



LIVRET DE FÊTES

HÔTEL
PLAZA ATHÉNÉE
PARIS

DORCHESTER COLLECTION

PROGRAMME

PLAZA ATHÉNÉE

27 NOVEMBRE –
31 JANVIER

LA COUR JARDIN
LE CHALET DU PLAZA ATHÉNÉE
Plaza Athénée Chalet

1^{ER} DÉCEMBRE –
4 JANVIER

LA GALERIE
LE GOÛTER - Afternoon Tea

24 DÉCEMBRE

LE RELAIS PLAZA
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL
Christmas Eve dinner

25 DÉCEMBRE

RESTAURANT DES PETITS DÉJEUNERS
BRUNCH DE NOËL - Christmas brunch
SALON HAUTE COUTURE
BRUNCH DE NOËL - Christmas brunch
LE RELAIS PLAZA
DÉJEUNER & DÎNER DE NOËL
Christmas Day lunch & dinner

31 DÉCEMBRE

LE RELAIS PLAZA
DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN
New Year's Eve dinner
JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE
DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN
New Year's Eve dinner
SALON HAUTE COUTURE
DÎNER DANSANT DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN
New Year's Eve dinner & dance
LE BAR
SOIRÉE DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN
New Year's Eve party

1^{ER} JANVIER

RESTAURANT DES PETITS DÉJEUNERS
BRUNCH DU JOUR DE L'AN - New Year's Day brunch
LE RELAIS PLAZA
DÉJEUNER & DÎNER DU JOUR DE L'AN
New Year's Day lunch & dinner

RÉSERVATION
À PARTIR DU 1^{ER} DÉCEMBRE

LE PLAZA ATHÉNÉE
BÛCHE DE NOËL - Yule log
LE PLAZA ATHÉNÉE
GALETTE DES ROIS - King cake



LE CHALET DU PLAZA ATHÉNÉE

PLAZA ATHÉNÉE CHALET

Prenez part à la féerie de la saison des fêtes au cœur de notre Cour Jardin scintillante. Inspiré des confortables chalets alpins, le Chalet du Plaza Athénée vous invite à prendre place autour de notre table d'hôtes, pour un dîner mêlant fromage fondu et champagne. Enfin, pour couronner votre expérience, nous vous inviterons à virevolter sur la glace de notre légendaire patinoire.

Immerse yourself in a magical wintery world in our twinkling La Cour Jardin. Inspired by cosy alpine chalets, dinner includes melted cheese and crisp glasses of champagne, as well as access to our picturesque ice rink.

Du 27 novembre au 31 janvier : mercredi au dimanche
November 27 to January 31: from Wednesday to Sunday

Du 22 décembre au 4 janvier : lundi au dimanche
December 22 to January 4: from Monday to Sunday

Privatisable tous les jours pour l'ensemble des services
(petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner)
Available for private hire on all days and for all services
(breakfast, lunch, afternoon tea and dinner)

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 66 02 – noel.HPA@dorchestercollection.com

À partir de 19h30 / From 7.30 pm
À partir de 225 € par convive, incluant une heure de patinage sur glace
From €225 per person, with one hour of ice skating included

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.
Price is shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

LE GOÛTER AFTERNOON TEA

Cet hiver, cédez à la délicieuse sélection de douceurs festives imaginées par nos chefs pâtisseries Angelo Musa, Champion du Monde de la Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France, et Elisabeth Hot. Vous aurez la chance de déguster une gamme créative de douceurs tout au long de la saison, y compris notre célèbre chocolat chaud gourmand et une version mini de notre bûche de Noël. Les enfants pourront ensuite profiter de notre patinoire emblématique.

Our beloved afternoon tea receives a festive twist. We invite you to truly treat yourself, as award-winning executive pastry chefs Angelo Musa and Elisabeth Hot serve up a creative array of sweet delights all season long, including our famous rich hot chocolate and mini yule log. Little ones can enjoy gliding around our ice rink afterwards.

De 14h à 19h / From 2 to 7 pm

À partir de 85 € par convive / From €85 per person

Nous vous informons que les cartes cadeaux ne seront pas acceptées durant cette période.
Please note that gift cards will not be accepted during this period.

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.
Price is shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 66 03 – noel.HPA@dorchestercollection.com



24 DÉCEMBRE

LE RELAIS PLAZA

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE DINNER

Au Relais Plaza, les réjouissances commencent dès le réveillon de Noël. Une cuisine de brasserie festive et typiquement française vous est proposée par nos équipes, accompagnée des desserts d'Angelo Musa, au son d'une musique live.

At Le Relais Plaza, the celebrations begin on Christmas Eve with a Christmas-themed dinner. Expect festive French brasserie cuisine, as well as exceptional desserts from Angelo Musa, all soundtracked by live music.

MENU

Tartelette truffe, topinambour et noisette
Truffle tartlet, Jerusalem artichokes and hazelnut

Ravioles de homard en civet
Lobster ravioli stewed in red wine

Bar en écailles, caviar et pommes de terre aux algues
Thinly-sliced sea bass, caviar and potatoes with seaweed

Volaille de Bresse, truffe noire et sauce suprême
Bresse chicken, black truffle and suprême sauce

Brie truffé et salade d'herbes au Xérès
Truffle Brie and fresh herb salad with sherry

Bûche « La Patinoire du Plaza Athénée »
'La Patinoire du Plaza Athénée' yule log

De 19h30 à 22h30 / From 7.30 to 10.30 pm

405 € par convive / €405 per person

545 € par convive, avec accord mets et vins / €545 per person, with additional wine pairings
205 € pour les enfants de moins de 12 ans / €205 per child under 12

Code vestimentaire : tenue de soirée / Dress code: evening attire
Animation musicale / Live music

Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.
Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.



RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 64 00 – lerelaisplaza.HPA@dorchestercollection.com

BRUNCH DE NOËL

CHRISTMAS BRUNCH

Vivez un Noël magique avec notre emblématique brunch au champagne. Servi dans le somptueux décor de notre restaurant habillé de 20 000 feuilles d'or, nous vous invitons à découvrir un véritable défilé de délices parisiens : viennoiseries de notre chef boulanger tout juste sorties du four, créations festives de nos chefs, sans oublier les incontournables desserts d'Angelo Musa. Votre réservation comprend également l'accès à notre patinoire pour le plus grand plaisir des petits.

Begin Christmas Day with our legendary brunch.

Served in our beautiful gilded main restaurant alongside champagne, we invite you to discover a parade of Parisian delights. From freshly baked pastries to festive mains and Angelo Musa's unmissable desserts, start the day with a sprinkling of magic. Your reservation also includes access to our ice-skating rink for little ones to enjoy.

MENU

Carpaccio de Saint Jacques, chou-fleur et caviar **ou** Œuf mollet, courge fumée et truffe
Scallop carpaccio, cauliflower and caviar **or** Soft-boiled egg, smoked squash and truffle

Bar cuit au plat, légumes d'hiver en texture et caviar **ou** Chapon farci, châtaignes
Baked sea bass, winter vegetables and caviar **or** Stuffed capon and chestnuts

Table de chasse avec fromages et mesclun
Game table with cheeses and mesclun

Bûche « La Patinoire du Plaza Athénée »
'La Patinoire du Plaza Athénée' yule log

De 12h30 à 14h15 / From 12.30 to 2.15 pm

275 € par convive, comprenant une coupe de champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018

€275 per person, with a glass of champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018

140 € pour les enfants de moins de 12 ans / €140 per child under 12

Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans / Complimentary for children under 5

Animation musicale / Live music

Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.

Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 65 97 – petitdejeuner.HPA@dorchestercollection.com



25 DÉCEMBRE

SALON HAUTE COUTURE

BRUNCH DE NOËL

CHRISTMAS BRUNCH

Célébrez Noël avec un brunch au champagne typiquement parisien, proposé sous la forme d'un généreux buffet. Servi dans notre prestigieux salon Haute Couture, il est accompagné de musique live et inclut un accès à notre patinoire pour les enfants.

Enjoy a traditional Parisian festive celebration with a hearty Christmas Day buffet brunch, accompanied by champagne. Served in our glorious Haute Couture salon with delightful live music, your reservation also includes access to the ice-skating rink for little ones.

MENU

- Fruits de mer (crevettes, huîtres, bulots, palourdes, vernis, langoustines)
Seafood (shrimps, oysters, whelks, clams, barnacles, langoustines)
Saumon fumé et crème d'aneth / Smoked salmon with dill cream
Salade d'endives, beaufort et poire / Chicory salad, Beaufort cheese and pear
Poireaux crayons et vinaigrette à la truffe / Baby leeks and truffle vinaigrette
Saint-Jacques, agrumes et citron caviar / Scallops, citrus fruits and finger lime
Risotto au corail et gambas poêlées / Roe risotto and sautéed king prawns
Œuf parfait truffé en coquille et crème Dubarry / Perfect truffle egg in shell and crème Dubarry
Assortiment de charcuteries françaises et ibériques
Assortment of French and Iberian charcuterie
Terrine de queue de bœuf à l'orange / Oxtail terrine with orange
Velouté de courge et croustillant de châtaigne / Pumpkin soup and chestnut crisp
Bar en croûte de sel, sauce coquillage **ou** Bœuf Wellington, sauce madère
Sea bass in salt crust and shellfish sauce **or** Beef Wellington with Madeira sauce
Coquillettes truffe et comté / Truffle pasta shells with Comté
Fricassée de légumes d'hiver / Fricassée of winter vegetables
Courge butternut rôti / Roasted butternut squash
Pomme boulangère / Baked potatoes
Plateau de fromages affinés / Platter of matured cheeses
Déclinaison de desserts / Selection of desserts

De 12h30 à 14h15 / From 12.30 to 2.15 pm

300 € par convive, comprenant une coupe de champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018

€300 per person, with a glass of champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018

150 € pour les enfants de moins de 12 ans / €150 per child under 12

Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans / Complimentary for children under 5

Animation musicale / Live music

Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.

Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 65 97 – noel.HPA@dorchestercollection.com



25 DÉCEMBRE

LE RELAIS PLAZA



DÉJEUNER & DÎNER DE NOËL

CHRISTMAS DAY LUNCH & DINNER

Le cadre chaleureux du Relais Plaza en fait le lieu idéal pour célébrer Noël, que vous soyez à deux, en famille ou entre amis! Dans une douce ambiance musicale, découvrez notre carte du moment ainsi que nos suggestions festives pour une célébration des plus gourmandes.

For the main event, a Parisian festive feast awaits.
With a selection of gourmet delights and seasonal specials, our brasserie is perfect for celebrating with friends and family.

Déjeuner à partir de 12h 15 jusqu'à 15h 30 / Lunch from 12.15 to 3.30 pm
Dîner à partir de 19h 30 jusqu'à 22h 30 / Dinner from 7.30 to 10.30 pm

À la carte / À la carte menu

Code vestimentaire : élégant / Dress code: smart casual

Pianiste pour le déjeuner et le dîner / Pianist for lunch and dinner

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 64 00 – lerelaisplaza.HPA@dorchestercollection.com

31 DÉCEMBRE

LE RELAIS PLAZA

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE DINNER

Commencez la nouvelle année avec faste en participant à la somptueuse soirée du réveillon organisée par Le Relais Plaza. Célébrez en musique dans le décor Art Déco du restaurant et savourez un menu festif typiquement français, imaginé spécialement pour l'occasion par nos équipes. Une soirée inoubliable vous attend.

See in the New Year in sparkling style at Le Relais Plaza at our glamorous New Year's Eve party. Celebrate with music in the restaurant's Art Deco interiors and enjoy a dinner of classic French cuisine, created by our culinary team especially for the occasion.

MENU

Foie gras, pain d'épice et chutney de coing
Duck foie gras, gingerbread and quince chutney

Vol-au-vent de Saint-Jacques au vin jaune
Scallop vol-au-vent with yellow wine

Turbot au caviar et champagne
Turbot with caviar and champagne

Dos de chevreuil, truffe noire et salsifis confits
Saddle of venison, black truffle and salsify preserve

Mont d'Or, truffe noire à la cuillère
Mont d'Or, black truffle

Velours d'orge
Velvety barley mousse

Pomme, menthe glaciale
Apple, iced mint

À partir de 20h jusqu'à 22h30 / From 8 to 10.30 pm

470 € par convive / €470 per person

640 € par convive, avec accord mets et vins / €640 per person, with additional wine pairings

Code vestimentaire : tenue de soirée / Dress code: evening attire

Animation musicale / Live music

Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5%.
Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 64 00 – lerelaisplaza.HPA@dorchestercollection.com



31 DÉCEMBRE

JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN NEW YEAR'S EVE DINNER

Pour un dîner spécial aux chandelles le soir du réveillon du Nouvel An, nos équipes s'inspirent de l'opulence des dîners aristocrates à la française du XVII^e siècle pour créer un fabuleux menu en six plats.

For a special candlelit New Year's Eve dinner, our culinary team takes inspiration from the 17th-century French aristocracy to create a fabulous six-course menu.

MENU

Saint-Jacques contisées à la truffe noire
Scallops stuffed with black truffle

La langoustine à la parisienne
Parisian-style langoustine

La brioche Marie-Antoinette
Marie Antoinette brioche with caviar

Le pot au feu de homard et truffe noire
Lobster 'pot au feu' and black truffle

La poularde noire du Mans, truffe blanche et légumes racines
Le Mans black chicken, white truffle and root vegetables

Le Brie truffé
Truffle Brie

Le grand dessert du réveillon
New Year's Eve special

À partir de 19h30 jusqu'à 21h45 / From 7.30 to 9.45 pm

995 € par convive / €995 per person, including soft drinks

1 350 € par convive, avec accords mets et vins / €1,350 per person, with additional wine pairings

Code vestimentaire : tenue de soirée / Dress code: evening attire

Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.

Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 65 00 – jipa.HPA@dorchestercollection.com



31 DÉCEMBRE

SALON HAUTE COUTURE

DÎNER DANSANT DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE DINNER & DANCE

Célébrez le réveillon sous les lustres de cette majestueuse salle de bal où élégance et splendeur seront les maîtres de cérémonie. Une soirée dansante et festive rythmée par un groupe de musique live puis un DJ pour laisser place au spectacle, aux rêves et à l'imaginaire.

Join us for a New Year's countdown beneath the shimmering chandeliers in our majestic ballroom. Enjoy a celebratory dinner then dance all night, accompanied by a live music band and a DJ, as we ring in the New Year in style.

MENU

Amuse-bouche
Appetisers

Vol-au-vent de Saint-Jacques au vin jaune
Scallop vol-au-vent with yellow wine

Volaille de Bresse, truffe noire et sauce suprême
Bresse chicken, black truffle and sauce supreme

Mont d'Or, truffe noire à la cuillère
Mont d'Or, black truffle

Pomme, menthe glaciale
Apple, iced mint

À partir de 20h / From 8 pm

À partir de 545 € par convive, hors boissons / From €545 per person, excluding drinks

Animation musicale / Live music

Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.
Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 66 02 – noel.HPA@dorchestercollection.com





SOIRÉE DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE PARTY

En attendant les douze coups de minuit, les festivités se poursuivent dans notre bar où l'ambiance des années folles vous fera danser jusqu'au bout de la nuit. Champagne Dom Pérignon et DJ set : Le Bar est définitivement le lieu incontournable pour le compte à rebours final avant 2026.

Celebrate at Le Bar as we wait for the clock to strike midnight. Join us for the ultimate countdown to 2026, with Dom Pérignon champagne and dancing all night long.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 66 00 – noel.HPA@dorchestercollection.com

À partir de 23h jusqu'à 4h / From 11 pm to 4 am

À partir de 1 200 € par table / From €1,200 per table

DJ set

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.
Price is shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

1^{ER} JANVIER

RESTAURANT DES PETITS DÉJEUNERS

BRUNCH DU JOUR DE L'AN

NEW YEAR'S DAY BRUNCH



Commencez l'année avec un délicieux brunch au champagne dans le somptueux décor de notre restaurant, sous les dorures faites de 20000 feuilles d'or.

Nous vous invitons à y découvrir les créations festives de nos chefs, nos viennoiseries tout juste sorties du four et nos incontournables desserts, le tout servi au rythme d'une musique live tandis que les plus petits pourront virevolter sur notre légendaire patinoire.

Begin the year with a delicious New Year's Day brunch under the gilded ceiling of our breakfast restaurant. We invite you to discover our festive delights, from freshly baked pastries to Angelo Musa's famous desserts, in this setting of sheer splendour, accompanied by live music and exclusive access to the ice-skating rink for little ones.

MENU

Poireaux confits, condiment truffe noire
ou Œuf bio mollet, homard, sabayon au vin jaune
Confit leeks with black truffle seasoning
or Organic soft-boiled egg, lobster and yellow wine sabayon

Turbot à blanc, salsifis rôtis et condiment herbacé
ou Pithiviers de canard, légumes et fruits confits
Braised turbot, roasted salsify and herb sauce
or Duck in puff pastry, vegetables and fruit preserve

Table de chasse avec fromages et mesclun
Game table with cheeses and mesclun

Neige des tropiques
Tropical shaved ice

À partir de 12h 30 jusqu'à 14h 15 / From 12.30 to 2.15 pm

275 € par convive, comprenant une coupe de champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018

€275 per person, with a glass of champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018

140 € pour les enfants de moins de 12 ans / €140 per child under 12

Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans / Complimentary for children under 5

Animation musicale / Live music

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.

Price is shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 65 36 – petitdejeuner.HPA@dorchestercollection.com

1^{ER} JANVIER

LE RELAIS PLAZA



DÉJEUNER & DÎNER DU JOUR DE L'AN

NEW YEAR'S DAY LUNCH & DINNER

Si le jour de l'an détermine votre année à venir,
Le Relais Plaza est le lieu incontournable pour débiter celle-ci.
Quelques notes de jazz accompagneront une cuisine de brasserie française et festive,
spécialement imaginée pour l'occasion.

They say you should start the New Year as you mean to go on,
so why not begin with a delicious meal at our glamorous Le Relais Plaza,
where festive French brasserie cuisine is served
as live jazz plays softly in the background.

Déjeuner à partir de 12h 15 jusqu'à 15h 30 / Lunch from 12.15 to 3.30 pm
Dîner à partir de 19h 30 jusqu'à 22h 30 / Dinner from 7.30 to 10.30 pm

À la carte / À la carte menu

Pianiste pour le déjeuner et le dîner / Pianist for lunch and dinner

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.
Price is shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

RÉSERVEZ / BOOK YOUR TABLE

+33 (0)1 53 67 64 00 – lerelaisplaza.HPA@dorchestercollection.com



BÛCHE DE NOËL

YULE LOG

« La Patinoire du Plaza Athénée »

À l'approche des fêtes, l'Hôtel Plaza Athénée dévoile une bûche d'exception inspirée de son emblématique patinoire hivernale. Imaginée par les chefs pâtisseries Angelo Musa et Elisabeth Hot, cette création raffinée mêle élégance et gourmandise dans un décor féerique : barrières en chocolat blanc, sapins sculptés et patineurs miniatures. Sous cette scène givrée se cache une composition délicate : croustillant aux noix de pécan, biscuit moelleux, caramel coulant au miel de bruyère, éclats d'agrumes confits et mousse légère au citron. Un équilibre subtil entre douceur et fraîcheur, pour célébrer la magie de Noël avec poésie.

To celebrate the festive season, Hôtel Plaza Athénée unveils an exceptional yule log inspired by the hotel's iconic skating rink. Created by pastry chefs Angelo Musa and Elisabeth Hot, this refined dessert combines elegance and flavour in a wintery, dreamlike scene with white chocolate railings, miniature skaters and sculpted fir trees. Beneath the frosty decor lies a gourmet creation: pecan crunch, soft biscuit, and a runny caramel with heather honey, enhanced by candied citrus and a light lemon mousse. A delicate balance of sweetness and freshness, capturing the magic of the holidays in every bite.

130 € pour 8 convives / €130, serves eight

Réservation à partir du lundi 1^{er} décembre / Reservations open from Monday, December 1

Les bûches seront à retirer à La Galerie de l'Hôtel Plaza Athénée du lundi 22 au vendredi 26 décembre inclus, de 11 h à 15 h et de 18 h à 23 h.

Collect from La Galerie at Hôtel Plaza Athénée, Monday, December 22 - Friday, December 26 (inclusive), between 11 am to 3pm or 6 to 11 pm

Commande à passer au plus tard 72h avant la date souhaitée.

Orders must be placed a minimum of 72 hours in advance.

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.

Price is shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

COMMANDEZ / ORDER

+33 (0)1 53 67 65 97 – noel.HPA@dorchestercollection.com



GALETTE DES ROIS

KING CAKE

« Cœur d'amande »

Pour célébrer l'Épiphanie, nos chefs ont élaboré une galette des rois subtile et élégante, entre tradition et créativité. Son feuilletage doré, à base de farines de blé et de blé torréfié, révèle de délicates notes toastées. En son cœur, une crème d'amande aérienne parfumée à l'amande torréfiée entoure une frangipane moelleuse, réalisée avec des amandes issues d'une coopérative en Provence. Une création tout en finesse, à la fois gourmande et légère, pour débiter l'année avec raffinement.

To celebrate Epiphany, our chefs have created a refined and elegant king cake, blending tradition with creativity. Its golden puff pastry reveals delicate toasted notes. At its heart, a light almond cream infused with roasted almonds surrounds a soft, generous frangipane, crafted with almonds sourced from a Provence-based cooperative. A delicate, indulgent and airy creation — the perfect way to begin the year with elegance.

60 € pour 4 à 5 convives / €60, serves four to five

Réservation à partir du lundi 1^{er} décembre / Reservations open from Monday, December 1

Les galettes seront à retirer à La Galerie de l'Hôtel Plaza Athénée du vendredi 2 au dimanche 18 janvier inclus, de 11 h à 15 h et de 18 h à 23 h.

Collect from La Galerie at Hôtel Plaza Athénée,

Friday, January 2 - Sunday, January 18 (inclusive), between 11 am to 3pm or 6 to 11 pm

Commande à passer au plus tard 72h avant la date souhaitée.

Orders must be placed a minimum of 72 hours in advance.

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %.

Price is shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.

COMMANDEZ / ORDER

+33 (0)1 53 67 65 97 – noel.HPA@dorchestercollection.com

Hôtel Plaza Athénée

25 avenue Montaigne, 75008 Paris

+33 (0)1 53 67 66 65

dorchestercollection.com

