



Eventos 2016

CASA
PALACIO
vive totalmente palacio

MARIANGEL COGHLAN

Tenemos el gusto de invitarlos a la presentación del espacio exclusivo de Mariangel Coghlan dentro de Casa Palacio Antara.



ABRIL 27, 2016 • 9:30 AM

Antara Fashion Hall, Ejercito Nacional 843 B Col. Granada

CASA | PALACIO
vive totalmente palacio

RSVP
rsvp@tres60estrategia.com
Tel. (55) 7030 9696 • (55) 7030 9699

MARIANGEL COGHLAN

ANTARA - ABRIL

En el marco del Día del Niño, Casa Palacio anunció la introducción de la línea de muebles para niños de MARIANGEL COGHLAN en sus tiendas. Entre colores, texturas, calidad e innovadores diseños, Ignacio Reynoso, Director General de Casa Palacio y la arquitecta - interiorista Mariangel presentaron las 3 colecciones que tienen disponibles: "Francel, Carlin y Trino".

Eventos 2016



MARIANGEL COGLAN ANTARA

Cobertura editorial

CLASE
QUIÉN
EL UNIVERSAL
ESTILO MÉXICO
RSVP
A DISEÑO
REFORMA



Eventos 2016





Taller
de
Cocina
presenta:
Master class
con Martha Brockmann

Casa Palacio tiene el honor de invitarlos a la clase de cocina magistral que impartirá la chef **Martha Brockmann** con motivo de las fiestas patrias. Durante la clase se prepararán los clásicos **Chiles en Nogada**, con el toque especial de la chef.

6 de septiembre de 2016.
10 AM
Casa Palacio Antara
Ejército Nacional 843 B
Col. Granada, Ciudad de México

RSVP
relacionespublicas@tres60estrategia.com
Tel. 56724582

CASA | PALACIO
vive totalmente palacio

MARTHA BROCKMANN

ANTARA - SEPTIEMBRE

Casa Palacio realizó una exclusiva Master Class con la reconocida Chef Martha Brockmann para compartir su receta del tradicional Chile en Nogada para las fiestas patrias.

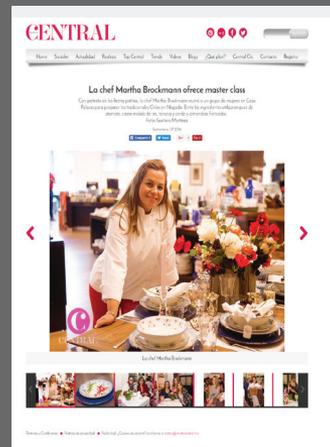
Fue una clase en la que no solo enseñó a preparar este delicioso platillo sino también mostró los beneficios y el uso correcto de algunos productos de venta en Casa Palacio.



MARTHA BROCKMANN ANTARA

Cobertura editorial

ALTA GASTRONOMÍA
CENTRAL
FOODHUNTER
EL UNIVERSAL
LAS FOODIES



Eventos 2016





Tenemos el honor de invitarlo al coctel para presentar las nuevas piezas de **Christopher Guy**, director y mente creativa detrás de esta estupenda colección de espejos.



La cita es el próximo 19 de octubre a las 7 PM en **Casa Palacio Antara**.

Ejército Nacional 843B
Col. Granada,
Ciudad de México

RSVP
emilianomartinez@tres60estrategia.com
Tel. 70309696 ext 602

CG
CHRISTOPHER GUY

CASA PALACIO
vive totalmente palacio

CHRISTOPHER GUY

OCTUBRE

Christopher Guy es una marca global de prestigio dedicada al diseño, fabricación, comercialización y distribución de muebles de lujo de alta gama. Establecido en 1993, hoy día Christopher Guy cuenta con reconocimiento en todo el mundo, cuenta con tiendas en las principales ciudades del mundo así mismo es proveedor de hoteles de lujo y también para Hollywood.

Casa Palacio hizo la presentación de la marca con la presencia del diseñador en un cocktail exclusivo y una serie de entrevistas con medios de comunicación.



CHRISTOPHER GUY ANTARA

Cobertura editorial



- AD
- CASA VIVA
- CENTRAL
- EL SOL DE MÉXICO
- GLOCAL
- HABITAT
- HOTBOOK
- RSVP

Eventos 2016





MASTER CLASS con Oscar Ardid

Casa Palacio tiene el honor de invitarlo a la cata de whisky que impartirá el whisky specialist Oscar Ardid, platicando acerca de "The five rare crafts" y The Balvenie, el whisky de malta más artesanal.

25 de octubre de 2016.
19:30 hrs
Casa Palacio Antara
Ejército Nacional 843 B
Col. Granada, Ciudad de México

RSVP
emilianomartinez@tres60estrategia.com
Tel. 70309696 ext 602

CASA | PALACIO
vive totalmente palacio

CATA DE WHISKY BALVENIE

ANTARA - OCTUBRE

Casa Palacio en alianza con The Balvenie, el whisky de malta más artesanal, realizaron una cata para un selecto grupo de invitados y medios de comunicación.

El anfitrión de dicha noche fue el whisky specialist Oscar Ardid

Eventos 2016



CATA DE WHISKY BALVENIE

ANTARA

Cobertura editorial

APASIONADO
ALTA GASTRONOMÍA
CENTRAL

Eventos 2016





The advertisement features a central image of a laptop and a tablet displaying the Control 4 interface, surrounded by various smart home icons like a TV, lightbulb, and Wi-Fi symbol. The text is centered and provides details about the event.

Control 4

¡Te invitamos a disfrutar de la tecnología del futuro... hoy!
Control 4, expertos en sistemas "Smart Home", te invita a conocer su nuevo showroom dentro de Casa Palacio Antara.

Durante el coctel, ofreceremos una demostración de todo lo que esta tecnología te ofrece para automatizar tu hogar y convertirlo en una casa inteligente.
TE ESPERAMOS.

23 NOVIEMBRE 2016 8 PM Casa Palacio Antara
Ejército Nacional 843 B
Col. Granada

RSVP
emilianomartinez@tres6oestrategia.com
Tel. 70309696 ext 602

CASA PALACIO
vive totalmente palacio

CONTROL 4

ANTARA - OCTUBRE

Casa Palacio en alianza con CONTROL4, realizó con el CEO de la marca en México un recorrido exclusivo para ciertos medios de comunicación para que conocieran más a fondo las bondades que ofrece la automatización de la marca a espacios.

CONTROL 4

ANTARA

Cobertura editorial

AD
GLOCAL
EXPANSIÓN
HABITAT
HOME TECH
PARENTESIS
STATUS



Eventos 2016



ESTADOS DE ÁNIMO

SANTA FE - MAYO

La intención de Casa Palacio es ser mucho más que una tienda de interiorismo; también buscamos ser un referente en el mundo del diseño y las tendencias, por eso, como cada año, editamos un nuevo libro.

El 2016 no es la excepción, por lo que presentamos Estados de Animo/Colores, espacios y emociones, libro en el que ponemos el foco en uno de los elementos centrales del diseño: el color.

Estados de Animo/Colores, espacios y emociones gira en torno a las tendencias de color para 2016 propuestas por la marca de pinturas Behr, y decidimos presentarlas a través de una serie de ambientes en los que piezas de nuestra colección conviven con las paletas de color para esta nueva temporada.



Eventos 2016





DESIGN FOR LIFE MIELE

SANTA FE Y ANTARA

OCTUBRE

Como cada año, Miele presenta sus novedades dentro de Casa Palacio a través de diferentes eventos a lo largo de un mes.



MESAS TEMÁTICAS

Expertos en interiorismo, arquitectura, moda, diseño y arte, son los invitados especiales que Casa Palacio reúne para crear ambientes originales y elegantes, propicios para vestir la mesa de manera excepcional y para todo tipo de ocasión.

Mesas Temáticas 2016

CLAUDIA GRAJALES

ABRIL



Mesas Temáticas 2016

KRIS GOYRI
JULIO



Mesas Temáticas 2016

MARTHA BROCKMANN
SEPTIEMBRE



Mesas Temáticas 2016

ALFREDO Y ROSARIO ARNAUD
SEPTIEMBRE



Una inspiración en una **facuda al fresco**, tradición italiana, en el día de los **alimentos del patrimonio familiar**.
Rosario Arnaud

Comenzar en la mesa con amigos y familiares es una tradición italiana y una maravillosa fiesta. Como en el caso de esta decoración, tener una mesa con platos de familia para celebrar el día de los alimentos de la compañía a los alimentos. Casa Palatio ofrece ideas de decoración para el día de los alimentos de la familia de Italia. El ambiente es fresco y acogedor, con platos de la tradición italiana y platos de la tradición italiana. El ambiente es fresco y acogedor, con platos de la tradición italiana y platos de la tradición italiana. El ambiente es fresco y acogedor, con platos de la tradición italiana y platos de la tradición italiana.

Reservar a Alfredo Arnaud (C) y Rosario Arnaud (C) a través de Palatio México es importante en el día de los alimentos de la familia de Italia. El ambiente es fresco y acogedor, con platos de la tradición italiana y platos de la tradición italiana.

0000000000 - 000000 000 00

Mesas Temáticas 2016

ELENA REYGADAS
OCTUBRE

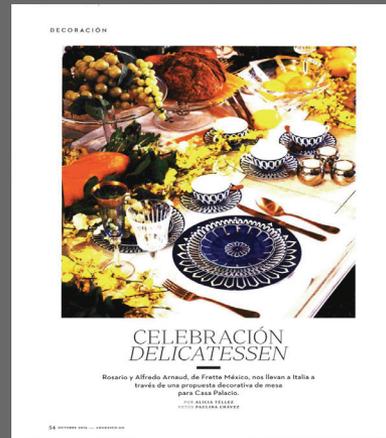


Mesas Temáticas 2016



Cobertura editorial

AD
REFORMA
RSVP
CLASE
EL UNIVERSAL
EL GOURMET
CHIC



POSICIONAMIENTO DE PRODUCTO

Durante el año se realizó un continuo posicionamiento de productos a la venta en Casa Palacio dentro de distintas publicaciones.

Esto con el fin de promocionar marcas, productos y estilos.



POSICIONAMIENTO DE PRODUCTO

Cobertura editorial

AD

A DISEÑO

CASA VIVA

CHIC HAUS

CENTRAL

ELLE DECO

EL GOURMET

EL UNIVERSAL

ENTRE MUROS

ESTILO MECIVO

GRAZIA

GLOCAL

HARPERS BAZAAR

HABITAT

RSVP

VOGUE

VANITY FAIR



RESUMEN EJECUTIVO

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| Total de publicaciones | 84 publicaciones en medios y redes |
| Audiencia | 27,761,231 Personas |
| Alcance | 83,283,693 Personas |
| AD Value Total | \$18,550,430 pesos |

OTRAS ACCIONES

Se gestionó una reunión con el representante de ChildFund México para generar alianzas con Casa Palacio en pro de la fundación y para generar más tráfico en las tiendas de Casa Palacio durante el 2017.



PROYECTO HOJA SANTA / CASA PALACIO

Guía de restaurantes y recetas



Taller de Cocina

RECETAS DE NUESTROS LUGARES FAVORITOS PARA PREPARAR EN CASA

AL ANDALÚS
ARIENTE PIZZERIA NAPOLETANA
AROMI & SAPORI
DAWAT
DE MAR A MAR -
DULCINEA
GUZINA OAXACA -
HOSTERIA DE SANTO DOMINGO
LA ARROCCERIA
NEKO
PASTISLERIA AMADO
PATISSERIE DOMINIQUE



DE MAR A MAR
José Alberto Franco
CEVICHE DE CALAMAR

«He aprendido de todo, pero lo que más me apasiona es la comida mexicana», cuenta José Alberto Franco, chef ejecutivo en De Mar a Mar, mientras habla de su trayectoria profesional. El trabajo de la mano con Eduardo García, quien diseñó el menú basándose en propuestas de temporada y la máxima calidad y frescura del producto. En una sabrosa mezcla de influencias mediterráneas con toques de estilo mexicano, la mejor pesca de nuestro país –Ensenada, Nayarit, Puerto Ángel– es la que protagoniza los originales y diversos platillos de este rincón de la Ciudad de México con auténtico sabor marino.

Dirección: Calle Niza 13, Col. Juárez, Ciudad de México, Teléfono: (55) 5207 5700
Horario: Lunes a sábado de 1 pm a 10 pm, Domingo de 1 pm a 6 pm

4



Ceviche de calamar

*Para 4 personas

400 gramos de calamar en tiras, blanqueado
1 naranja valenciana
1 cebolla morada
20 mililitros de aceite de ajo
2 chiles serranos, salteados
40 mililitros de jugo de limón
60 mililitros de aceite de oliva
100 gramos de jitomate cherry
Sal marina
Pimienta negra molida

Cortar los calamares en tiras muy delgadas y blanquear (pasar del agua hirviendo al agua fría en menos de 1 minuto). En un tazón, incorporar los calamares, chiles salteados picados, el aceite de ajo, jugo de limón, la cebolla morada picada, sal y pimienta al gusto. Mezclar muy bien.

En el plato, colocar láminas de naranja valenciana sin piel y, ensagada, los calamares. Terminar con el jitomate cherry, pimientos chiles picados, aceite de oliva y el jugo de un tercio de limón.

www.casapalacio.com.mx/taller-de-cocina

Te recomendamos utilizar los siguientes utensilios para esta receta:



Exprimidor de limones, Wüsthof. Bowl para mezclar, All-Clad.

Pelador, Kuhn Rikon. Olla con tapa, Cuisinart.

5

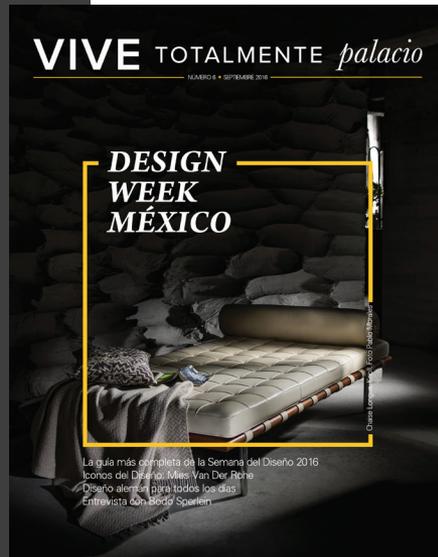
Cuisinart
SAVOR THE GOOD LIFE

All-Clad
METALCRAFTERS LLC
CANONSBURG, PA USA

KUHN RIKON
SWITZERLAND

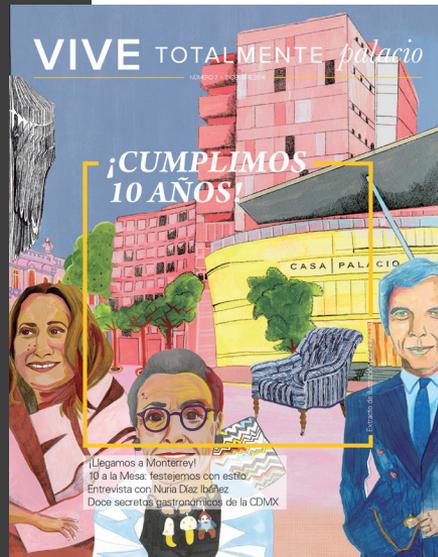
WMF

Espacios comercializados



4a de forros 4,000 USD

Espacios comercializados



DE VENTA EN

CASA PALACIO
vive totalmente palacio

4a de forros 4,000 USD

Inhouse branding



EL WHISKY DE MALTA MÁS ARTESANAL

Se dice que no hay lugar en el mundo como Escocia, y es aquí de donde proviene **The Balvenie**, whisky de malta escocés 100% artesanal, elaborado con una tradición de cientos de años de experiencia.

Nacido en el corazón de Dufftown en Speyside, este whisky fue creado por William Grant, y mantiene viva su tradición desde 1892 a través de sus hijos, quienes aprendieron el respeto por la elaboración de cada botella trabajando de cerca con los artesanos y aprendiendo poco a poco todos sus secretos.

Llamamos a las técnicas tradicionales que sustentan las cinco etapas principales de la toma de whisky, "The Five Rare crafts", porque en el mundo moderno, eso es precisamente lo que son.

The Balvenie es para aquellos que no tratan de hacer cosas de la manera antigua, pero Sí, de la **MANERA CORRECTA**.



Handcrafted at
THE BALVENIE
Dufftown, Speyside



OSCAR ARDIDI

THE BALVENIE - MALT SPECIALIST, MÉXICO

Oscar nació en Barcelona pero se formó en la industria de los vinos y destilados en Francia, país en el que durante siete años aprendió de cocina, perfeccionándose en bares y servicio en hoteles.

Oscar es el especialista en whiskies de una sola malta en México y lo podemos encontrar catando en "La Taberna del León", "El Becco" o tal vez maridando whisky con mole en el "Estudio Millesime".

Para la degustación de whisky se recomienda:



LSA
Internacional

CASA | PALACIO
vive totalmente palacio®



Inhouse branding



Chiles en nogada

Ingredientes

Relleno

- 8 chiles poblanos
- 300 gr de carne molida de cerdo
- 200 gr de carne molida de ternera
- 200 gr de carne molida de res
- 2 tazas de pure de jitomate
- 1/2 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 3/4 taza de almendras fileteadas
- 1/2 taza de piñones
- 100 gr de acitron
- 1 plátano macho
- 1 durazno
- 2 manzanas chitas
- 3/4 taza de pasas
- 1/2 taza de pasas
- Aceite vegetal
- Sal al gusto

Nogada

- 1 taza de nuez de castilla
- 100 gr queso crema
- 500 ml de crema para batir
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar

Decoración

- 2 granadas (desgranadas)
- 1/2 taza de perejil finamente picado

Preparación

Ara los chiles en un comal volteándolos hasta que la piel se quemé. Florlos a sudar en una bolsa de plástico durante aproximadamente 5 minutos, cuidando que estén suaves, pero lo suficientemente firmes. Póla con cuidado y haz un corte a lo largo de los chiles con un cuchillo filoso, cuidando de no llegar a los extremos. Retira las semillas y las venas.

Relleno

1. Se cortan todas las frutas en cubitos.
2. Se licúan las almendras y los piñones.
3. Se pican el ajo y la cebolla, y se actionan en un poco de aceite vegetal.
4. Se agrega la carne molida de cerdo, res y ternera con el pure de jitomate y se sazona con sal y pimienta.
5. Cuando esté bien cocida la carne, se reserva.

Nogada

1. Coloca en la licuadora el queso de crema, la crema para batir la leche y los nueces de castilla y licuar hasta que este todo completamente incorporado. Refrigerar por lo menos 30 minutos antes de servir para que espese bien.

6. En el mismo sartén, se agrega un poco más de aceite y se licúan las frutas y el acitron empujando por el plátano.
7. Cuando las frutas empiecen a soltar los jugos, se retiran del fuego y se agregan a la carne, al igual que las almendras, los piñones y las pasas.
8. Se mezcla todo y se deja cocinar tres minutos más a fuego medio. Se retira del fuego y se deja enfriar.

Servir

1. Rolloar los chiles con el picadillo
2. Bañar con la nogada
3. Decorar con las semillas de granada y el perejil picado

CASA | PALACIO



Martha Brockmann

Chef mexicana, egresada de Boston University Culinary School, quien cuenta con 15 años de experiencia en el arte de la gastronomía en México y el extranjero. Dentro de su formación tuvo la fortuna de tener como maestros a chefs reconocidos internacionalmente como Jacques Pepin, Todd English y el icónico americano de cocina Julia Child. Posteriormente se introdujo en el mundo del catering al ofrecer banquetes en las mejores casas de Chestnut Hill, Boston.

En el año 2010, Martha emprendió su propio negocio con el entusiasmo de rescatar las mejores recetas, cocinar con ingredientes deliciosos y originales, y ofrecer un servicio innovador de una calidad impecable. Así nació The Event, una empresa de diseño de catering de lujo y Table Styling que realiza eventos a la medida de las preferencias y necesidades de los clientes, ofreciendo experiencias únicas y personalizadas.

Entre los principales clientes de su Catering se encuentran: Cartier, Nestlé, Don Julio, Samsung, Mont Blanc, Roger Dubuis, Casa Palacio, Monte Xanic, Louis Roederer, Le Coustaut, entre otros. Actualmente la Chef Martha Brockmann es colaboradora de la marca de cocinas alemana Miele en México, siendo la única chef mujer colaboradora de la marca en el Mundo y ha participado como jurado de los Gourmet Awards de Travel + Leisure México durante 4 años consecutivos.



CASA | PALACIO

DESARROLLO DE **MARCAS PROPIAS**

Lanzamiento 2017



KIDS&TEENS BEDDING BASICS

DESARROLLO DE **MARCAS PROPIAS**

Lanzamiento 2017



ROYAL BED
LUXURY COTTON HOTEL LINE

FUNDA
DECORATIVA
para COJÍN

30x50 cm

INSTRUCCIONES DE CUIDADO:
Lavar a máquina con agua fría a 30 °C con jabón y detergente. No remover. No usar blanqueador.
No secar. Secar al aire libre en sombra o secar a máquina a temperatura baja. Retirar de inmediato.
Planchar a temperatura baja.

100% Algodón. Hecho en Portugal.
Importado por: Importaciones P1 S.A. de C.V. Salamanca 102, col. Roma del Cuauhtémoc,
CP 06700, Ciudad de México, México RFC: P1050803-D15.



ROYAL BED
LUXURY COTTON HOTEL LINE

COLCHA

M/Q
255x275 cm

K
300x275 cm

INSTRUCCIONES DE CUIDADO:
Lavar a máquina a con agua fría a 30 °C con jabón y detergente. No remover. No usar blanqueador.
No secar. Secar al aire libre en sombra o secar a máquina a temperatura baja. Retirar de inmediato.
Planchar a temperatura baja.

100% Algodón. Hecho en Portugal.
Importado por: Importaciones P1 S.A. de C.V. Salamanca 102, col. Roma del Cuauhtémoc,
CP 06700, Ciudad de México, México RFC: P1050803-D15.

ROYAL BED
LUXURY COTTON HOTEL LINE

Casa Palacio Antara
Antara Fashion Hall

Casa Palacio Acapulco
La Isla Shopping Village

Casa Palacio Santa Fe
Vía Santa Fe

Casa Palacio Monterrey
Dentro de El Palacio de Hierro

casapalacio.com.mx
vive **totalmente**palacio.com

CASA
PALACIO
vive totalmente palacio