



VOTRE ÉVÉNEMENT DUCASSE PARIS  
DU CŒUR DE LA CONOPÉE - FORUM DES HALLES  
**CHEZ CHAMPEAUX**



**Le lieu idéal pour organiser vos événements.**

---

Opératifs entre collègues, déjeuners ou dîners d'affaires, cocktails avec des clients... L'équipe commerciale vous accompagne sur tous vos projets sur-mesure !



## L' ESPRIT

Champeaux est une brasserie de son temps où chacun peut vivre sa propre expérience en fonction de son envie. Le restaurant vit tout au long de la journée : déjeuner sur le pouce, pause gourmande l'après-midi, cocktail à l'heure de l'apéritif ou encore festin au dîner.

## LE DÉCOR ET LE TABLE

Situé en plein cœur du 1er arrondissement de Paris, sous La Canopée du Forum des Halles, Champeaux est un lieu lumineux avec un grand espace ouvert sur une terrasse avec vue sur le jardin Nelson Mandela, un décor urbain et moderne. Les immenses baies vitrées donnent à l'ensemble une atmosphère à la fois lumineuse et chaleureuse.

Le restaurant se situe à 5 minutes à pied du Centre Pompidou et de la Bourse de Commerce Pinault Collection.





E BASILIC 6  
ITRON EN CRAPAUDINE POMME PUREE 10  
RRASIN TORREFIE CONDIMENT CITRON 26  
UE LEGERE 28  
OEUF LEGUMES AIGRE-DOUX ET MOUTARDE 22  
RANGE 14  
12  
8

EMBARQUEMENT - CHAUDS LES SOUFFLES!  
IMMEDIAT - DE SAISON - SOUFFLE ASPERGE  
- A SUIVRE  
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU BIEN  
BOARDING - WHAT'S HOT-SOUFFLES!  
NOW - TODAY GREEN ASPARAGUS SOU  
- UP NEXT  
- KNIFE-CUT BEEF TARTAR WELL





## LD CUISINE & L'ÉQUIPE

La carte de Champeaux fait revivre les classiques de la cuisine de brasserie.

En cuisine, le **Chef Louis Kothe** vous propose des recettes contemporaines pleines de saveurs et de couleurs qui mettent à l'honneur les meilleurs produits de la saison.

En salle, **Gwenn Raoult** aime accueillir les clients avec bienveillance et veille à ce qu'ils passent un bon moment.



## EXEMPLE DE MENU\*

Saumon fumé d’Ecosse  
taille épais, crème acidulée

Poulet fermier au citron  
en crapaudine, pomme purée

Paris-Les Halles

\* Le menu évolue en fonction de la saison

## LA CARTE

Une carte qui réinvente de grands classiques de la cuisine de brasserie,  
avec les meilleurs produits de la saison.

## LES VINS & COCKTAILS

Belle carte des vins, dynamique et tournée vers l’Europe.  
Cocktails sophistiqués et originaux, qui évoluent au fil des saisons.

DÉCOUVRIR



## CAPACITÉ TOTALE


 100




 150

## TERRASSE ESTIVALE

 60

## PRIVATISATION SUR DEMANDE

 Du Lundi au Dimanche :  
Déjeuner de 12h à 14h  
Dîner de 19h à 22h

 La Canopée - Forum des Halles  
Porte Rambuteau - 75001 Paris  
 Metro Les Halles / Chatelet  
 Parking : Forum des Halles  
Cocès voiture - face au 1 rue de Turbigo

 **VOTRE CONTACT COMMERCIAL**  
T. +33 1 58 00 21 71  
event@ducasse-paris.com

[restaurant-champeaux.com](http://restaurant-champeaux.com)