

N° 85

BY FRANÇOISE
PARIS

L'ART DE VIVRE D'UNE PARISIENNE

n85paris@gmail.com

Tel: + 33 6 44 19 12 51



« Numéro 85 by Françoise, L'art de vivre d'une parisienne »

Françoise Duval offre une expérience unique et confidentielle :

Déjeuner ou dîner chez elle dans un magnifique immeuble Haussmannien près du Trocadéro, dans un appartement très chic et très parisien décoré de beau mobilier français, ancien, moderne et contemporain.

Déjeuner ou dîner assis autour d'une table où l'art de la table à la Française est particulièrement à l'honneur: cristallerie, argenterie, porcelaine fine...belles nappes, fleurs...

Une expérience sur mesure et privée qui commencera par un apéritif dans son salon avec grand champagne et petits canapés.

Un chef et un sous-chef cuisineront pour vous ,dans la très belle cuisine de Françoise, un menu choisi ensemble et servi dans sa salle à manger.

Vous pourrez choisir une cuisine traditionnelle française ou plus sophistiquée ou même vegan.

De grands vins seront choisis et servis par un sommelier.

De l'apéritif au menu, en passant par les vins, l'art de la table, les fleurs ou le service, tout reflètera l'excellence à la française dans un cadre français élégant, raffiné et sophistiqué.

Françoise peut également organiser la même expérience chez vous ou dans vos locaux.

En plus de cette expérience unique et sur mesure, « Numéro 85 by Françoise » peut vous offrir des conférences ou des ateliers, avant ou après votre repas, sur n'importe quel sujet qui a un lien avec l'art de vivre à la française ou l'artisanat de luxe français: art (18e, moderne, contemporain...) œnologie, haute couture, haute joaillerie, parfums, fleurs, cuisine...

Françoise s'adressant à une clientèle exclusive, elle ne fait aucune publicité et préfère travailler avec des conciergeries ou des agences d'événementiel de luxe ou des sociétés privées pour leurs clients VIP.



« Number 85: l'Art de vivre d'une parisienne »

Françoise Duval offers international clients an “experience that money can't buy” :

Having a private and exclusive lunch or dinner at her chic Parisian home in an impressive Haussmannian building near the Trocadero.

Her apartment reflects her passion for the most talented and skilled French craftsmen and the best that the “art de vivre” à la française has to offer.

Françoise wants to share her lifelong passion for all those in France who create perfection and excellence, for they are actually unique in the world.

Of course, exquisite table decorations are part of the experience with crystalware, fine China, silverware ...to savour haute cuisine in a refined setting decorated with her private collection of French modern art and antiques.

In addition to this uniquely bespoke experience (you can choose from special wines to niche ones, from traditional cuisine to sophisticated cuisine or vegan...cooked by a chef and sous-chef at home),” Number 85 by Françoise” can offer conferences or workshops about contemporary, modern or classical French art, about oenology, fine jewellery, perfumes, fashion...in fact, anything and everything about l'Art de vivre à la française.

Françoise can also organize the same experience at your home or in your premises.

Addressing an exclusive clientele only, Françoise does not advertise as she works closely with luxury event companies or private companies (for their VIP clients) or concierges.





N°85
PARIS
BY FRANÇOISE

Dîner FEDORA - 14 Juin 2024
Menu

Amuse-bouches

Tartine de pain de seigle, beurre au café & poutargue.
Feuille de laitue, tarama à l'œuf de cabillaud, herbes & fleurs.
Tartelette, labneh infusé au pin sauvage, petit pois & sumac.

Entrée

Asperge blanche des landes pochée, amande blanche, crème
infusée au sureau & œufs de truite.

Plat

Lieu jaune de ligne en voile de courgette jaune, émulsion à la
fleur de safran & condiment citron.

Mille feuille de pomme de terre nouvelle aromatisé à l'ail des ours
& fleurs de fenouil sauvage.

Dessert

Gâteau fontainebleau au poivre « verveine » fraise de plein
champs & basilic.

Vins

Champagne Ruinart
Sancerre blanc la Moussière 2021
Beaune 1er cru Clos des Mouches 2018
Château Laroque Saint Emilion grand cru classé 2018







