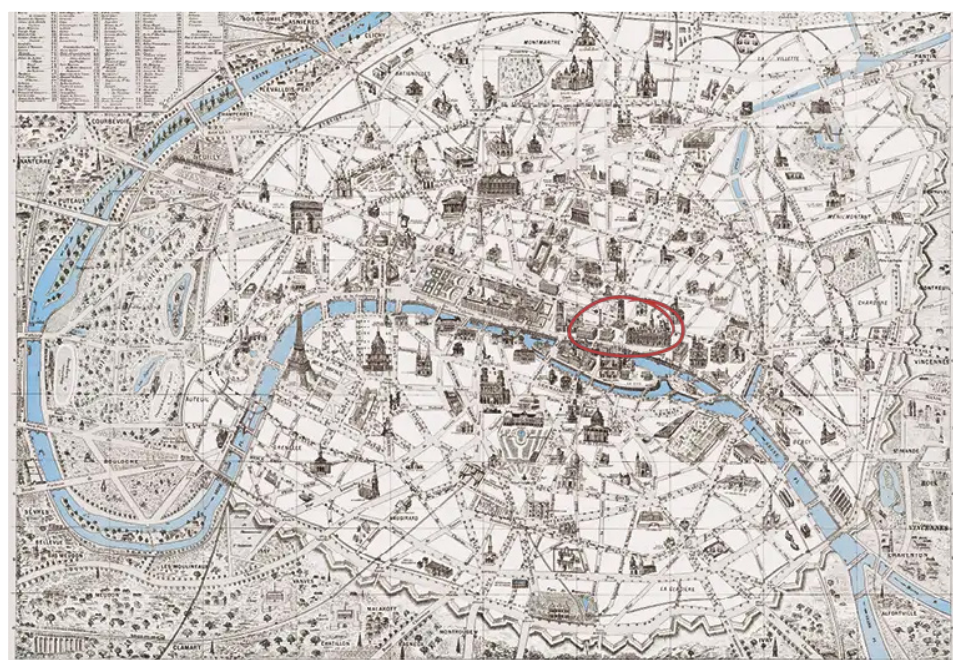




# VOTRE ÉVÈNEMENT AU GRAND MAZARIN

Maisons Pariente est une collection contemporaine d'hôtels cinq étoiles, fondée par Patrick Pariente et deux de ses filles, Leslie Kouhana et Kimberley Cohen. Situés dans des lieux exceptionnels, chaque hôtel est conçu comme une maison privée élégante et dévoile une personnalité unique et artistique, en parfaite symbiose avec son environnement. Nos adresses vous invitent à vivre un luxe hôtelier simple mais chaleureux. L'esprit Maisons Pariente.

La collection comprend quatre hôtels : Crillon le Brave en Provence, Lou Pinet à Saint-Tropez, Le Coucou à Méribel et Le Grand Mazarin à Paris.



*Tout est réuni pour faire du Grand Mazarin la destination d'une expérience parisienne unique, à toute heure de la journée : un restaurant délicieux, un bar surprenant où chaque soirée est une nouvelle expérience, une piscine extraordinaire et un service d'exception.*

*Pour offrir l'expérience la plus belle, chaque détail est dirigé par notre équipe talentueuse du Grand Mazarin.*

*Mathilde Beziau,  
Directrice générale*



## CARTE POSTALE PARISIENNE

Situé dans le Marais, à deux pas de l'Hôtel de Ville et de la Seine, à l'angle de la rue de la Verrerie et de la rue des Archives, Le Grand Mazarin vous invite à vivre Paris.

La ville lumière invite les touristes à explorer les charmantes surprises et découvertes insolites qu'elle a à offrir. À la fois visionnaire et cosmopolite, le Marais est devenu le centre des nouvelles tendances. Un quartier vivant et avant-gardiste, scintillant de créativité et de dynamisme, de jour comme de nuit.

*61 Chambres -  
54 Chambres et 7  
Suites*

*Restaurant & bars -  
Boule, patio, Bar  
et speakeasy*

*Spa - piscine  
intérieure,  
hammam,  
jacuzzi et fitness*



## CHAMBRES & SUITES

Dans les 54 chambres et 7 suites, le cabinet d'architecture intérieure du Martin Brudnizki Design Studio a laissé libre cours à son imagination pour créer des mondes singuliers inspirés du classicisme du Grand Siècle. Le décor, plein de caractère, baigne dans la lumière naturelle, avec un accent sur le confort parfait, offrant aux invités un cadre où ils peuvent vivre en toute intimité.



|             |                                                         |
|-------------|---------------------------------------------------------|
| 54 Chambres | 5 Chambres Classique (à partir de 20 m <sup>2</sup> )   |
|             | 23 Chambres Supérieure (à partir de 25 m <sup>2</sup> ) |
|             | 19 Chambres Deluxe (à partir de 27 m <sup>2</sup> )     |
|             | 7 Chambres Prestige (à partir de 35 m <sup>2</sup> )    |
| 7 Suites    | 4 Junior Suites (à partir de 35 m <sup>2</sup> )        |
|             | 3 Suites Mazarin (à partir de 45 m <sup>2</sup> )       |

### SERVICES INCLUS

Boissons softs des minibars | Accès piscine intérieure, jacuzzi et fitness | Concierge | Dépose en chambre et portage | Service & taxes





## GASTRONOMIE

Boubalé raconte une histoire de diversité et de traditions, entre l'Europe et le Moyen-Orient. Les saveurs ensoleillées de la Méditerranée rencontrent les épices et les recettes traditionnelles du Levant, où chaque plat symbolise l'union de deux continents et leur savoureuse gastronomie.

Au carrefour de l'Europe de l'Est et du Moyen-Orient, Boubalé invite chacun à se retrouver autour de ses tables généreusement dressées.



*4 espaces  
événementiels*

|                          |
|--------------------------|
| Boubalé & Jardin d'Hiver |
| Bar à cocktail           |
| Speakeasy                |

Tous nos espaces sont privatisables de 10 à 350 personnes, des occasions les plus intimes aux plus festives, en famille, entre amis ou pour vos événements professionnels. ***Tous les set-up sont possibles!***

# BOUBALÉ & JARDIN D'HIVER

*Intérieur* | 130 m<sup>2</sup> | jusqu'à 70 convives

*Cocktail dinatoire* | 130 m<sup>2</sup> | jusqu'à 120 convives

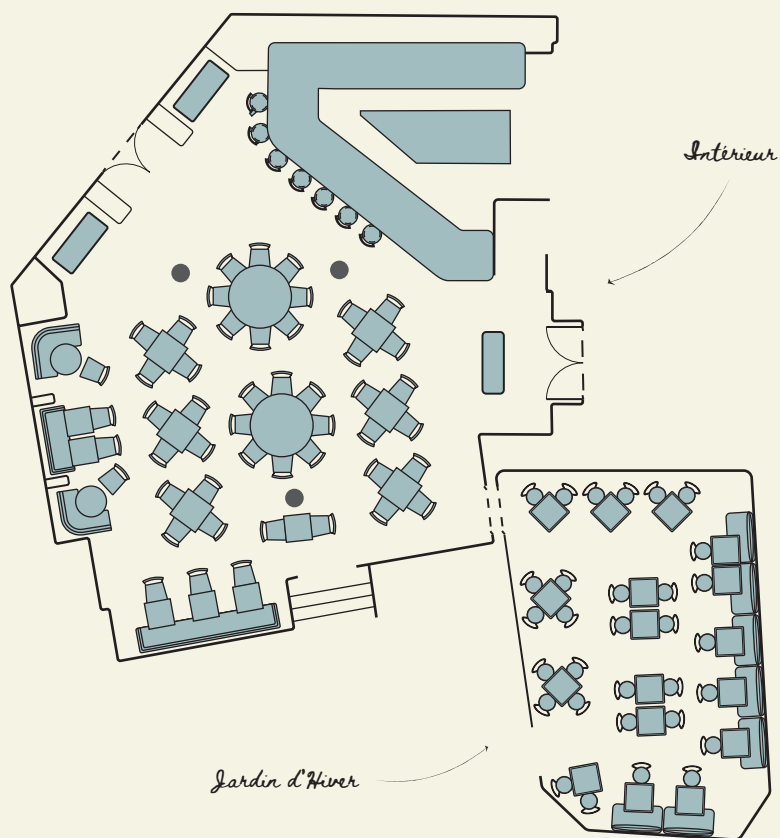
*Jardin d'Hiver* | 60 m<sup>2</sup> | jusqu'à 50 convives



Boubalé rend hommage aux souvenirs d'enfance et aux traditions familiales, fidèlement perpétuées au fil des siècles.

Le restaurant Boubalé est privatisable pour un dîner assis ou un cocktail, tout comme nos autres espaces événementiels.

Le Jardin d'Hiver est le lieu idéal pour vos déjeuners, dîners et cocktails privés dans une ambiance chaleureuse et intimiste.





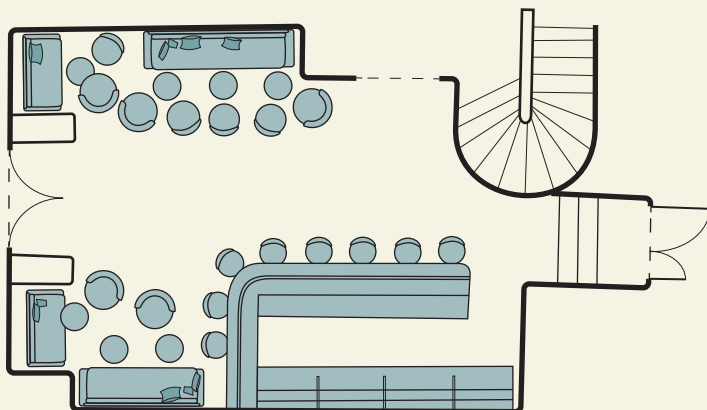


## BAR À COCKTAILS

*Cocktail dinatoire* | 60 m<sup>2</sup> | jusqu'à 50 convives

Ici, l'atmosphère offre des moments de quiétude divine ou d'excitation intense. Les arômes subtils des cocktails signature et la carte éclectique font le reste.

Le décor chaleureux et chic crée une ambiance idéale pour des conversations interminables, où le monde peut être repensé et où le plaisir du partage devient infini, même à la tombée de la nuit.

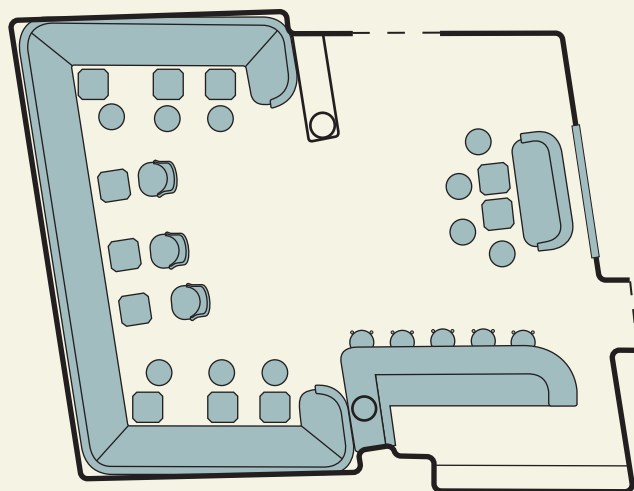




## SPEAKEASY

*Festif* | 75 m<sup>2</sup> | jusqu'à 65 convives

Niché au cœur du Grand Mazarin, un décor modulable et évolutif, inattendu et inoubliable.  
Vous pouvez organiser des soirées privées avec restauration, cocktails signatures, DJ, karaoké et toutes vos idées créatives.





# PRIVATISATION TOTALE

*Cocktail dinatoire* | 325 m<sup>2</sup> | jusqu'à 250 convives

Boubalé peut accueillir de nombreux événements, avec d'innombrables possibilités de privatisation : notre restaurant pour un dîner assis, ou notre bar à cocktails et notre Jardin d'Hiver pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes.

Ces espaces sont également privatisables pour divers événements : shootings photo, tournages, cabines de maquillage ou d'essayage, interviews, conférences de presse, etc.

N'hésitez pas à nous faire part de vos idées ; nous mettrons tout en œuvre pour les concrétiser !

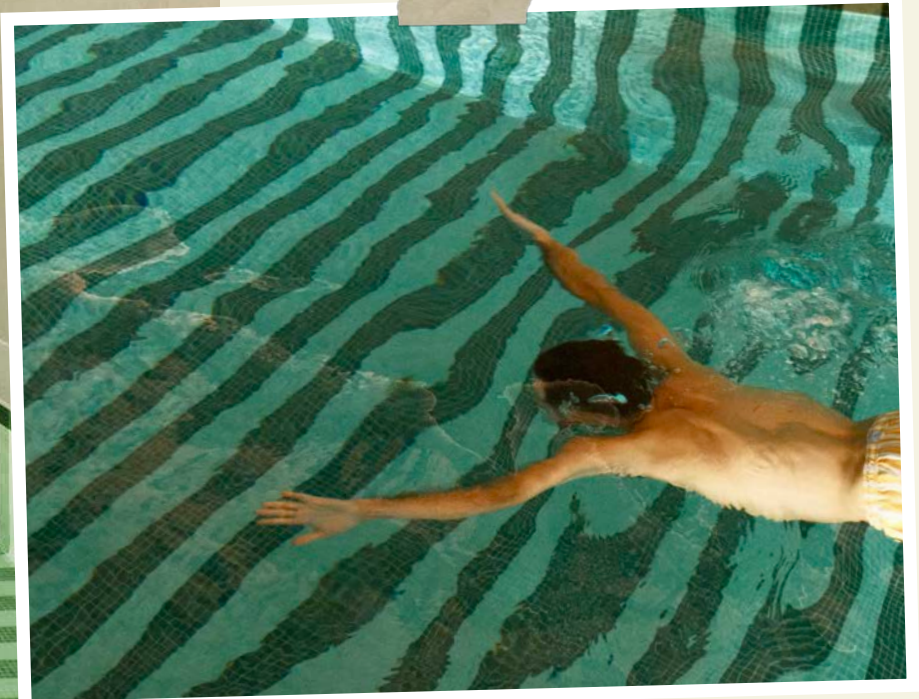




## BIEN-ÊTRE

Plaisir caché dans ce quartier historique, la piscine du Grand Mazarin vous invite à une pause détente.

Le jacuzzi, qui couronne la piscine, est une parenthèse bienvenue. Le hammam vous invite à la détente et à prendre un moment pour vous. Depuis les transats ou dans l'eau, vous pourrez admirer le plafond orné d'une magnifique fresque de l'artiste Jacques Merle.



# LES CAPACITÉS

|                        |          | Superficie         | Capacité  |
|------------------------|----------|--------------------|-----------|
| <i>Bouballé</i>        | Assis    | 130 m <sup>2</sup> | 60 pers.  |
|                        | Cocktail |                    | 120 pers. |
| <i>Jardin d'Hiver</i>  | Assis    | 60 m <sup>2</sup>  | 30 pers.  |
|                        | Cocktail |                    | 50 pers.  |
| <i>Bar à cocktails</i> | Assis    | 60 m <sup>2</sup>  | 20 pers.  |
|                        | Cocktail |                    | 45 pers.  |
| <i>Speakeasy</i>       | Assis    | 75 m <sup>2</sup>  | 40 pers.  |
|                        | Cocktail |                    | 60 pers.  |

Nous serions ravis de partager avec vous notre liste de partenaires de confiance pour tous vos besoins, tels que compositions florales, musiciens, photographes, organisateurs de mariage, etc.

# LES MENUS

Les menus ci-dessous sont donnés à titre d'exemple et sont susceptibles d'être modifiés. Nous pouvons également vous proposer des menus alternatifs, tels que des menus végétariens, végétaliens, casher, etc.

## Diner de bienvenue

|                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MEZZE A PARTAGER</b><br>Caviar d'aubergine, coriandre, sésame, pita<br>Houmous au tahini, pita                                                                                            |
| <b>ENTRÉES</b><br>Crudo de sériole condiments<br>ou<br>Courgette confite chou fleur croustillant, tzatziki                                                                                   |
| <b>PLATS</b><br>Fregola Sarda au pesto<br>petits pois et mousse de buratta<br>ou<br>Suprême de poulet purée de pomme de terre, sauce de volaille<br>ou<br>Bar rôti Pousses d'épinard tiédies |
| <b>DESSERTS</b><br>Sorbet au citron fruits frais et citron noir d'Iran<br>ou<br>Mousse au chocolat glace tahini<br>ou<br>Panna Cotta fleur d'oranger, mangue et pistache                     |

## Déjeuner

|                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENTRÉES</b><br>Mezze à partager                                                                                                            |
| <b>PLATS</b><br>Fregola Sarda au pesto petits pois et mousse de buratta<br>ou<br>Suprême de poulet purée de pomme de terre, sauce de volaille |
| <b>DESSERTS</b><br>Sorbet au citron fruits frais et citron noir d'Iran                                                                        |

## Brunch

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Assortiment de viennoiseries<br>Assortiment de pains<br>Gâteaux, brioches, crêpes<br>Jus de fruits<br>Yaourts, fromage blanc<br>Granola et muesli bio<br>Confitures et miel de la région<br>Œufs brouillés<br>Œufs pochés<br>Saucisse de volaille<br>Assiette de charcuterie<br>Langues, crevettes, tarama, blinis<br>Assortiment de salades de saison<br>Quiches, pissaladières<br>Mini sandwiches<br>Sélection de fromages<br>Tourtes de saison<br>Fruits frais |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# LES TARIFS

|                                                         |                    |      |
|---------------------------------------------------------|--------------------|------|
| <i>Restauration,<br/>par personne,<br/>à partir de*</i> | Diner de bienvenue | 90€  |
|                                                         | Déjeuner           | 50€  |
|                                                         | Pause café         | 25€  |
|                                                         | Brunch             | 65€  |
|                                                         | Diner de gala      | 110€ |

|                                                                    |                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| <i>Chambres<br/>&amp; Suites<br/>par chambre,<br/>à partir de*</i> | Chambre Classique  | 490€  |
|                                                                    | Chambre Supérieure | 540€  |
|                                                                    | Chambre Deluxe     | 590€  |
|                                                                    | Chambre Prestige   | 725€  |
|                                                                    | Junior Suite       | 825€  |
|                                                                    | Suite Mazarin      | 1100€ |

|                                                     |                     |                   |             |
|-----------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-------------|
| <i>Boissons,<br/>par personne,<br/>à partir de*</i> | Vin                 | Classic, 2 verres | 20€         |
|                                                     |                     | Premium, 2 verres | 35€         |
|                                                     | Open bar, par heure |                   | Sur demande |

Veuillez noter que pour la privatisation de tout espace, un minimum de dépense peut s'appliquer.

## Privatisation totale

Séjour minimum de 3 nuits  
Le tarif comprend les chambres, les petits-déjeuners, les déjeuners et les dîners (boissons non comprises)

Sur demande

## NOUS REJOINDRE

17, rue de la Verrerie | 75004 Paris | FRANCE

### *Avion*

Charles de Gaulle (CDG) - 50 min | Orly (ORY) - 40 min

### *Train*

Gare de Lyon - 15 min

## CONTACTS

### *Commercial*

Maxime Denis - Senior Sales Manager  
m.denis@maisonspariente.com | +33 (0)6 03 68 67 01

### *groups & events*

Aurélie Martin et Lucie Gallien  
events@maisonspariente.com | +33 (0)4 90 65 99 12

[www.legrandmazarin.com](http://www.legrandmazarin.com)

