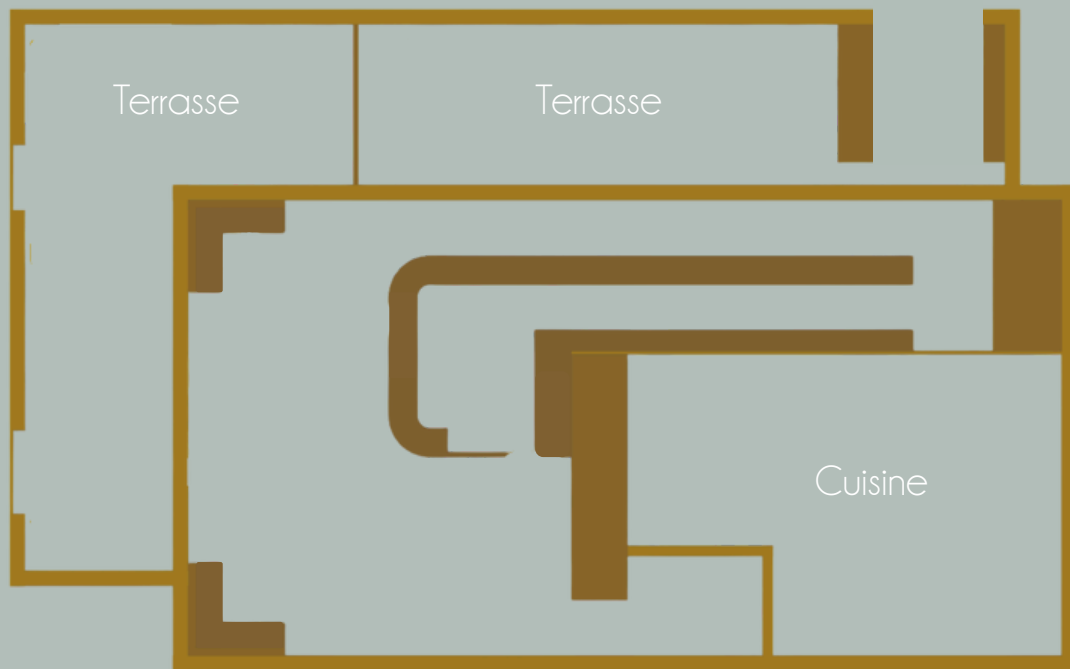


ROBUCHON

MONACO



Robuchon Monaco redéfinit l'excellence culinaire en revisitant les classiques de la cuisine française avec une touche contemporaine. Chaque assiette, soigneusement pensée et magnifiquement dressée, reflète un équilibre parfait entre innovation et respect des traditions.

Portant fièrement le nom du Chef le plus étoilé au monde, Robuchon Monaco incarne sa philosophie : une quête perpétuelle de perfection et un amour inconditionnel pour la gastronomie.

De la sélection rigoureuse des ingrédients à l'art du dressage, tout est conçu pour émerveiller les sens et célébrer l'essence même de la haute cuisine.

Le restaurant Robuchon Monaco est situé dans le centre de Monaco, à proximité des hôtels et du Centre des Congrès.



ROBUCHON

MONACO

Superficie

Restaurant : 40 m²

Terrasse : 55 m²

Capacités

Espace Intérieur - 30 personnes ; Terrasse - 31 personnes

Dîner assis

Jusqu'à 30 personnes en intérieur ; Jusqu'à 50 personnes avec accès à la terrasse

Cocktail

Jusqu'à 60 personnes en intérieur ; Jusqu'à 80 personnes avec la terrasse

Configuration

Intérieur : 9 tables - 26 places assises

Terrasse : 15 tables - 30 à 36 places assises

Formats proposés

Menus servis à table

Cocktail dînatoire

Live-Cooking

Les menus sont entièrement personnalisables,
avec une grande flexibilité pour s'adapter à tous les régimes alimentaires.

Boissons

Sélection de vins

Cocktails Signature

Équipements

Sonorisation, Écran & Vidéoprojecteur, Wi-Fi, DJ & Musique Live

Possibilité de Branding (Signalétique, Menus personnalisés)

Accès & Logistique

Accès PMR, Parking à proximité, Service voiturier disponible le soir