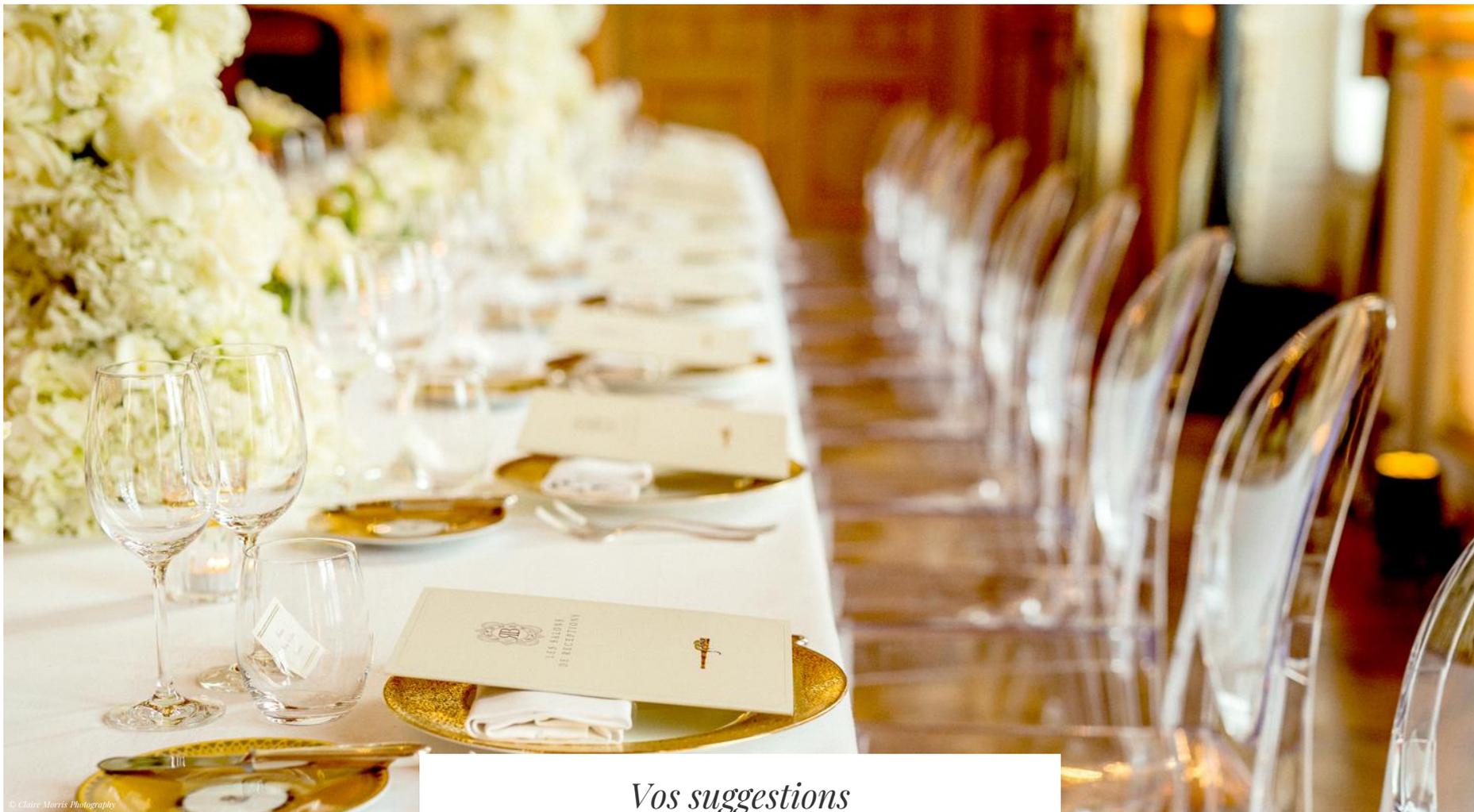
# Votre buffet de desserts

## 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)

40 €





*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 et Bao farcis volaille / crevette et végétariens
- Sélection de fromages affinés et pain au levain
- Sélection de charcuterie et pains variés

## Les animations

- Tresse de mozzarella et déclinaison de tomates de pleine terre, foccacia riviera
  - Découpe de jambon Jabugo, condiments et pain variés
  - Risotto aux morilles
  - Pain bagnat au mètre
  - Animation spéciale selon l'inspiration du Chef
- 
- 1 animation culinaire à 20 € / personne
  - 2 animations culinaires 38 € / personne
  - 3 animations culinaires 54 € / 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

158 €\*

## Prestations incluses

- Location du salon de 11h00 à 16h00
- 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

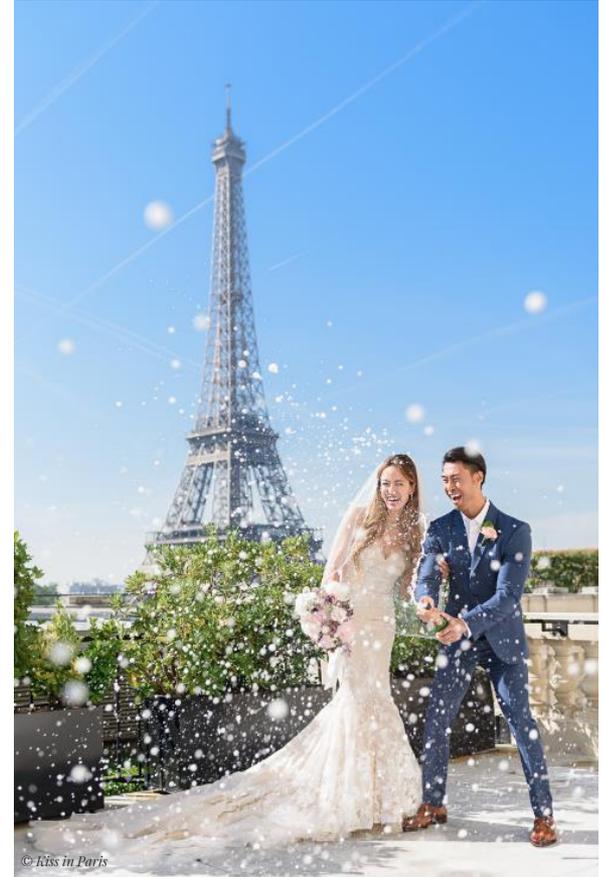
- **DJ** - à partir de 3 800 €
- **Trio de Jazz** - à partir de 2 640 €
- **Quatuor de Jazz** - à partir de 4 900 €
- **Pianiste** - à partir de 1 455 €
- **Harpiste** - à partir de 880 €

## Photographe

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

## Service voiturier

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





*Shangri-La Circle*



## *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 5 points pour l'équivalent d'un dollar.

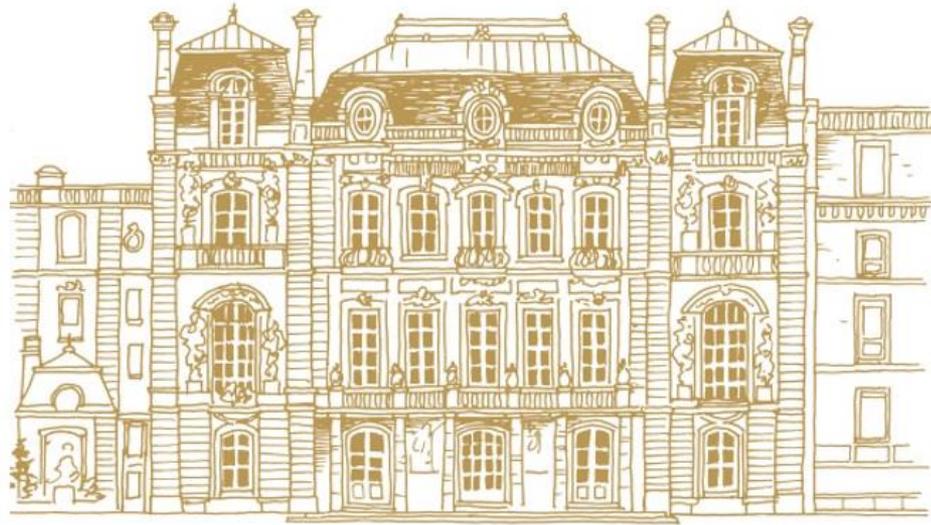
Vous pourrez par la suite utiliser ces points crédités pour un prochain événement d'exception ou encore pour votre lune de miel dans l'un des hôtels Shangri-La Hotels & Resorts.



*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](mailto:events.slpr@shangri-la.com) / 01 53 67 19 38