CRAVAN

PRIVATISATION 2026



Chez CRAVAN, l’expertise du cocktail coexiste avec la littérature, le cinéma et la cuisine.

Située au cœur du quartier historique de Saint-Germain-des-Prés, cette adresse parisienne d’exception constitue un lieu protéiforme et cultivé où se mélangent les courants et les références.

Ouvert en juin 2023, cet établissement de 4 étages abrite 3 bars, 1 librairie et 1 atelier cinéphile aux univers décoratifs distincts. Conçus comme des collages où s’imbriquent des styles d’époques différentes, ils mettent en avant une offre cocktail & food animée par la recherche de l’équilibre parfait, la justesse des ingrédients et la complexité aromatique.

RDC*



Un bar Art Nouveau dans un décor 17ème siècle.

**Privatisation du RDC possible uniquement dans le cadre d'une privatisation totale de l'établissement, pouvant recevoir entre 150 et 190 personnes.*

BAR 1



Cocktail dînatoire:
jusqu’à 45 invités

Masterclass Cocktails:
jusqu’à 10 invités

Un bar au style années 70
dans un décor 17ème siècle.







LIBRAIRIE RIZZOLI NY



Cocktail dînatoire:
jusqu’à 40 invités

Une sélection d’ouvrages soigneusement faite par Franck Audoux et la Maison d’édition Rizzoli New York. Un espace dédié à la lecture et à la conversation mais aussi à des événements plus festifs.

BAR 3



Cocktail dînatoire:
jusqu’à 40 invités

Dîner assis:
20 invités

Un salon intimiste du 17ème siècle avec une touche surréaliste et contemporaine.


CRAVAN


CRAVAN
BOULEVARDIER
CRAVAN
CRA
NEGRONI
VAN
CRA
OLD
FASHIONED
VAN



ÉVÈNEMENTS ET ANIMATIONS

Tarification sur demande







Cocktail dînatoire

Cocktail déjeuner

Journée d'équipe

Atelier de travail

Conférence

Signature

Shooting

Tournage

Lancement de produit

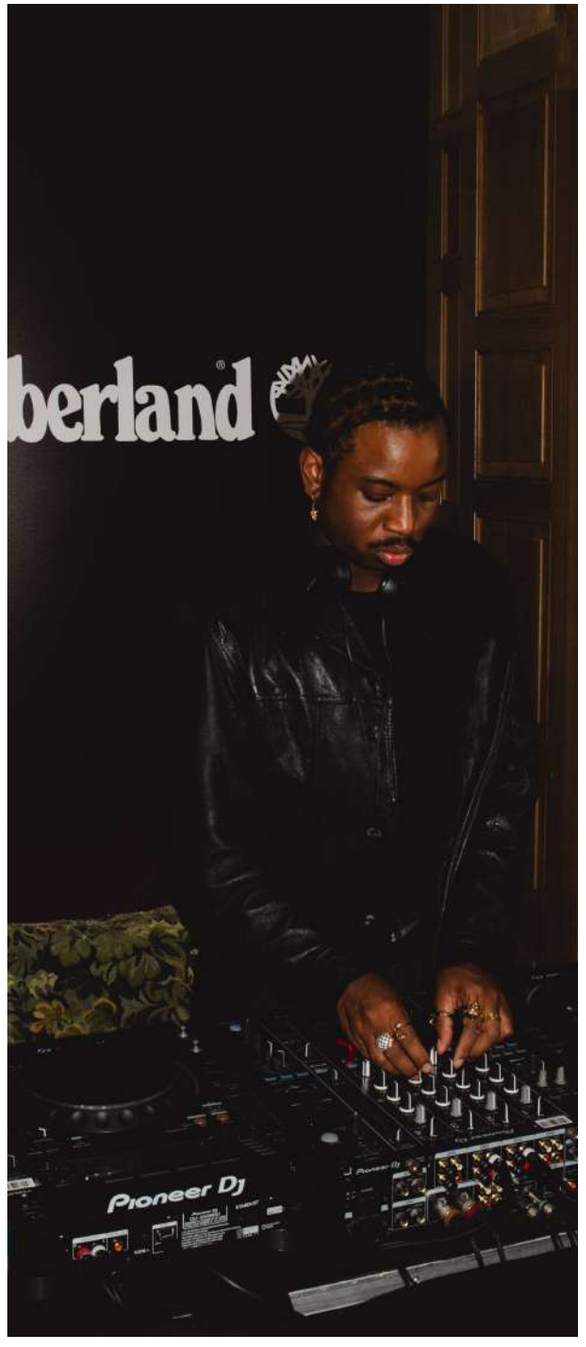
Soirée

PRESTATIONS

Tarification sur demande







Dégustation de cocktails

Masterclass

Menu d'exception et pairing sur-mesure

DJ

Photographe

Hôtesse

Matériel de présentation

COCKTAILS AND FOOD



COCKTAILS

ROYALS

Royal Basilic
Ruinart Brut, fleurs de basilic

COCKTAILS PRÊTS À SERVIR

Negroni
London Dry Gin CRAVAN, dry & sweet vermouth, bitter

Boulevardier
Cognac Hennessy Very Special, apéritif à base de vin, bitter

Old fashioned
Scotch Whisky Glenmorangie 12 ans, fine orange, bitter

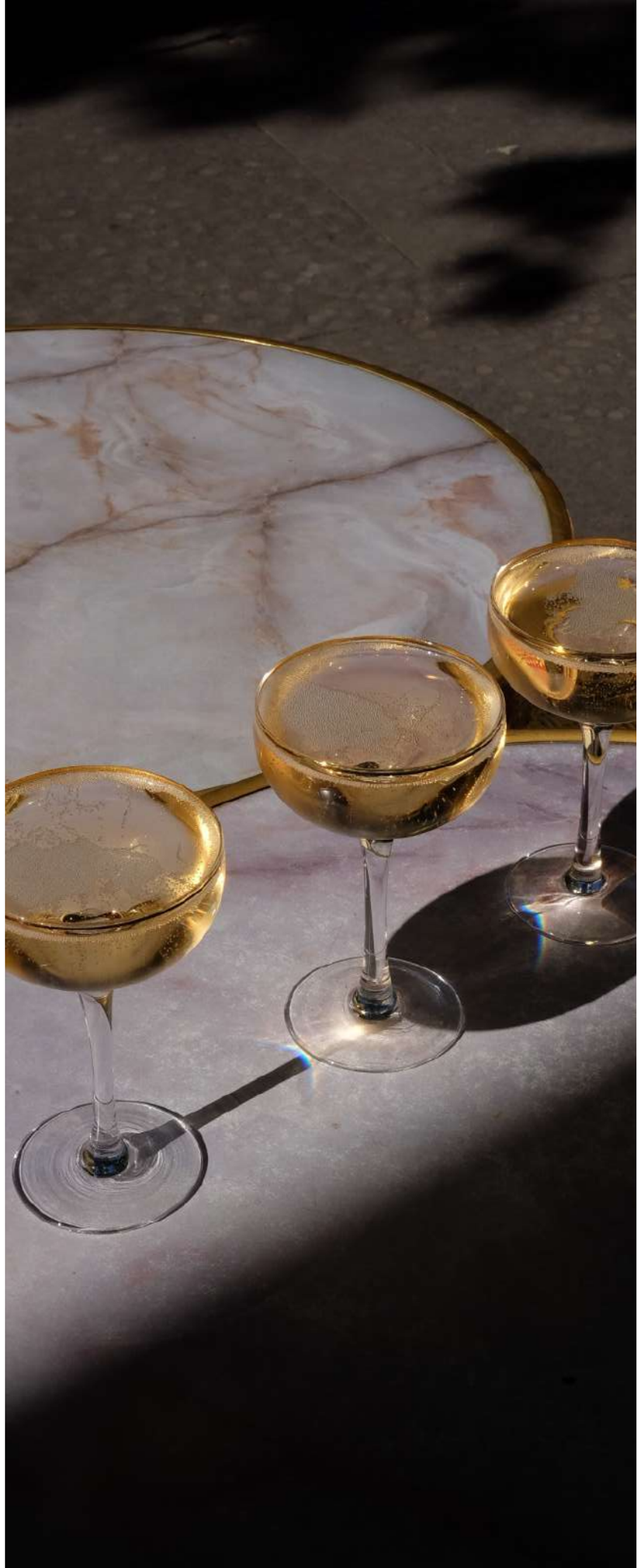
Quince Margarita
Tequila Volcan Blanco, liqueur de coing, agave, citron

Rivoli
Vodka Belvedere Lake Bartezek, amaro Freimeisterkollektiv

COCKTAILS SANS ALCOOL

Tuileries
Soda mélisse, cordial d’orties

Ginger
Gingembre, citron, eau pétillante





PIÈCES APÉRITIVES

La carte peut varier selon les saisons.

Gougère

Tartelette champignon
Crème de champignons, citron confit

Tartelette betterave
Betterave rouge, citron, Xérès

Feuilleté carotte, aneth
Carotte, fromage frais, huile d’aneth

Sardine
Sardine, coriandre, feuille de brick

Focaccia tomate & aubergine

Toast bœuf, café fumé
Brioche japonaise, bœuf fumé,
mayonnaise au café

Tartelette gambero rosso

Croquetas de joue de bœuf, mayonnaise sriracha

Chou sarrasin

Tarte citron meringuée





POUR FAIRE PLAISIR À VOS INVITÉS

Offrez un cocktail en bouteille, prêt à déguster, pour prolonger l’expérience CRAVAN après vos évènements.



NEGRONI

Le classique des classiques revisité avec l’ajout de dry vermouth pour un cocktail plus sec et plus léger.

London Dry Gin CRAVAN, Dry & Sweet Vermouth, bitter - 21%

50cl
20cl



BOULEVARDIER

Traditionnellement réalisé au Bourbon, cette recette au cognac Hennessy VS apporte des notes florales et fruitées.

Cognac Hennessy Very Special, apéritif à base de vin, bitter - 19,3%

50cl
20cl



QUINCE MARGARITA

Construit comme une margarita, l’alliance de la rusticité du coing à la Tequila Volcan Blanco apporte une puissance aromatique exceptionnelle à ce cocktail.

Tequila Volcan Blanco, liqueur de coing, sirop d'agave, jus de citron - 18%

50cl
20cl



OLD FASHIONED

Cette version inédite du Old Fashioned au Glenmorangie 12 ans apporte des notes orangées. Une version plus délicate que la recette traditionnelle.

Scotch Whisky Glenmorangie 12 ans, liqueur de fine orange, bitter - 19,2%

50cl
20cl

Vous pouvez servir 5 à 6 cocktails avec une bouteille de 50 cl et 2 cocktails avec le format 20cl.

POUR FAIRE PLAISIR À VOS INVITÉS

Offrez un cocktail en bouteille, prêt à déguster, pour prolonger l’expérience CRAVAN après vos évènements.



RIVOLI

Rivoli mêle la vodka Belvédère Lake et son caractère de seigle aux notes d’orange et d’herbes de l’amaro berlinois Freimeisterkollektiv, une simplicité apparente mais une vraie complexité aromatique.

Vodka Belvédère Lake, amaro Freimeisterkollektiv - 23%

50cl



GINGER

Ginger joue la carte de la puissance aromatique du gingembre, avec la fraîcheur du citron et de l’effervescence.

Pétillant au ginger et citron - 0,0%

50cl



LUCO

Luco est un cocktail herbacé dans lequel la mélisse et l’ortie s’associent sur des notes de thé infusé, apportant une rondeur végétale équilibrée par une note d’amertume.

Vodka Belvédère infusée à la mélisse, cordial d'orties - 15,5%

50cl

C0894683



TUILERIES

Tuileries est un cocktail végétal dans lequel la mélisse et l’ortie rappellent des notes de thé vert. Il révèle une gourmandise herbacée.

Infusion de mélisse et orties - 0,0%

50cl

Vous pouvez servir 5 à 6 cocktails avec une bouteille de 50 cl et 2 cocktails avec le format 20cl.



ACCÈS

165 boulevard Saint-Germain,
angle rue du Dragon
Paris 6

À vélo
Stations Vélib à 150m (rue des Saints-Pères) et 200m (rue du Sabot)

En métro et bus
Stations de métro
Saint-Germain-des-Prés (ligne 4) à 200m et Sèvres-Babylone (lignes 10 et 12) à 450m
Arrêt de bus
Saint-Germain-des-Prés (lignes 95, 39, 87, 63) à 150m

En taxi
Station de taxi à 50m sur le boulevard Saint-Germain

En voiture
Accès parking devant l’entrée boulevard Saint-Germain

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

AHLEM

Timberland

la bonne brosse • la bonne brosse • BB.

Deloitte.

ACCOR

PUCCI

GUERLAIN

airbnb

CHEVAL BLANC
PARIS

BVLGARI

PayPal

1729
Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

CRAVAN 16ÈME





Cocktail dînatoire:
jusqu'à 20 invités

Frais de location
+ menu sur demande

LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

17 rue Jean de la Fontaine,
75016 Paris

Contact

Email:louise@cravanparis.com

Tel. : +33 6 31 64 42 12