Brochure commerciale

2026 - 2027



1

HÔTEL AMOUR PARIS

2006



L'Hôtel Amour, niché dans le quartier de la Nouvelle Athènes, à Paris, est un lieu atypique mêlant charme et authenticité. Avec ses 28 chambres uniques décorées d'objets chinés et parfois par des artistes renommés, il offre une atmosphère conviviale et artistique.
Le café-bar-restaurant propose une cuisine simple, populaire et de saison, accompagnée de vins soigneusement sélectionnés.

HÔTEL GRAND AMOUR PARIS

L'Hôtel Grand Amour, au cœur du Faubourg St-Denis, allie confort et créativité avec ses 42 chambres uniques décorées avec goût, dont certaines par des artistes renommés. La carte propose des classiques parisiens faits maison avec des produits frais, tandis que le rez-de-chaussée abrite un bar des années 1930, une cour, et un salon original. Le Book Bar, accessible par une porte dérobée, est un espace culturel et festif où se tiennent expositions et soirées animées.

2015



HÔTEL AMOUR NICE

2019



L'Hôtel Amour Nice, situé près du Negresco et de la mer, offre 38 chambres uniques avec terrasse et un rooftop avec piscine. Les chambres, décorées dans des tons pastel et meublées par des antiquaires niçois, disposent de salles de bain en marbre rose. Le restaurant sert une cuisine grecque accompagnée de vins naturels. Le bar, sous un plafond de 6 mètres, attire la faune festive de Nice, où l'on y danse tard.

VOUS & NOUS

MESSAGE DE LA TEAM AMOUR

A l'Hôtel Amour Nice, chaque espace est unique et s'organise dans le souci du détail. Des notes de musique dès le pas de la porte, accordent une pause rafraîchissante au soleil méditerranéen.

Bercé par une ambiance chaleureuse et décontractée, c'est l'esprit Hotels Amour sur la Côte d'Azur.

Déjeuner, dîner, brunch et bien plus...
Dans l'assiette, tous nos produits sont soigneusement sourcés à Kalamata et dans ses environs, tandis que les légumes de saison proviennent directement des agriculteurs de la région.

Pour un événement privé ou professionnel, nos équipes vous accompagnent pour créer des moments inoubliables à toute heure de la journée.





4

NOS PRESTATIONS

DE 12 À 50 PERSONNES À TABLE

format assis



LE PETIT DEJEUNER :

Nos formules reposent sur un concept de repas à partager. Elles incluent des menus préétablis, élaborés à partir de produits frais et de saison, susceptibles de changer.

Du lundi au vendredi de 8h à 11h15

Le Français

1 boisson chaude

1 jus de fruit

Tartines, beurre & confiture

1 viennoiserie

18€ / personne

28€ boissons à discrétion

L'Anglais

1 boisson chaude

1 jus de fruit

Tartines, beurre & confiture

Oeufs brouillés

bacon ou saumon

21€ / personne

31€ boissons à discrétion







LE MIDI

Du lundi au vendredi de 12h à 15h

Mezzés à partager

Plats à partager

Affogato & gâteau à l'orange

Eaux & cafés inclus

38€ / personne

FORMULE ENFANT

1 sirop à l'eau

Plat enfant

1 glace Berthillon

18€ / personne

LE DIMANCHE :

Nos formules reposent sur un concept de repas à partager. Elles incluent des menus préétablis, élaborés à partir de produits frais et de saison, susceptibles de changer.

LE BRUNCH

Dimanche
De 12h à 15h30

1 boisson chaude
1 jus de fruit

Viennoiseries

Plats à partager :
Assiette grecque
Chakchouka
Pita garnie
Foccacia à la grecque

Desserts à partager :
Pain perdu
Granola maison

42€ / personne
52€ boissons à discrétion



FORMULE ENFANT

Brunch

1 sirop à l'eau

Crudités à croquer
Pita garnie

Pancakes ou glace

18€ / personne



LA PAUSE GOURMANDE :

***FORMULES TEA TIME :**

De 15h à 18h

TEA TIME 1*

15€/pax

1 boisson chaude ou soft
+ 1 part de cake ou gâteau à l'orange



TEA TIME 2*

20€/pax

1 verre de vin, Prosecco ou cocktail (issu d'une carte réduite)
+ 1 part de cake ou gâteau à l'orange

*FORMULE APÉRITIF 1

20€/pax

1 boisson au choix (vin, bière, Prosecco ou cocktail issu d'une carte réduite)
+ Assortiment de mezzes à partager

*FORMULE APÉRITIF 2

28€/pax

2 boissons au choix (vin, bière, Prosecco ou cocktail issu d'une carte réduite)
+ Assortiment de mezzes à partager

***FORMULES APÉRITIF :**

Hors vendredis et samedis
20 personnes maximum
De 18h à 20h





Assis
&
Debout





LE SOIR :

Nos formules reposent sur un concept de repas à partager.
Elles incluent des menus préétablis, élaborés à partir
de produits frais et de saison, susceptibles de changer.

Menu Classique 48€ / personne
Menu Premium (Produits de qualité supérieure) 55€ / personne

Assortiment d'entrées
Plats (option viande, pêche du jour et végétarienne)
Assortiment de desserts
Eaux & cafés inclus

Cocktail dinatoire 60€ / personne
10 pièces salés / sucrés - eaux et cafés inclus







ROOFTOP

Format assis
Diner à table
Jusqu’à 30 personnes

Format debout
Cocktail dinatoire
Jusqu’à 60 personnes

Privatisation
Sur demande

Ouverture
De Juin à mi Septembre, sous réserve des conditions météorologiques



DRINKS

Nos formules de boissons sont personnalisables sur demande.

EAUX & CAFÉS
Inclus dans toutes les formules foods.

SOFT
10€/pax
* 3 boissons/pax

VINS 1
15€/pax
1 bouteille pour 3 (couleurs au choix)

VINS 2
18€/pax
1 bouteille pour 2 (couleurs au choix)

DRINKS 1
28€/pax
1 bouteille pour 3 (couleurs aux choix) + 1 cocktail de bienvenue

DRINKS 2
30€/pax
1 bouteille pour 3 (couleurs aux choix) + 1 coupe de champagne

OPEN BAR
Prix variant
Alcool fort, bières, soft, vins... À définir selon vos envies.

DROIT DE BOUCHON
20€
Prix par bouteille ouverte sur place

Bouteille de Champagne uniquement
12 bouteilles maximum

À SAVOIR :

- Nous n'acceptons pas de DJ extérieur, car nous proposons déjà nos propres services le vendredi & samedi.
- Nous restons ouverts à toutes vos demandes, dans la mesure du possible, mais nous n'autorisons pas le recours à un service traiteur extérieur.
- Pas de privatisation totale. Tous les groupes sont installés dans le chaleureux lobby de l'hôtel.
- Pour les devis supérieurs à 500€ : un acompte de 50 % est requis pour valider votre demande de privatisation, accompagné d'un bon pour accord sur le devis.
- Pour les devis inférieurs à 500€ : une empreinte bancaire est requise pour valider votre demande de privatisation, accompagnée d'un bon pour accord sur le devis.
- Sans confirmation de notre part, votre réservation ne sera pas prise en compte.
- Le délai de réponse à votre demande est estimé à 3 jours maximum. Les demandes sont traitées de façon chronologique.
- Selon la formule choisie, le nombre définitif de participants devra être communiqué au plus tard 72 heures avant la prestation.
- Tous nos tarifs sont en TTC (toutes taxes comprises).
- Nous ne prélevons aucune commission, ni n'ajoutons de surcoût à notre devis pour les agences qui nous sollicitent.
- En cas de mauvaise météo pour les événements sur le rooftop, nous pouvons vous accueillir dans le lobby de notre hôtel.

CONTACT

Lucie CUNIN

bonjour@hotelamournice.fr

Hôtel Amour Nice

3 avenue des Fleurs

06000 Nice

