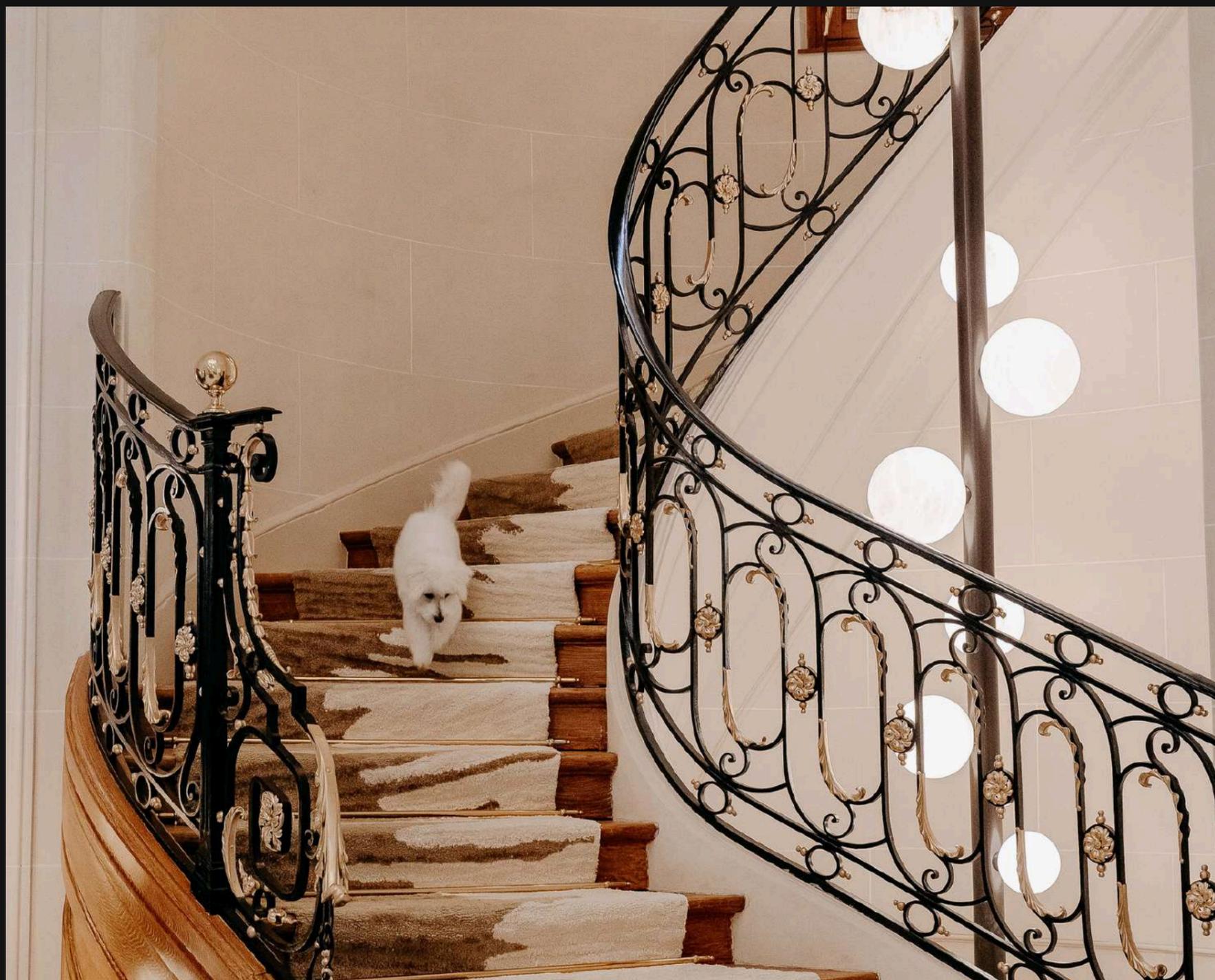


# Événements privés

MAISON VILLEROY

MAISON VILLEROY  
PARIS



## Maison Villeroy

- 1 Restaurant Trente-trois
- 2 Bar Grappille
- 3 Lobby
- 4 Suites Signatures
- 5 Privatisation complète
- 6 Table designer
- 7 Privatisation des espaces



Restaurant  
Trente-trois

1 ÉTOILE MICHELIN

# Restaurant Trente-trois

Orchestré avec maestria par le chef étoilé Sébastien Sanjou, le restaurant Trente-Trois incarne la créativité sous sa forme la plus savoureuse.

La salle à manger intimiste de sept tables, les boiseries du XXe siècle et le parquet en chêne composent un cadre classique à l'élégance toute parisienne.

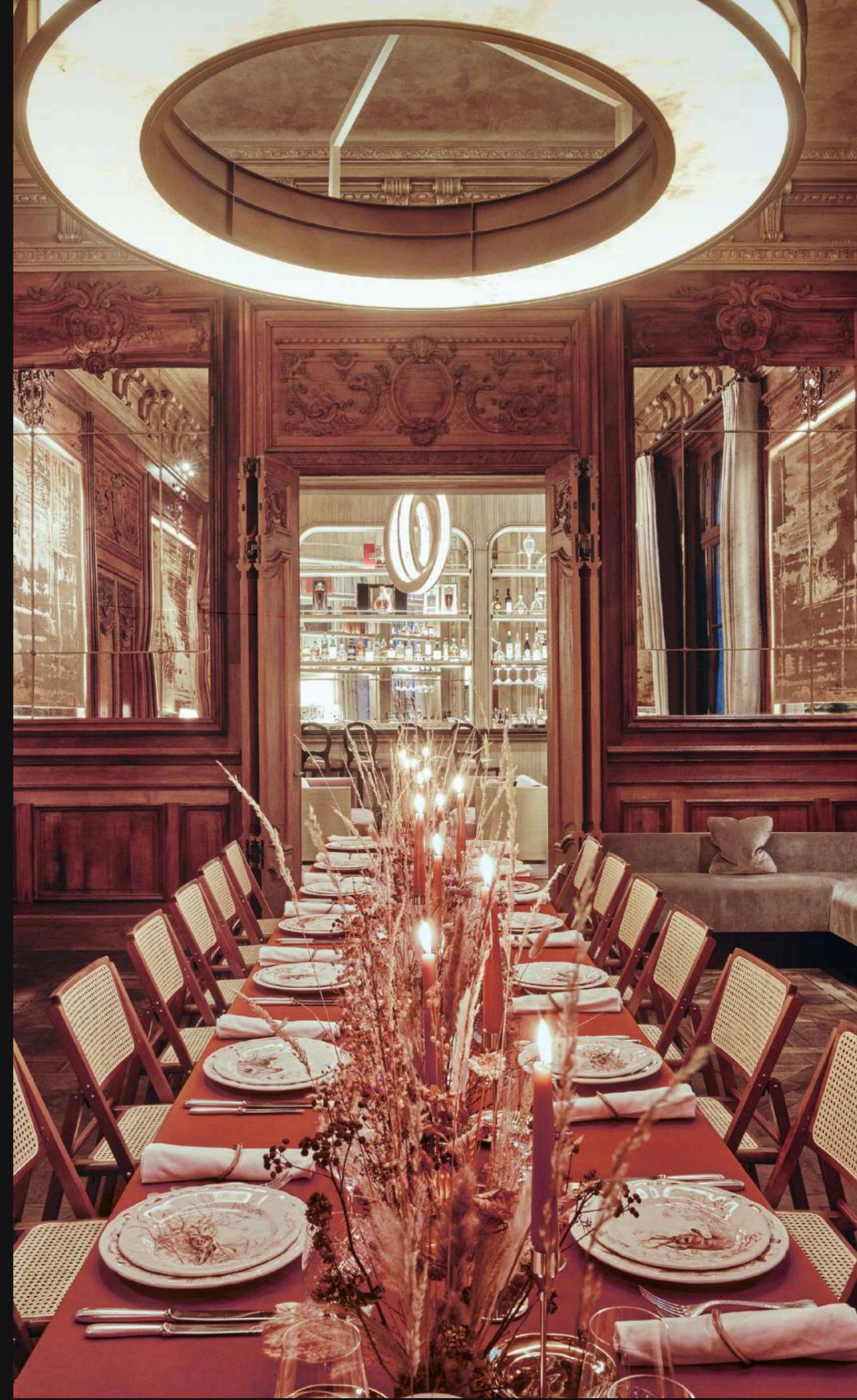
Traversez l'Histoire et découvrez une cuisine moderne, qui puise dans la tradition pour mieux la sublimer.

**Capacité maximale debout :** 50 personnes

**Capacité maximale assise :** 20 personnes sur une table  
26 personnes sur deux tables

**Étage :** Rez-de-chaussé

**Taille :** 50 m<sup>2</sup>





Roscoff dans un court-bouillon,  
carottes marinées, coriandre



Asperges vertes de Provence  
oseille, brebis, jaune d'œuf confit

“LA CUISINE N’EST  
QUE PARTAGE...  
LE PLAISIR SIMPLE DE  
DONNER DU BONHEUR  
AUX AUTRES.”  
SÉBASTIEN SANJOU.



Agneau de lait des Pyrénées  
ail sauvage, haricots, grenailles



Noix de coco  
chocolat noir, gingembre, mangue

**L'ART CULINAIRE DE MAISON VILLEROY**  
**Sébastien Sanjou, chef étoilé**

Toute notre offre culinaire est proposée par le chef étoilé Sébastien Sanjou. Sa cuisine est réputée pour sa précision, ses couleurs du sud de la France et le respect qu'il porte aux produits de saison et aux producteurs avec qui il collabore. Le Restaurant Trente-Trois est étoilé au Guide Michelin.

Pour votre évènement, une multitude de choix s'offre à vous : vous laisser guider par notre chef pour une proposition à votre image, choisir vous-même votre menu ou même faire appel à un chef privé extérieur pour cuisiner devant vous dans l'une des cuisines de nos appartements.

RESTAURANT TRENTE-TROIS

# Menus

## GOURMAND

- Menu en 4 actes
- (2 entrée, 1 plat, 1 dessert)
- Eau et café ou thé
- Vin : une bouteille pour trois convives

## GOURMET

- 1 coupe de Champagne par personne
- Menu en 4 actes
- (2 entrée, 1 plat, 1 dessert)
- Eau et café ou thé
- Vin : une bouteille pour trois convives

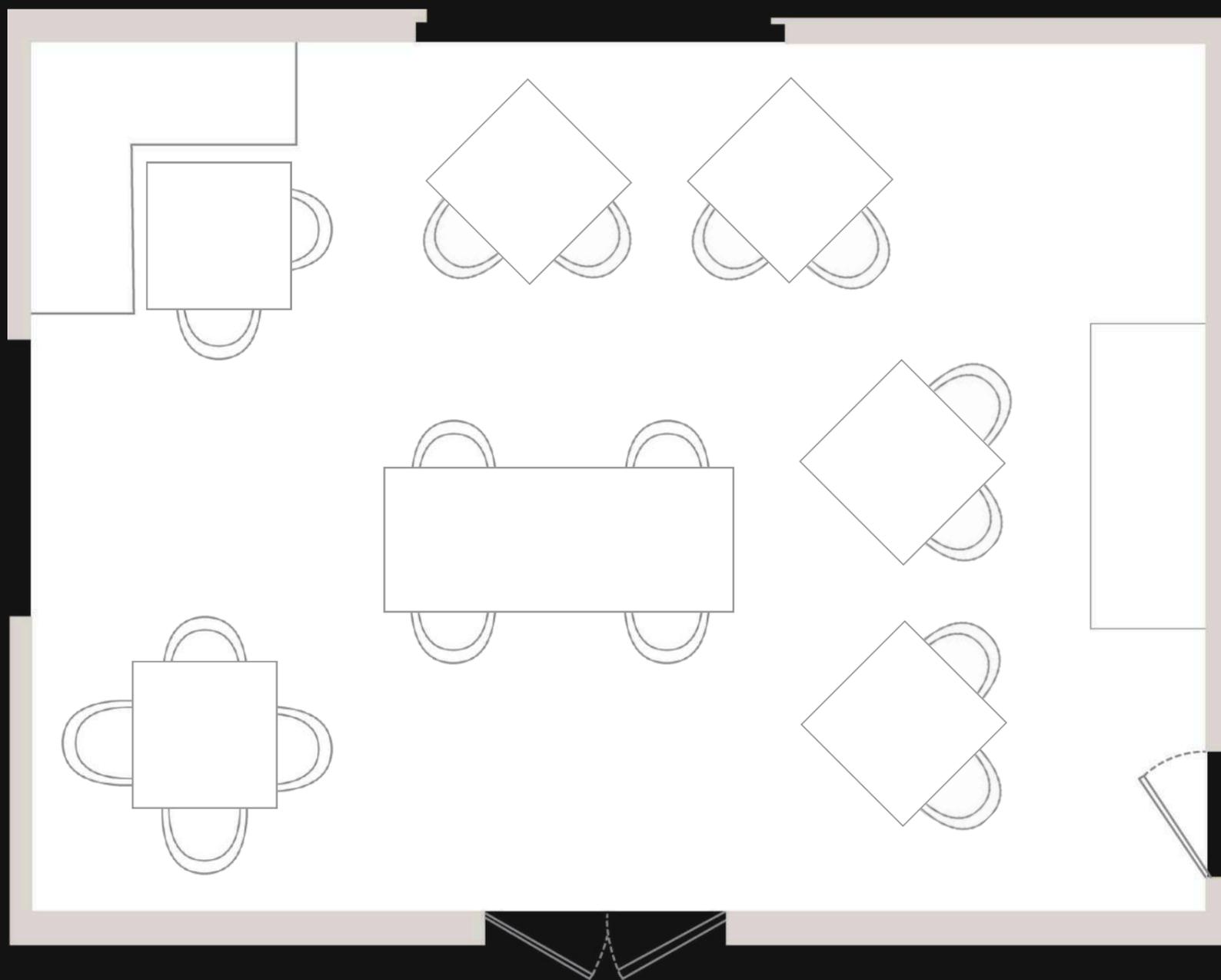
## GASTRONOMIQUE

- 1 coupe de Champagne par personne
- Menu en 6 actes
- (2 entrées, 2 plats, fromage et dessert)
- Eau et café ou thé
- Vin : une bouteille pour trois convives



RESTAURANT TRENTE-TROIS

# Plan d'agencement

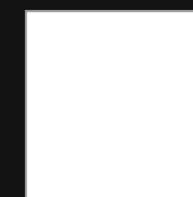


## RESTAURANT

---



**CAPACITÉ**  
20 convives assises



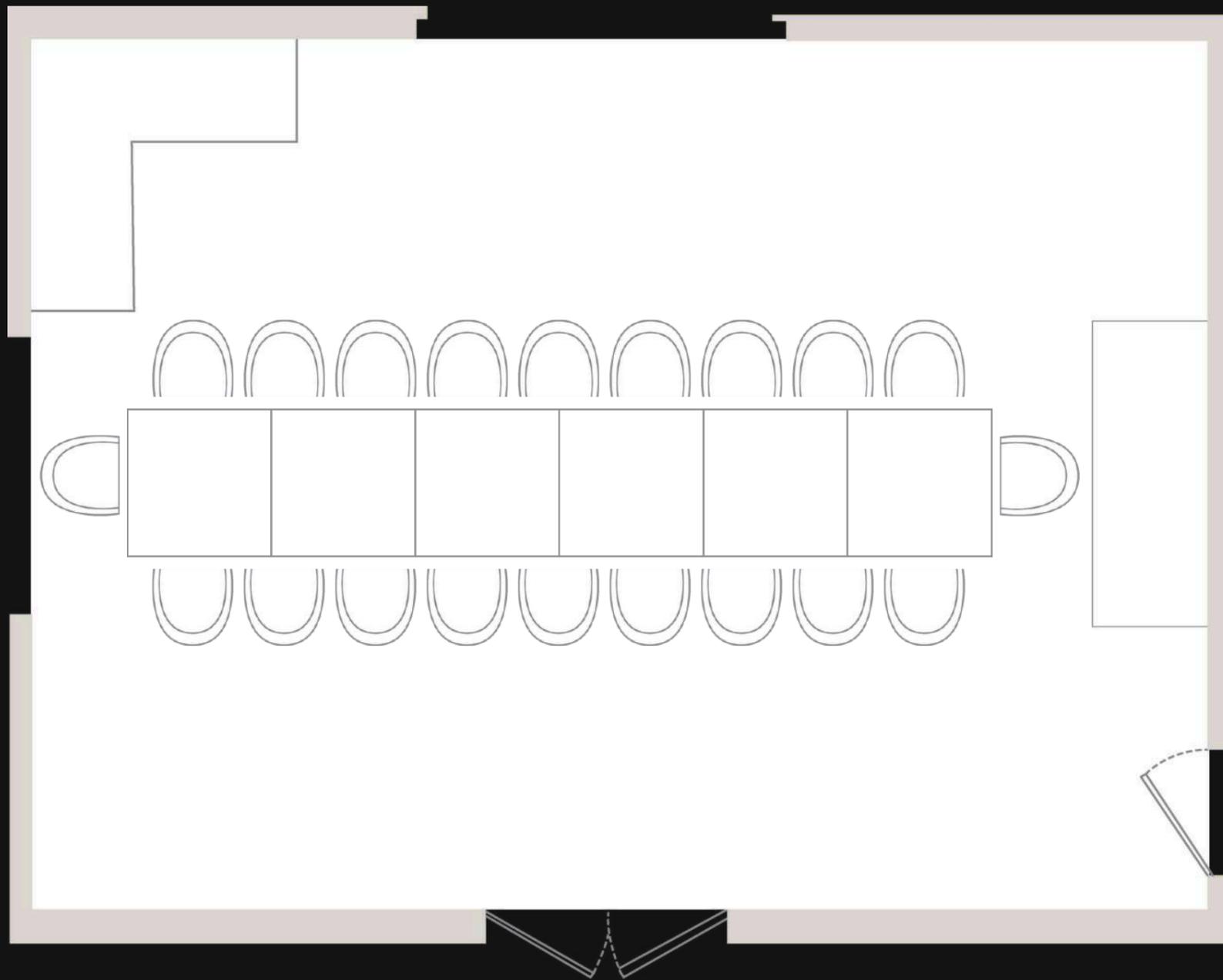
**TABLES**  
90 x 90 cm



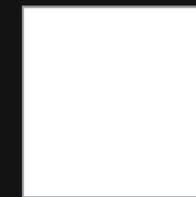
**CHAISES**  
90 x 90 cm

RESTAURANT TRENTE-TROIS

# Plan d'agencement



## DINER GRANDIOSE



**TABLES**  
90 x 90 cm



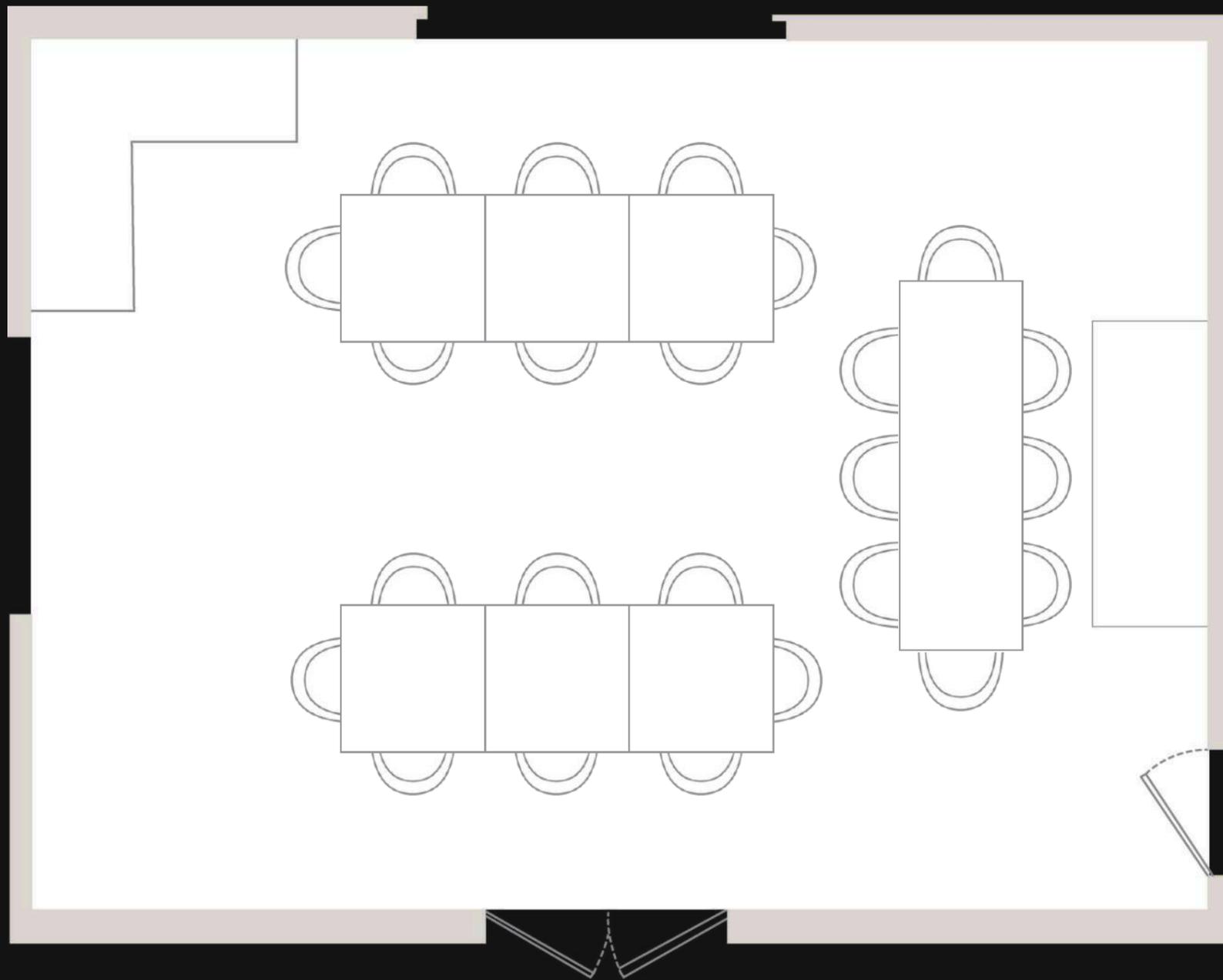
**CHAISES**  
90 x 90 cm



**CAPACITÉ**  
20 convives assises

RESTAURANT TRENTE-TROIS

# Plan d'agencement

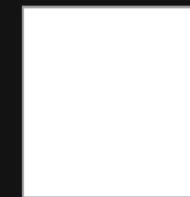


## BANQUET



### CAPACITÉ

24 convives assises



### TABLES

90 x 90 cm



### TABLE HAUTE CENTRALE

75 x 240 cm

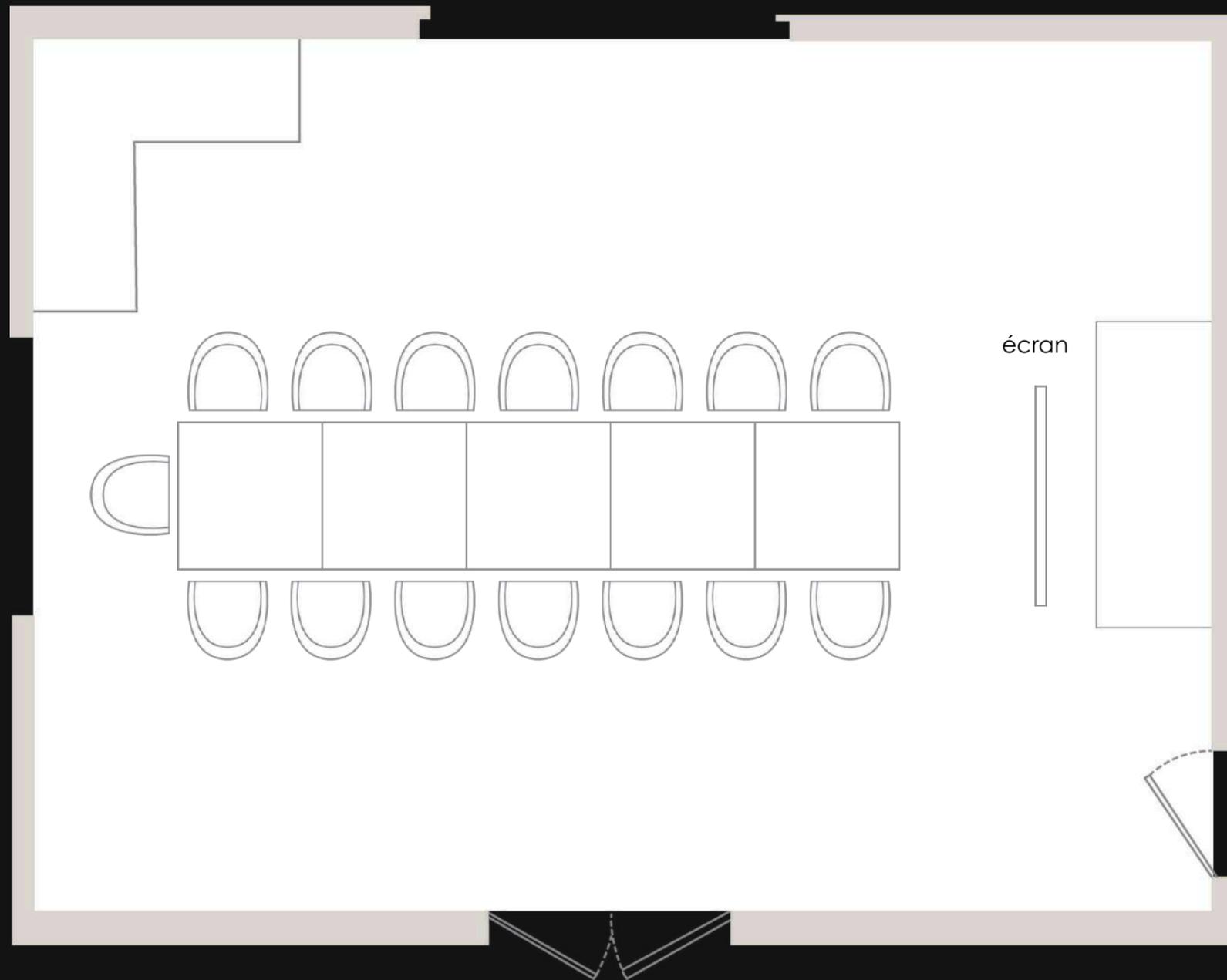


### CHAISES

90 x 90 cm

RESTAURANT TRENTE-TROIS

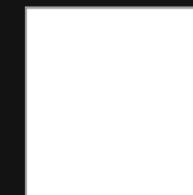
# Plan d'agencement



## MEETING ROOM 1



**CAPACITÉ**  
15 convives assis



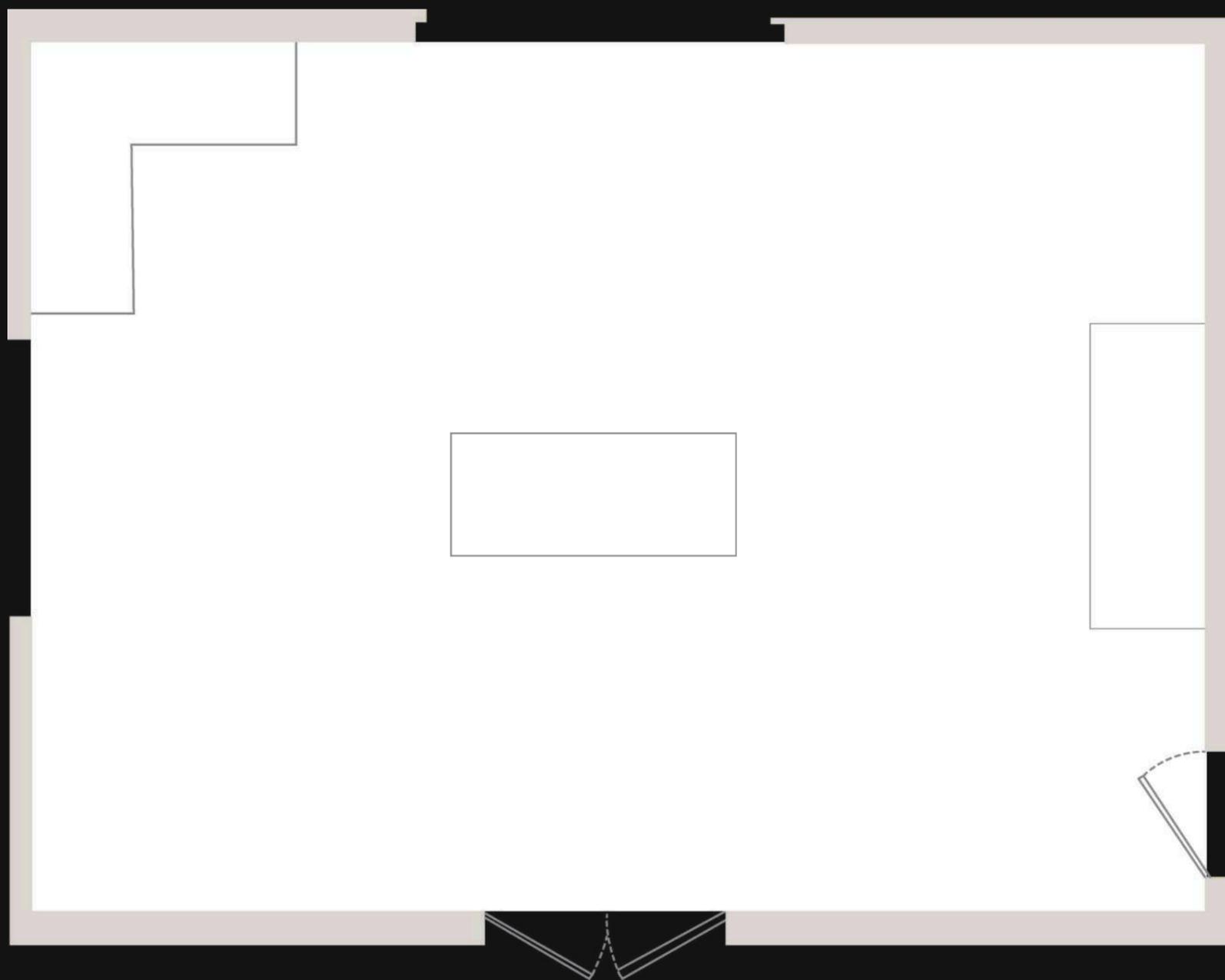
**TABLES**  
90 x 90 cm



**CHAISES**  
90 x 90 cm

RESTAURANT TRENTE-TROIS

# Plan d'agencement



## COCKTAIL

---



**CAPACITÉ**  
50 convives debout



**TABLE HAUTE CENTRALE**  
75 x 240 cm



# Grappille

BAR À VIN  
**Grappille**

Au bar Grappille, le temps suspend son cours et des souvenirs indélébiles se créent.

Le feu de cheminée, les canapés confortables et l'accueil raffiné illustrent l'esprit parisien par excellence. Un lieu tout en charme et en élégance, avec une subtile touche actuelle.

Imaginé par Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France, Grappille propose une expérience unique : déguster des vins d'exception... au verre.

Des vins qui n'attendent qu'à être découverts, partagés et savourés, sublimés par des « grappillettes » raffinées.

**Capacité debout** : 30 personnes

**Capacité assise (lounge)** : 15 personnes

**Étage** : Rez-de-chaussé

**Taille** : 40 m<sup>2</sup>



RESTAURANT TRENTE-TROIS  
Cocktails

ÉLÉGANT

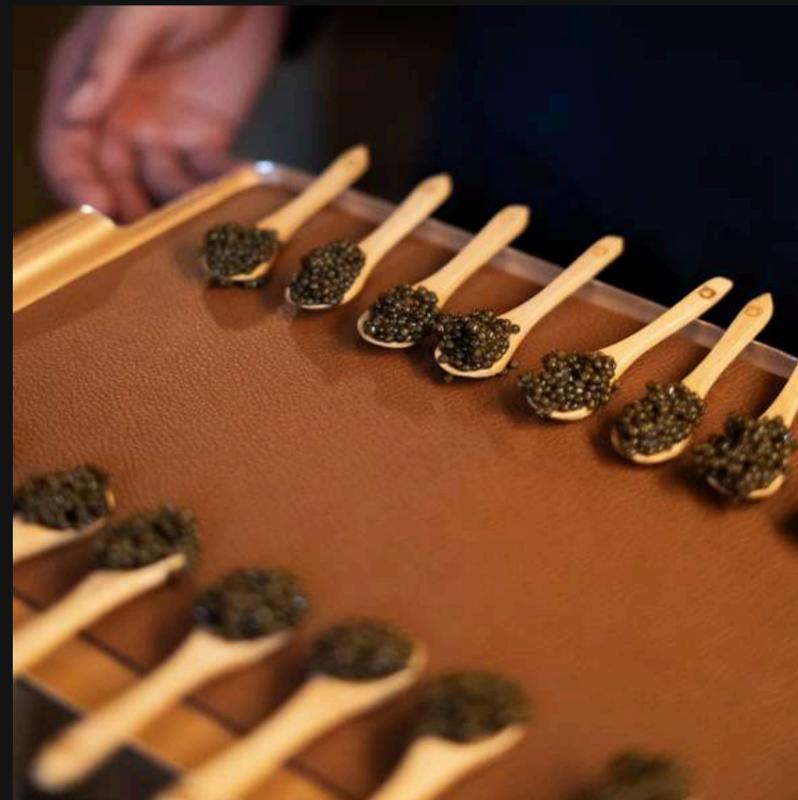
- 8 canapés salés
- 4 douceurs sucrées
- 1 bouteille de Champagne pour 3 personnes ou 2 cocktails par personnes selon une sélection

FESTIF

- 10 canapés salés
- 6 douceurs sucrées
- 1 bouteille de Champagne pour 3 personnes ou 2 cocktails par personnes selon une sélection

INOUBLIABLE

- 12 canapés salés
- 6 douceurs sucrées
- 1 bouteille de Champagne pour 2 personnes ou 3 cocktails par personnes selon une sélection





## DINER SUR MESURE

---

On ne le fait pas quotidiennement  
qui engendre des couts supplémentaires

# Lobby



# Lobby

À Maison Villeroy, le lobby s'éveille le soir venu pour offrir un moment suspendu, hors du temps.

Baigné d'une lumière douce et orné de l'escalier central de la maison, il devient le théâtre d'un dîner rare et précieux.

Sous les étoiles d'albâtre, chaque détail est pensé avec soin : un service discret, une cuisine d'auteur, une atmosphère feutrée qui invite à la confiance.

Un cadre raffiné, où l'élégance parisienne s'exprime avec justesse pour célébrer, réunir ou simplement savourer l'instant.

**Capacité assise** : 6 à 12 personnes



# Rez-de-chaussé

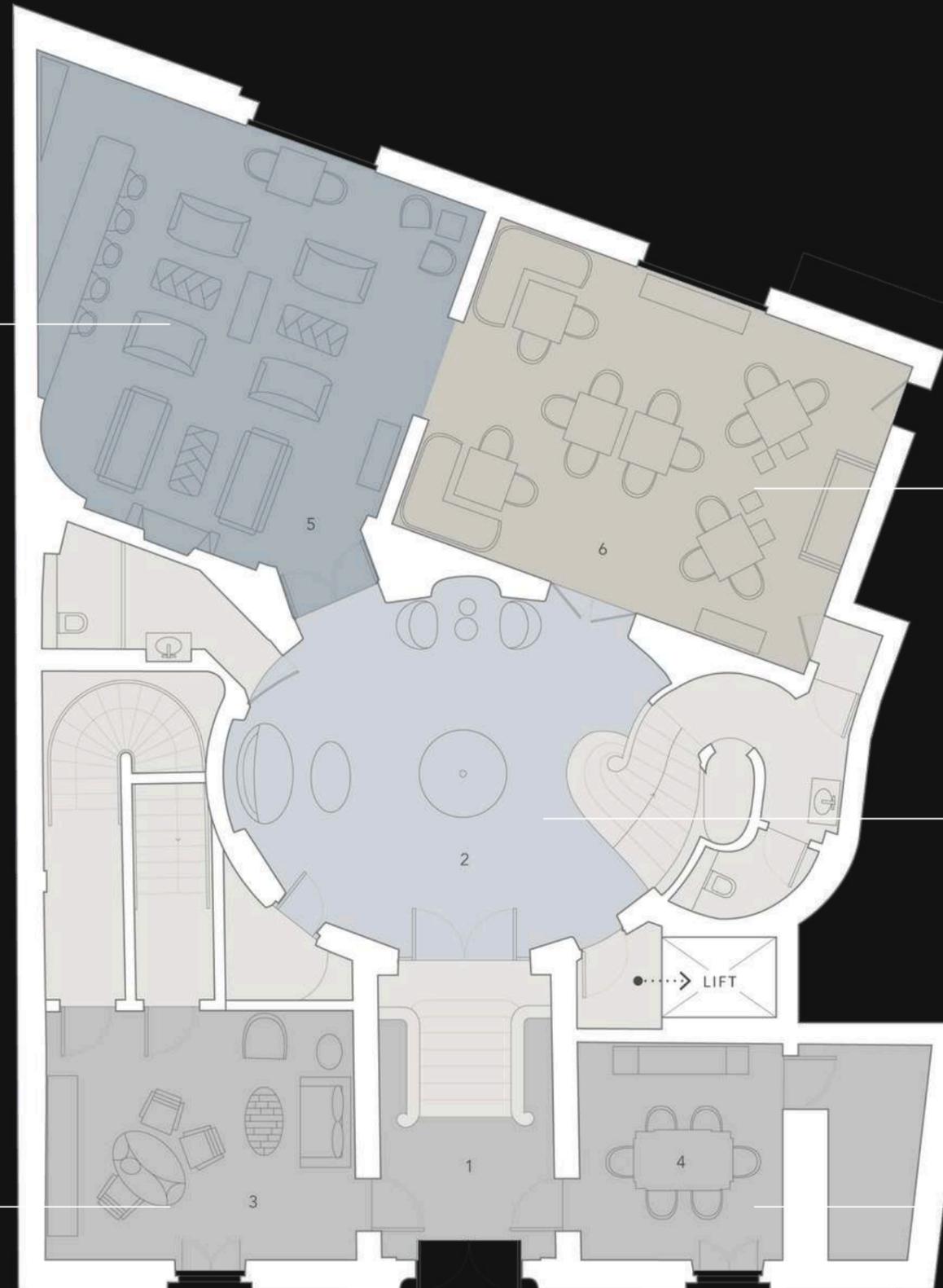
Bar Jean Goujon

Restaurant Trente-trois

Atrium lobby

Conciergerie

Boardroom



RUE JEAN  
GOUJON



# Suites Signatures

# Suites Signatures

Et si vous receviez comme à la maison, mais en mieux ?  
Les Suites Signatures de Maison Villeroy ouvrent leurs portes à  
celles et ceux qui souhaitent organiser un déjeuner ou un dîner  
en toute intimité.

Autour d'une table élégante, jusqu'à six convives peuvent  
partager un moment privilégié, dans un cadre chaleureux et  
feutré.

Sur demande, un chef privé orchestre le repas depuis la cuisine  
de l'appartement, offrant une expérience culinaire aussi délicate  
que personnalisée.

Une parenthèse rare, où l'art de recevoir prend tout son sens.

**Capacité assise** : 6 personnes



# Suites signatures

## VILLEROY

1er étage  
115 m2

Cuisine  
Salle à manger pour 6  
Salon



## EMPYRÉE

3ème étage  
110 m2

Cuisine  
Salle à manger pour 6  
Salon





VOTRE PIED-À-TERRE PARISIEN

## Privatisation complète

Plus qu'un hôtel majestueux, un spa de luxe, un club privé ou un restaurant étoilé, Maison Villeroy est une ode à l'Histoire et au raffinement.

Séjourner dans cet hôtel particulier édifié en 1908, c'est vivre une expérience unique qui éveille tous vos sens. Composée de 11 suites signatures, suites et chambres, Maison Villeroy est un secret transmis de génération en génération.

Son atmosphère intimiste est l'écrin de moments précieux et de souvenirs inoubliables.

Du linge de lit aux arts de la table, des viennoiseries au mobilier, chaque détail a été pensé avec soin et délicatesse, comme si vous étiez chez vous.

**Chambres : 4**

**Suites : 5**

**Suites signatures : 2**

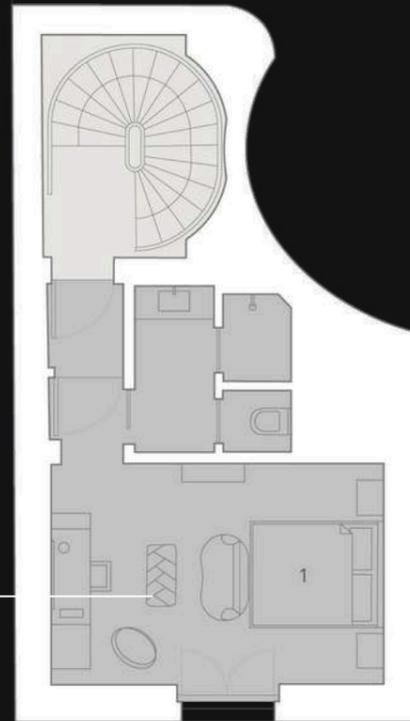
**Nombre de résidents : 22**



# Entresol

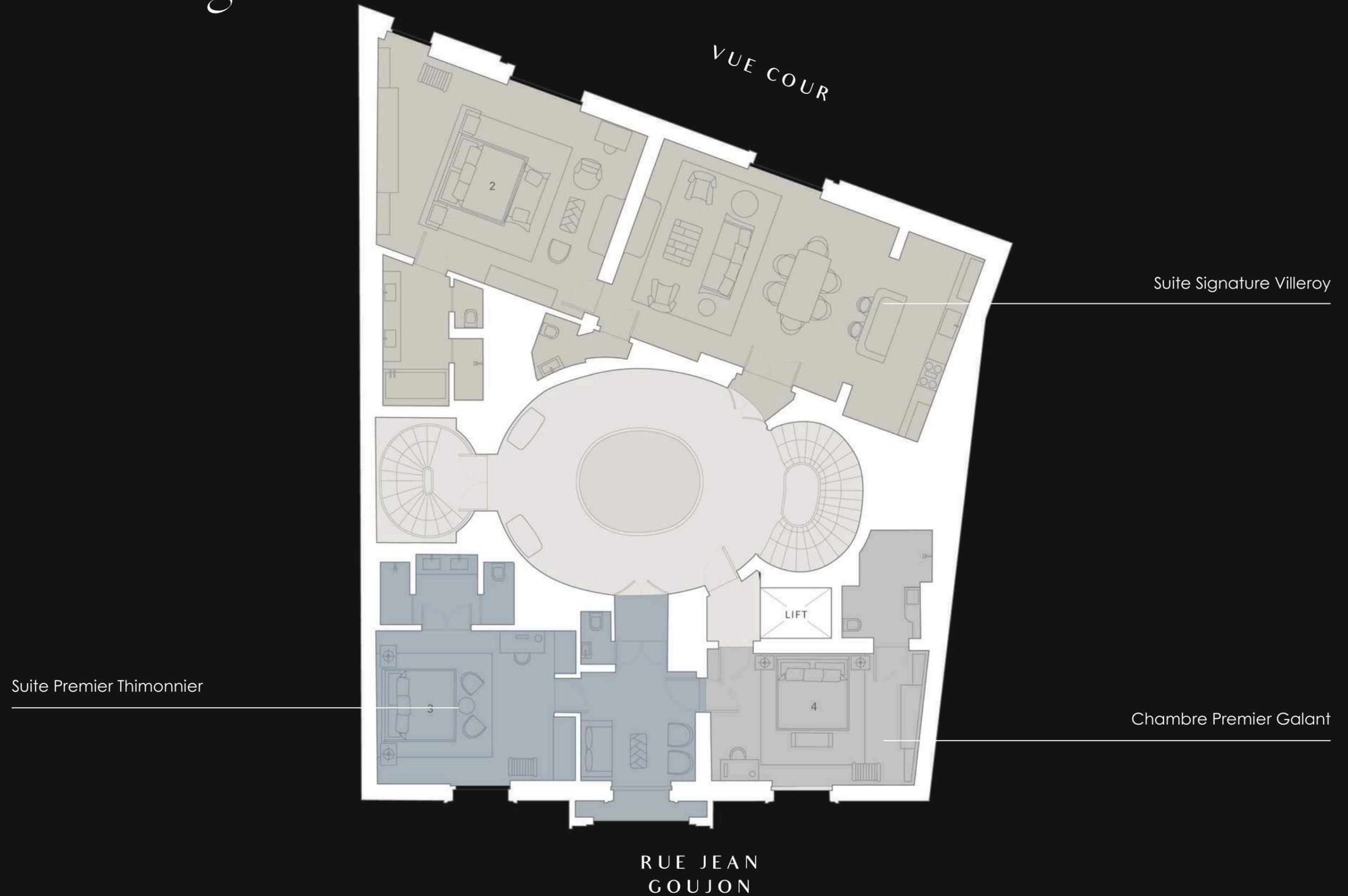
VUE COUR

Chambre Louis

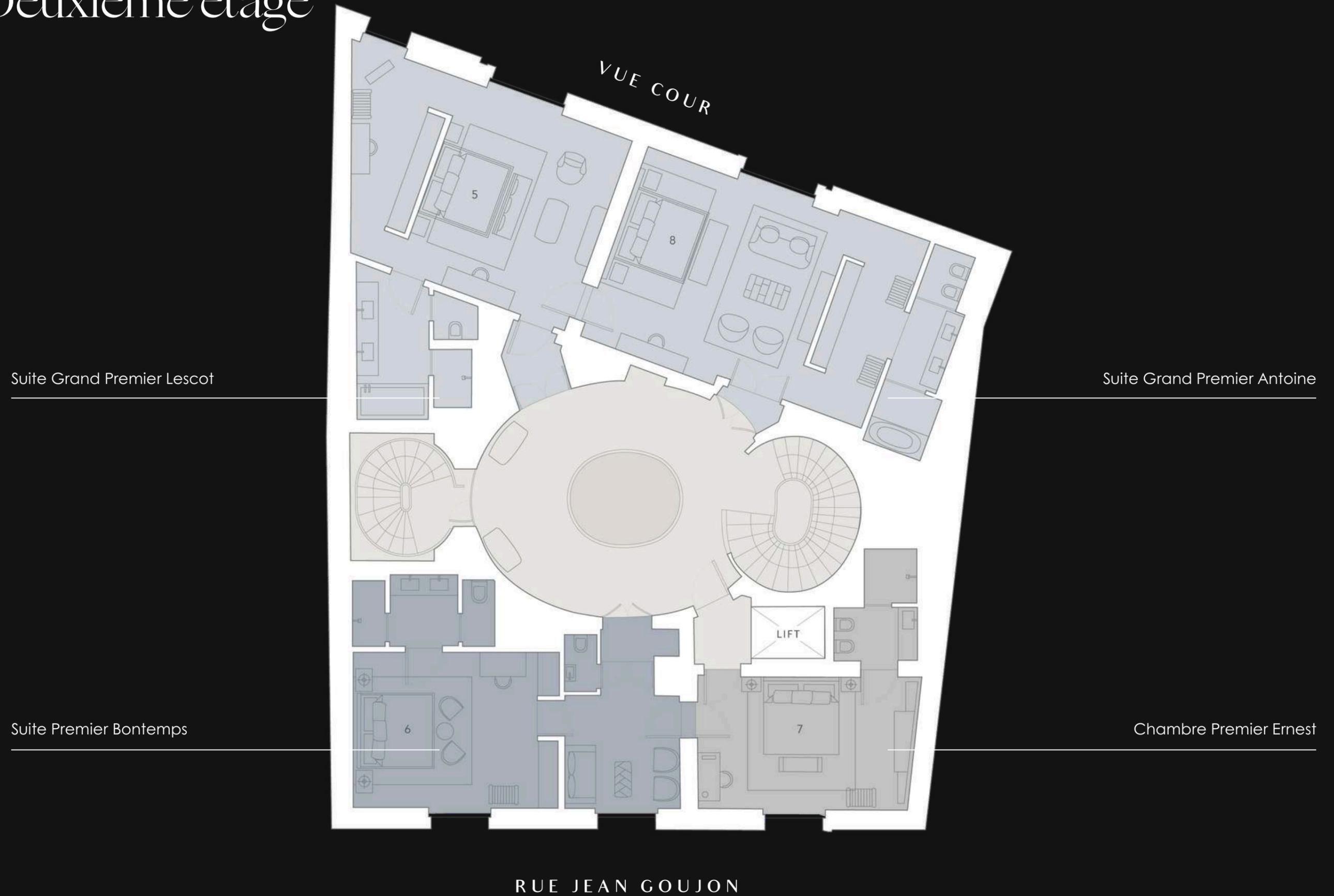


RUE JEAN  
GOUJON

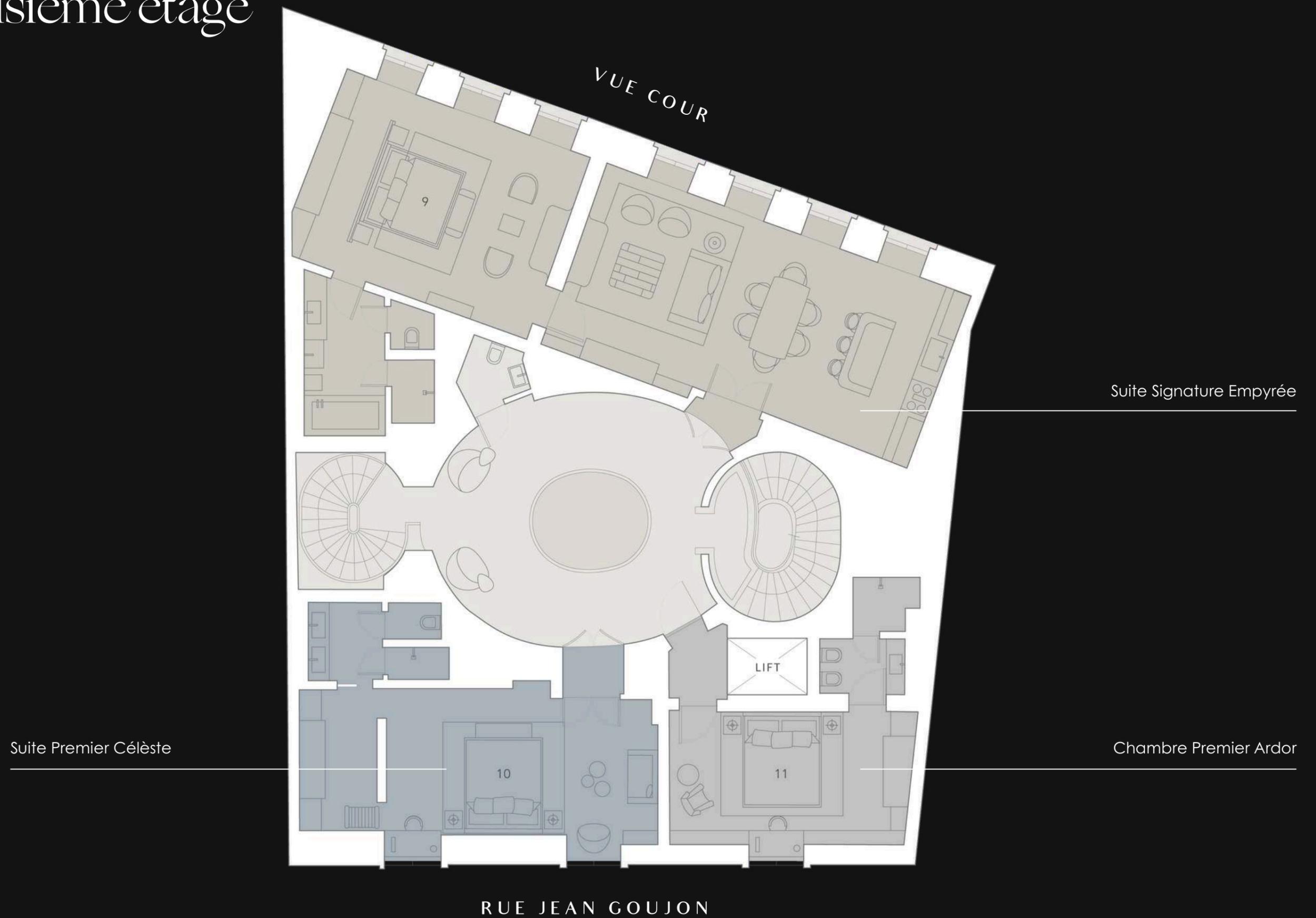
# Premier étage



# Deuxième étage



# Troisième étage



POUR VOS ÉVÉNEMENTS  
**Metteur en table**

Pour vos plus beaux événements, nous collaborons avec StudioCé, spécialiste du dressage de table. Sa mission : surprendre, sublimer le savoir-faire français et offrir des expériences uniques.

Chaque réception, grandiose ou intime, est minutieusement pensée pour refléter votre vision et vos envies.

StudioCé sélectionne un art de la table original, mêlant talents (céramistes, tisserands, fleuristes, chefs) et styles variés : classique, moderne, vintage, baroque ou exotique.

**Devis sur demande**







MAISON VILLEROY  
PARIS

33, rue Jean Goujon  
75008 Paris

villeroy@voiledor.com  
+33 1 45 05 68 00

[www.voiledor.com](http://www.voiledor.com)  
[villeroy@voiledor.com](mailto:villeroy@voiledor.com)