

LES AUTRES MAISONS DE GUY SAVOY : UN MÊME ESPRIT

Les maîtres mots des restaurants créés par Guy Savoy sont : professionnalisme des hommes, authenticité des produits, beauté des lieux.

Cela conduit à des lieux qui ont chacun une personnalité forte mais qui exhalent tous le même parfum...

Cela signifie que les cuisines sont de véritables ateliers d'artisans où les produits livrés une, voire deux fois par jour, sont travaillés sur place pour chaque assiette.

Enfin, chaque lieu a son patron, maître à bord après une formation « Savoy » ; ce qui permet aux convives de retrouver en eux la « patte du chef » !

LES BOUQUINISTES
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

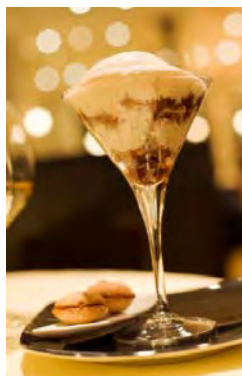
LA « MAISON RIVE GAUCHE DE GUY SAVOY » ...
TRES BOBO !



Le restaurant « Les Bouquinistes » accueille chaque jour les amateurs d'art et visiteurs des galeries du quartier, les habitants-habitués et bien sûr, les touristes ravis de goûter cette ambiance bien parisienne.

Installé dans l'un des plus beaux endroits de Paris, il regarde Notre-Dame et le Pont-Neuf et écoute les péniches sur la Seine.

Cédric Jossot dirige la salle.



LES BOUQUINISTES
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY
53, quai des grands augustins
75006 paris
T : + 33 (0) 1 43 25 45 94
F : + 33 (0) 1 43 25 23 07
INTERNET : www.lesbouquinistes.com
MAIL : bouquinistes@guysavoy.com

Dirigé par Cédric JOSSOT

Chef de Cuisine : Stéphane PERRAUD

57 couverts

9 personnes en cuisine - 6 en salle



Quelques plats classiques :

Langoustines rôties au beurre d'agrumes, courgettes et citron confit

Ravioles de homard et crabe aux légumes

Blanc de Saint-Pierre rôti autour de l'artichaut, condiment noisette

Barbue rôtie, légumes étuvés, bigorneaux et couteaux de mer

Aiguillette de bœuf "Black-Angus", pomme purée, champignons et oignons rouges

Suprême de poule faisane, cuisse confite, choux choucroute, champignons et foie gras

Saveurs "marron-clémentine"

Prix moyen : à la carte, environ 60 €(hors boisson)

Menu Dégustation : 80 €(hors boisson)

Menu du marché, au déjeuner :

- 26 €(une entrée et un plat ou un plat et un dessert accompagnés d'un verre de vin blanc ou rouge)
- 29 €(une entrée, un plat, un dessert accompagnés d'un verre de vin blanc ou rouge).

Espace pour repas de groupes (25 personnes maximum).

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi et le samedi soir.

Au déjeuner, accueil de 12h00 à 14h30 du lundi au vendredi

Au dîner, accueil de 19h00 à 23h00 du lundi au samedi

Fermeture annuelle : 2 semaines en août

Climatisation.

Voiturier.

Accès : Métro St-Michel ou Odéon.

Parkings à proximité : rue Mazarine, angle Pont Neuf - Quai des Grands Augustins - Palais de Justice.

Possibilité de privatiser le restaurant les jours de fermeture : samedi midi et dimanche



ATELIER MAÎTRE ALBERT

RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

Une rôtisserie très contemporaine au cœur du très vieux Paris !



Entre feu de bois dans la cheminée et viandes, volailles, poissons dans la rôtisserie, les convives choisissent leurs tables ; celles-ci, rondes ou carrées, sont en ardoise d'un gris scintillant. Bientôt, les magrets de canard, les queues de lotte, les travers de porc passent de la broche du rôtisseur à l'assiette du convive et le ton est donné : larges assiettes, produits de premier ordre, cuisine de l'authentique.



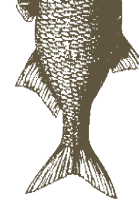
Pour ceux qui préfèrent s'écarter du feu ... le bar-oenothèque et le salon-bibliothèque sont à leur disposition.

C'est Jean-Michel Wilmotte qui, après avoir recréé l'architecture du restaurant GUY SAVOY, a œuvré ici : décor épuré, matériaux nobles, volumes étonnants.

C'est Laurent Jacquet, collaborateur de longue date auprès de Guy Savoy, et aujourd'hui associé, qui dirige l'Atelier Maître Albert.

ATELIER MAÎTRE ALBERT ROTISSERIE

1, RUE MAÎTRE ALBERT 75005 PARIS TEL : 01 56 81 30 01. FAX : 01 53 10 83 23 - MAIL: ateliermaitrealbert@guysavoy.com - www.ateliermaitrealbert.com - Voiturier
S.A. au capital de 44 080 E - Siret 622 060 218 00014 - TVA Intracommunautaire FR 91 62 20 60 218



ATELIER MAÎTRE ALBERT

RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

Dirigé par Laurent JACQUET
Chef de cuisine : Emmanuel MONSALLIER

100 couverts/150 couverts pour un cocktail-dîatoire
10 personnes en cuisine – 10 en salle
1 salon pouvant accueillir entre 10 et 16 personnes
1 salon pouvant accueillir entre 20 et 30 personnes
1 salon pouvant accueillir entre 60 et 100 personnes

QUELQUES PLATS FETICHES :

- Le saladier du moment et foies de volaille
- Volaille fermière rôtie à la broche, pomme purée
- Chariot de desserts d'antan

PRIX MOYEN : 45 € (hors vin)

MENUS :

- Au déjeuner : 24 € et 29 €
- Au dîner : 37 €

Ouvert toute l'année 7 jours sur 7 sauf le samedi midi et le dimanche midi

- Au déjeuner, accueil de 12h00 à 14h30
- Au dîner, accueil, tous les jours, à partir de 18h30
 - jusqu'à 23h30 dimanche, lundi, mardi et mercredi
 - jusqu'à 1h00 du matin jeudi, vendredi et samedi

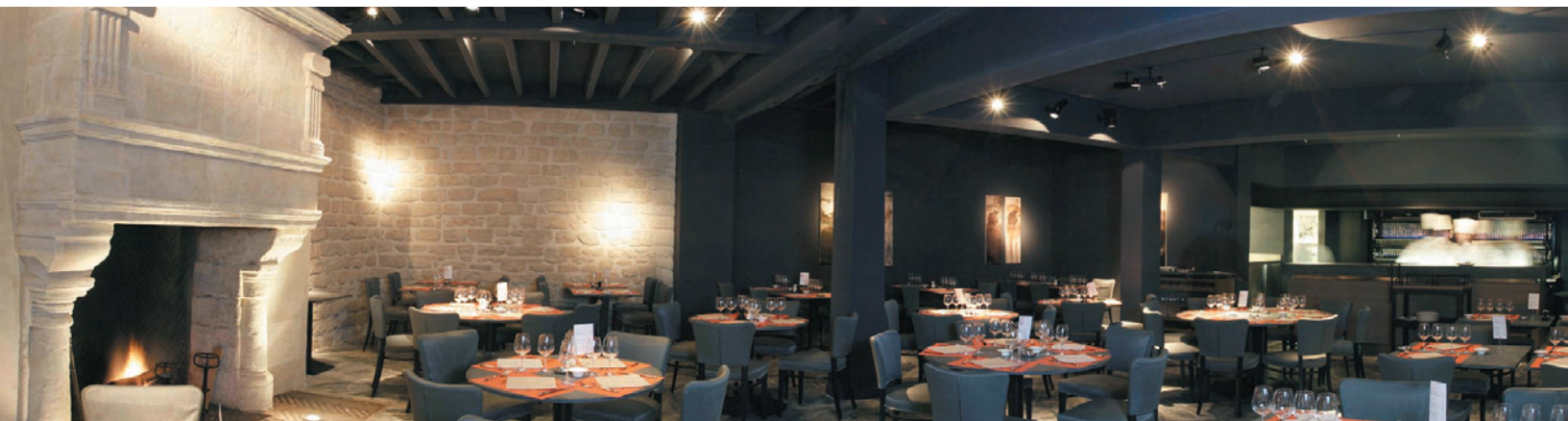
Fermé pour les fêtes de fin d'année

Privatisable au déjeuner et au dîner
Climatisation – Voiturier

Accès : Métro Saint-Michel

Parking public à proximité : Notre - Dame

ATELIER MAÎTRE ALBERT ROTISSERIE
1, RUE MAÎTRE ALBERT 75005 PARIS
TEL : 01 56 81 30 01 - FAX : 01 53 10 83 23
MAIL: ateliermaitrealbert@guysavoy.com
www.ateliermaitrealbert.com



Dirigé par Jean-Paul Montellier

UN RESTAURANT « AVEC GUY SAVOY » A DEUX PAS DE L'ETOILE



En 2004, Guy Savoy a installé une équipe à quelques pas de l'Etoile et des Champs Elysées.

Une telle situation géographique appelait nécessairement à l'intervention de son complice, Jean-Michel Wilmotte, pour donner au Chiberta ses allures de club informel.

Au gré des murs habillés de bouteilles, vous découvrirez dans les différents salons, les œuvres contemporaines de Bertrand Lavier et Gérard Traquandi.

De l'Œnothèque au Carré-Comptoir, la flexibilité des salons permet une adaptation originale pour des déjeuners d'affaires, dîners à thème, cocktails-dîners ou encore petits-déjeuners personnalisés.

Aux mains d'une équipe à l'esprit « Guy Savoy », dirigée par son associé Jean-Paul Montellier et en cuisine par Stéphane Laruelle, le Chiberta recèle des trésors d'imagination, aussi bien dans le choix de ses vins que dans la création de ses plats.

3, rue Arsène Houssaye 75008 Paris

tél : 01 53 53 42 00

fax: 01 45 62 85 08

www.lechiberta.com

Mail : chiberta@guysavoy.com



LE CHIBERTA, UNE ETOILE MICHELIN

85 couverts

100 couverts en cocktail-dînatoire

Nos Salons

Salons privés de 14 à 40 couverts

Organisation de petits-déjeuners à partir de 10 couverts

Mise à disposition de notre Carré-Comptoir pour un apéritif,
une présentation, un petit-déjeuner, une animation œnologique...

Accès wifi, écran, vidéoprojecteur

Quelques Plats Fétiches

Crème de carotte citronnelle-gingembre, gambas aux épices

Bar de petit bateau à la plancha
côtes de blette comme un gratin, jus au sarrasin

Côte de veau au four, pomme purée à la ratte du Touquet

Soufflé fruit de la passion

Nos Menus

Menu **Comptoir** à 49€ (hors boisson)- Menu **Club Business** à 55 € (hors boisson)

Menu **Dégustation** à 100 € (hors boisson)- Menu **Accord Mets et Vins** à 155 €

Ouverture tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche

de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h00

les vendredis et samedis de 19h00 à 23h30

Voiturier-Climatisation

A proximité: parking Friedland Vinci

Métro Charles de Gaulle Etoile /Lignes 1-2-6-RER A