



UN NOUVEAU LIEU ÉVÉNEMENTIEL

SUR 700 M<sup>2</sup> DE PLAIN-PIED

À 100 MÈTRES DU LOUVRE ET DU PALAIS ROYAL

UNE CONCEPTION ÉCO-RESPONSABLE



## UN EMPLACEMENT EXCEPTIONNEL

Rue de Valois, à deux pas du Louvre, juste en face du Palais Royal, Le 8 Valois vous propose un lieu de réception haut de gamme idéal pour vos événements parisiens.

La façade et la toiture classées monuments historiques sont mises en valeur par un parti-pris contemporain aux lignes épurées, résultat d'une rénovation ambitieuse de plus de 10 mois, respectueuse de l'histoire et de l'architecture du quartier. Le 8 Valois vous offre aujourd'hui un espace de 700 m<sup>2</sup> de plain-pied (600 m<sup>2</sup> pour vos réceptions), réparti en cinq Salons.

## UN LIEU CHARGÉ D' HISTOIRE

Hôtel d'Armagnac à partir de 1530, puis lieu de réunion de l'Académie Française au 17<sup>ème</sup> siècle, le 8 rue de Valois devient « Le Bœuf à la Mode » en 1792 sous l'impulsion de deux frères Marseillais. Premier restaurant « à la carte » de Paris, il fut notamment tenu par le célèbre cuisinier Prosper Montagné et l'on peut aujourd'hui admirer son emblème d'époque au dessus de la porte du 8 Valois. Son livre d'or porte cette amusante appréciation signée par Berthe Bovy et Pierre Fresnay : « J'aime mieux ta cuisine, ô boeuf, que celle d'en face; c'est moins vache... » car se trouvait en face le Théâtre-Français.

Changement radical de décor puisqu'au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, le 8 rue de Valois devient un garage automobile, aujourd'hui complètement restructuré en salle de réception.



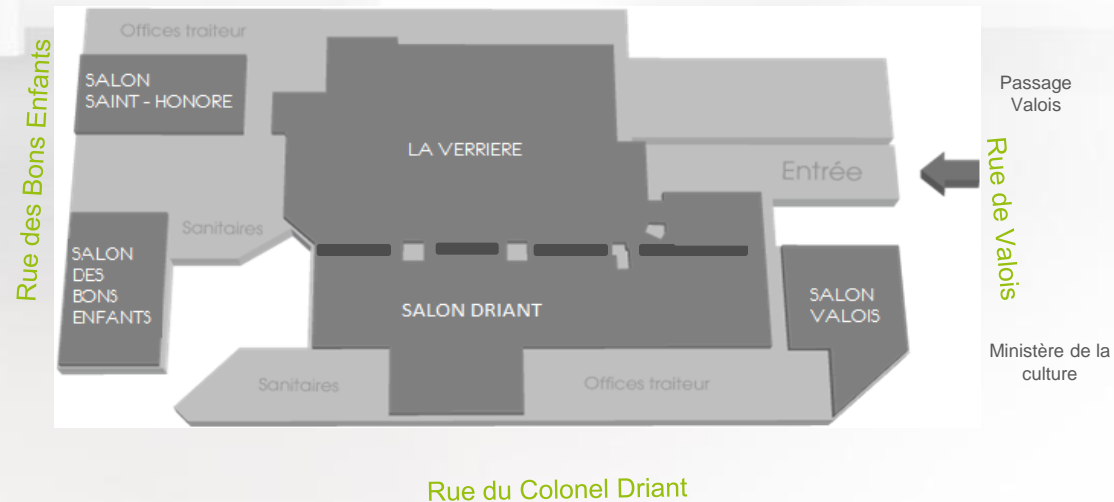


Un grand espace central avec charpente apparente et verrière, véritable puits de lumière, revêtu au sol de parquet en chêne massif.

Des cloisons mobiles permettant d'isoler chaque salon et d'envisager plusieurs configurations pour un maximum de polyvalence.

Capacité d'accueil (nb de pax)

Salons	Superficie (m2)	Conférence	Tables carrées	Tables rondes	Guéridon demi lune	Cocktail
"La verrière"	225	280	192	180	120	400
"Salon Driant"	145	120	-	-	-	340
"Salon S-Honoré"	45	35	-	-	-	65
"Salon des Bons enfants"	50	30	-	-	-	65
"Salon Valois"	45	30	-	-	-	65
Zones de déplacement, entrée	63					
Offices traiteur	66					
Vestiaire						
Sanitaires						
<b>Total</b>	<b>700</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>935</b>





Les manifestations événementielles génèrent d'importants impacts sur l'environnement : consommation de ressources naturelles, production de déchets, pollution liée aux transports ... le caractère éphémère des réceptions est quant à lui souvent source de surconsommation.

Soucieux de réduire au maximum notre impact environnemental et désirant apporter des solutions concrètes aux agences événementielles et aux entreprises dans leurs initiatives responsables, le 8 Valois s'inscrit dans une démarche totalement durable et devient **La première salle parisienne 100 % éco-responsable.**

**Réhabiliter** un lieu chargé d'histoire, tour à tour hôtel des rois de France puis site industriel fortement polluant, en une salle de réception répondant aux **exigences du développement durable** : telle est notre promesse :

- Un chantier mené dans une démarche de haute qualité environnementale
- Une consommation d'énergie maîtrisée par un recours à des solutions particulièrement innovantes: chauffage et climatisation géothermiques en cycle fermé, luminaire à basse consommation, matériel électrique et électronique économes en énergie, ...
- Un aménagement responsable : parquets en chêne français issu de forêts labellisées FSC, isolation thermique optimisée, ...
- Un Système de Management Environnemental de la salle (SME) : tri des déchets, produits d'entretien éco-labellisés, bilan carbone<sup>R</sup> la première année puis tous les 3 ans, limitation des transports de matériel, de personnes et de matières premières.

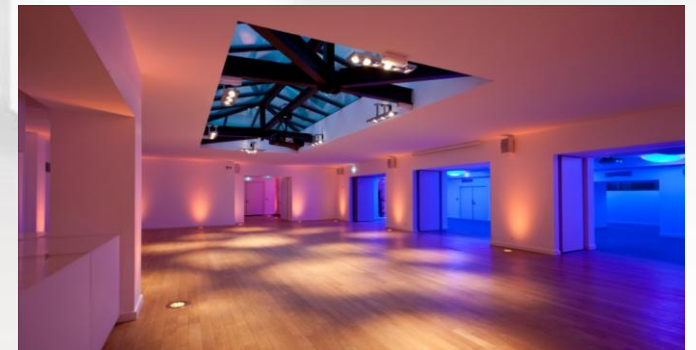
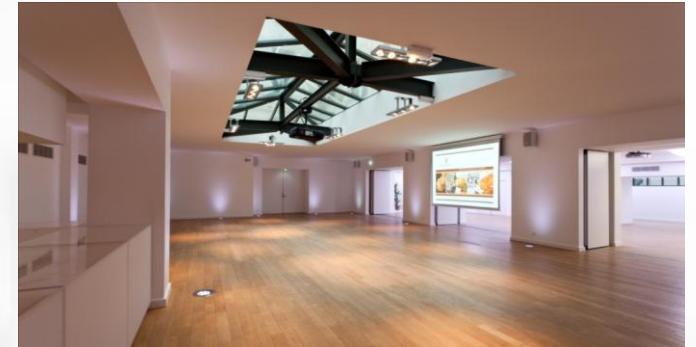


	Prix HT
Repas assis jusqu'à 200 pax	9 000 €
Événement jusqu'à 400 pax	11 000 €
Événement de plus de 400 pax	14 000 €
Show room - 15% à partir du 8 <sup>ème</sup> jour consécutif	8 000 €
Matinée	5 500 €
Montage (7h – 22h)	11 000 €
Champagne Albert Beerens	25 € la bouteille
Champagne « POP Earth »	32 € la bouteille
Champagne Laurent Perrier Brut	36 € la bouteille
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	61 € la bouteille
Ménage de fin de réception	350 €
Régisseur	30 € / heure
Agent de sécurité	33 € / heure de jour jusqu'à minuit 47 € / heure de nuit à partir de minuit



Afin de faciliter l'organisation de vos réceptions et limiter au maximum les transports, l'ensemble du matériel ci-dessous est disponible sur place :

- 1 VP 15 000 Lumens dans La Verrière et son écran de 300 x 225 cm
- 4 VP de 4 200 Lumens dans les Salons
- Micros HF, pupitres et micros col de cygne
- Des luminaires basse consommation pouvant varier de teinte sur une gamme infinie dans tous les salons et de manière autonome
- Pilotage du son et de la lumière depuis la régie ou depuis l'ensemble des Salons par des bornes tactiles "Crestron"
- Accès wifi illimité dans l'ensemble des salons
- Tables et chaises
- Vaisselle et matériel traiteur



Alexis Revidat, ancien Sous Chef de Potel & Chabot, prend les commandes de **Palais Royal, Le traiteur by Eloïse** et réinvente le genre. Il met au service de vos événements son talent et sa créativité pour des balades gastronomiques menées d'une main de maître, par une brigade de salle et de cuisine rompue à la gestion des événements les plus exigeants.

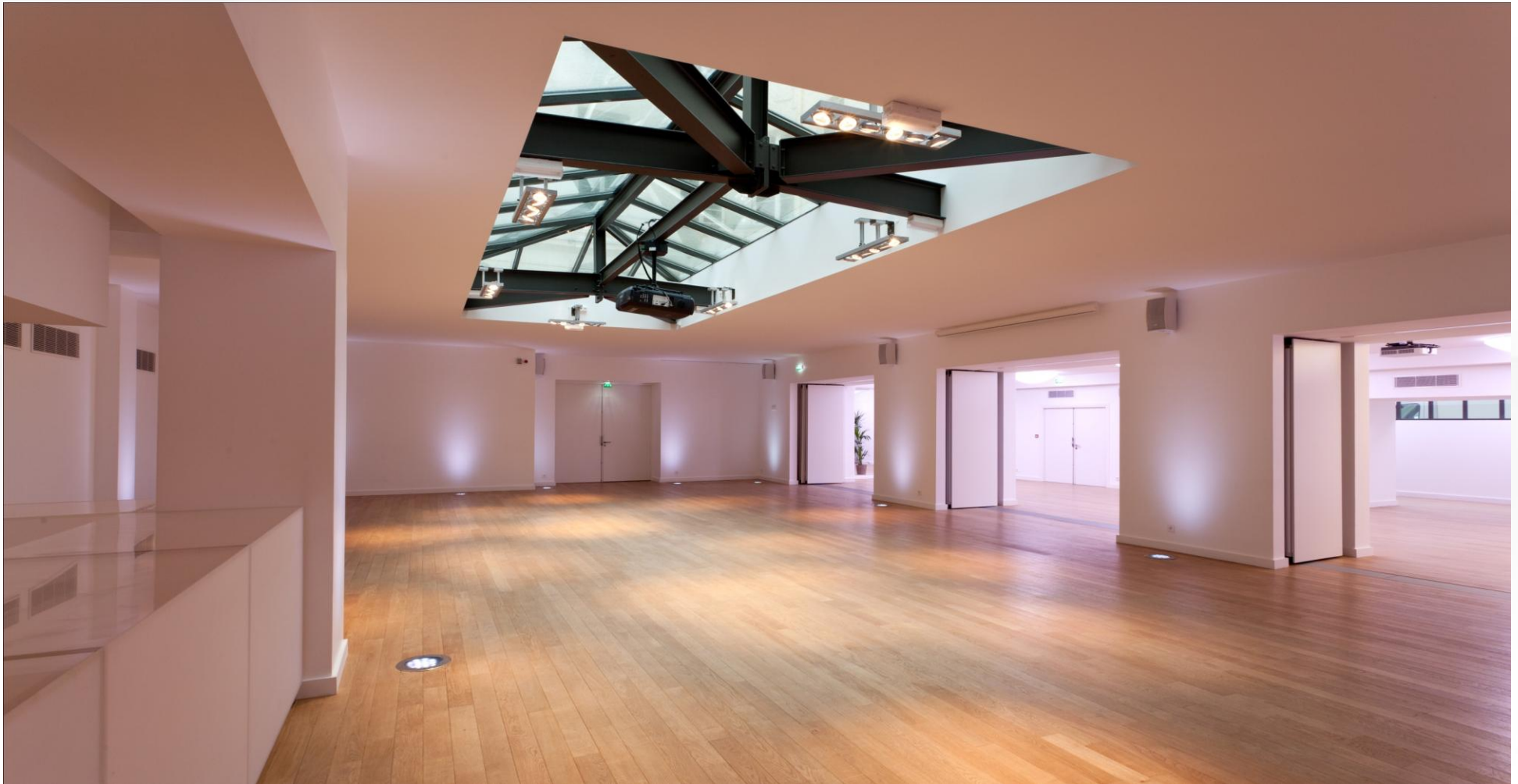
Quelles que soient vos envies, **Palais Royal**, au travers d'une équipe à l'écoute et disponible, transformera votre rêve d'un événement d'exception en réalité ! Partenaire de vos réceptions, **Palais Royal** vous propose une cuisine audacieuse et raffinée dans laquelle des produits détournés cohabitent avec des grands classiques, dans un souci d'esthétisme et de fraîcheur.

Selon les saisons laissez-vous tenter par des **pièces cocktails** hautes en couleurs. Vous souhaitez profiter d'un **repas gastronomique** et être servis à table : dégustez nos mets travaillés en parfait équilibre avec de beaux produits de saison.

**Brunchs**, **accueil petit-déjeuner**, **pauses gourmandes**, **animations culinaires** par des Chefs, **cours de cuisine** par équipe pour u événement d'incentive, buffet, ... vous aurez toujours une bonne raison de faire confiance à **Palais Royal, Le traiteur by Eloïse**.

[www.palaisroyal-letraiteur.fr](http://www.palaisroyal-letraiteur.fr)











## Grégory Areinx

Responsable commercial et développement

15 rue du Colonel Driant

75 001 Paris

[www.8valois.fr](http://www.8valois.fr)

[contact@8valois.fr](mailto:contact@8valois.fr)

[contact@palaisroyal-letraiteur.fr](mailto:contact@palaisroyal-letraiteur.fr)

01 47 03 95 91

06 45 26 10 67