LIVRET DE FÊTES



HÔTEL
PLAZA ATHÉNÉE
PARIS

DORCHESTER COLLECTION

PROGRAMME PLAZA ATHÉNÉE

26 NOVEMBRE AU 31 JANVIER	LA COUR JARDIN LE CHALET DU PLAZA ATHÉNÉE - *Plaza Athénée Chalet*	P.4
1ER DÉCEMBRE AU 3 JANVIER	LA GALERIE LE GOÛTER - *Afternoon tea*	P.6
24 DÉCEMBRE	LE RELAIS PLAZA DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL - *Christmas Eve dinner* MENU VÉGÉTARIEN - *Vegetarian menu*	P.8
25 DÉCEMBRE	RESTAURANT DES PETITS DÉJEUNERS BRUNCH DE NOËL - *Christmas brunch*	P.12
	SALON HAUTE COUTURE ET ORGANZA BRUNCH DE NOËL - *Christmas brunch*	P.14
	LE RELAIS PLAZA DÉJEUNER & DÎNER DE NOËL - *Christmas Day lunch & dinner*	P.16
31 DÉCEMBRE	LE RELAIS PLAZA DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN - *New Year's Eve dinner* MENU VÉGÉTARIEN - *Vegetarian menu*	P.18
	LA GRANDE TABLE DU PLAZA ATHÉNÉE DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN - *New Year's Eve dinner* MENU VÉGÉTARIEN - *Vegetarian menu*	P.22
	SALON HAUTE COUTURE ET ORGANZA DÎNER DANSANT DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN *New Year's Eve dinner & dance*	P.26
	LE BAR SOIRÉE DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN *New Year's Eve party*	P.28
1ER JANVIER	RESTAURANT DES PETITS DÉJEUNERS BRUNCH DU JOUR DE L'AN - *New Year's Day brunch*	P.30
	LE RELAIS PLAZA DÉJEUNER & DÎNER DU JOUR DE L'AN *New Year's Day lunch & dinner*	P.32
RÉSERVATION À PARTIR DU 1ER NOVEMBRE	LE PLAZA ATHÉNÉE BÛCHE DE NOËL - *Yule log*	P.36
	LE PLAZA ATHÉNÉE GALETTE DES ROIS - *King cake*	P.38



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

LE CHALET DU PLAZA ATHÉNÉE

PLAZA ATHÉNÉE CHALET

Retrouvez la magie des fêtes au cœur de notre Cour Jardin transformée en chalet alpin. Commencez la soirée sur notre patinoire emblématique avant de vous installer autour de notre table d'hôtes pour partager une fondue accompagnée d'une coupe de champagne.

Immerse yourself in the magic of the festive season in our Cour Jardin, transformed into an alpine chalet. Begin your evening on our iconic ice rink before settling in around our communal table to share a fondue accompanied by a glass of champagne.

MENU 225 €*

De 19 h 30 à 20 h 30 : patinage sur glace
From 7:30 to 8:30 pm: ice skating

Coupe de champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018
Glass of champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018

Du 26 novembre au 31 janvier : du mercredi au dimanche
November 26 to January 31: from Wednesday to Sunday
Du 21 décembre au 3 janvier : du lundi au dimanche
December 21 to January 3: from Monday to Sunday
Du 4 janvier au 31 janvier : du jeudi au samedi
From 4 January to 31 January: from Thursday to Saturday

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)

Notre chalet se prête à une privatisation exclusive les 24 décembre et 1 janvier, pour des instants d'exception.
Our chalet is available for exclusive private hire on December 24 and January 1, offering an exceptional setting for unforgettable celebrations.

À partir de 19 h 30 / *From 7.30 pm*

* 225 € par convive, incluant une heure de patinage sur glace
€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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

LE GOÛTER

AFTERNOON TEA

Cet hiver, cédez à la délicieuse sélection de douceurs festives imaginées par nos chefs pâtissiers Angelo Musa, Champion du Monde de la Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France, et Damien Gibault. Vous aurez la chance de déguster notre célèbre chocolat chaud gourmand et une version mini de notre bûche de Noël. Les enfants profitant du Tea Time enfant pourront ensuite accéder à notre patinoire emblématique.

Our beloved afternoon tea takes a festive turn. This winter, indulge in a delightful selection of festive treats imagined by our pastry chefs, Angelo Musa, World Pastry Champion and Meilleur Ouvrier de France, and Damien Gibault. You will have the chance to savour our famous gourmet hot chocolate and a mini Christmas yule log. Children enjoying the Kids' Tea Time can then access our iconic ice rink.

À PARTIR DE / *From* 90 €*

Patinoire / *Ice rink*
Du 26/11 au 31/01 : 15 h à 19 h, du mercredi au dimanche / *From 26/11 to 31/01: 3 to 7 pm, Wednesday to Sunday*
Du 21/12 au 03/01 : 14 h à 19 h, tous les jours / *From 21/12 to 03/01: 2 to 7 pm, every day*

* À partir de 90 € par convive / *From €90 per person*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE DINNER

À l'occasion du réveillon de Noël, le Relais Plaza propose une cuisine typiquement française, accompagnée des desserts d'Angelo Musa, au son d'une musique live.

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

MENU 430 €*

Raviole de champignons sauvages, consommé de bœuf et truffe
Wild mushroom ravioli, beef consommé and truffle

Saint-Jacques rôties et agrumes d'hiver en marmelade
Seared scallops and winter citrus fruit marmalade

Homard à l'américaine, betterave en crapaudine et estragon
American-style lobster, 'crapaudine' beetroot and tarragon

Volaille de Bresse Albufera, purée de Ratte et choux fondant
Albuféra Bresse chicken, Ratte potato purée and tender cabbage

Brie truffé et mesclun au vieux Xérès
Truffle brie and matured Xeres mixed salad greens

Bûche 2026 « Au pied du sapin »
2026 "Au pied du sapin" yule log cake

De 19 h 30 à 22 h 30 / *From 7.30 to 10.30 pm*
Code vestimentaire : tenue de soirée / *Dress code: evening attire*
Animation musicale / *Live music*

* 430 € par convive / *€430 per person*
580 € par convive, avec accord mets et vins / *€580 per person, including wine pairing*
215 € pour les enfants de moins de 12 ans / *€215 per child under 12*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE DINNER

MENU VÉGÉTARIEN 430 €*

La raviole de céleri et bouillon de champignons sauvages
Celery ravioli with wild mushroom broth

Le velouté de topinambours à la truffe blanche
Jerusalem artichoke velouté with white truffle

La betterave en crapaudine, crème à la truffe
Beetroot 'crapaudine', served with truffle cream

Le risotto de petit épeautre, pecorino et truffe noire
Einkorn risotto with pecorino and black truffle

Bûche 2026 « Au pied du sapin »
2026 "Au pied du sapin" yule log cake

De 19 h 30 à 22 h 30 / *From 7.30 to 10.30 pm*
Code vestimentaire : tenue de soirée / *Dress code: evening attire*
Animation musicale / *Live music*

* Menu végétarien 430 € par convive / *Vegetarian menu €430 per person*
580 € par convive, avec accord mets et vins / *€580 per person, including wine pairing*
215 € pour les enfants de moins de 12 ans / *€215 per child under 12*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

BRUNCH DE NOËL

CHRISTMAS BRUNCH

Célébrez Noël autour de notre emblématique brunch au champagne, servi dans le décor spectaculaire du restaurant paré de ses 20 000 feuilles d'or. Viennoiseries, créations festives des chefs et desserts signature d'Angelo Musa composent cette expérience, qui inclut également l'accès à notre patinoire pour les enfants.

Celebrate Christmas with our iconic Champagne brunch, served beneath the splendour of our restaurant adorned with 20,000 sheets of gold leaves. Festive creations, freshly baked pastries and Angelo Musa's signature desserts complete the experience, together with access to our ice rink for children.

MENU 290 €*

Coupe de champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018
Glass of champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018

Carpaccio de Saint-Jacques, chou-fleur au beurre noisette
ou Œuf mollet, mousseline de topinambour et vinaigrette à la truffe
Scallop carpaccio, with brown butter cauliflower
***or** Soft-boiled egg, Jerusalem artichoke mousseline and truffle vinaigrette*

Bar rôti, courge fumée et émulsion châtaigne
ou Chapon de Noël, salsifis rôtis, sauce Périgueux
Roasted sea bass, smoked squash and chestnut emulsion
***or** Christmas Capon, roasted salsify, Périgueux sauce*

Table de chasse avec fromages et salade de saison
Game platter with cheeses and seasonal salad

Bûche 2026 « Au pied du sapin »
2026 "Au pied du sapin" yule log cake

De 12 h 30 à 14 h 15 / *From 12.30 to 2.15 pm*
Animation musicale / *Live music*

* 290 € par convive / *€290 per person*
145 € pour les enfants de moins de 12 ans, avec accès à la patinoire
€145 per child under 12, including access to the ice rink
Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans / *Complimentary for children under 5*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

BRUNCH HAUTE COUTURE

HAUTE COUTURE BRUNCH

Célébrez Noël avec un brunch au champagne typiquement parisien, proposé sous la forme d'un généreux buffet. Servi dans nos salons Haute Couture et Organza, 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 Haute Couture and Organza salons with delightful live music, your reservation also includes access to the ice-skating rink for little ones.

MENU 310 €*

Coupe de champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018
Glass of champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018

Table des fruits de mer (crevettes, huîtres, bulots, vernis, langoustines)
Seafood Table (prawns, oysters, whelks, clams, langoustines)
Saumon fumé et crème d'aneth / *Smoked salmon with dill cream*
Salade d'endives, clémentine et nougatine noisette / *Endive salad with clementines and hazelnut nougatine*
Topinambour confit, truffe / *Jerusalem artichokes confit with truffle*
Saint-Jacques, agrumes et citron caviar / *Scallops with citrus fruits and lemon caviar*
Salade de quinoa hivernale aux gambas / *Winter quinoa salad with king prawns*
Œuf de caille et crème Dubarry / *Quail's egg and Dubarry cream*
Assortiment de charcuteries françaises et ibériques / *Assortment of French and Iberian charcuterie*
Foie gras et chutney mangue, pain brioché / *Foie gras, mango chutney and brioche bread*
Velouté de courge et croustillant de châtaigne / *Cream of squash soup and crispy chestnuts*

Bar en croûte de sel, beurre blanc nantais **ou** Bœuf Wellington, jus corsé
*Crusted sea bass, Nantes style beurre blanc **or** Beef Wellington, rich gravy*

Polenta crémeuse / *Creamy polenta*
Mousseline à la truffe / *Truffle mousseline*
Légumes d'hiver / *Winter vegetables*
Céleri rôti / *Roasted celery*

Plateau de fromages affinés / *Platter of matured cheeses*
Déclinaison de desserts / *Selection of desserts*

De 12 h 15 à 14 h 45 / *From 12.15 to 2.45 pm*
Animation musicale / *Live music*

* 310 € par convive / *€310 per person*
155 € pour les enfants de moins de 12 ans / *€155 per child under 12*
Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans / *Complimentary for children under 5*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

DÉJEUNER & DÎNER DE NOËL

CHRISTMAS DAY LUNCH & DINNER

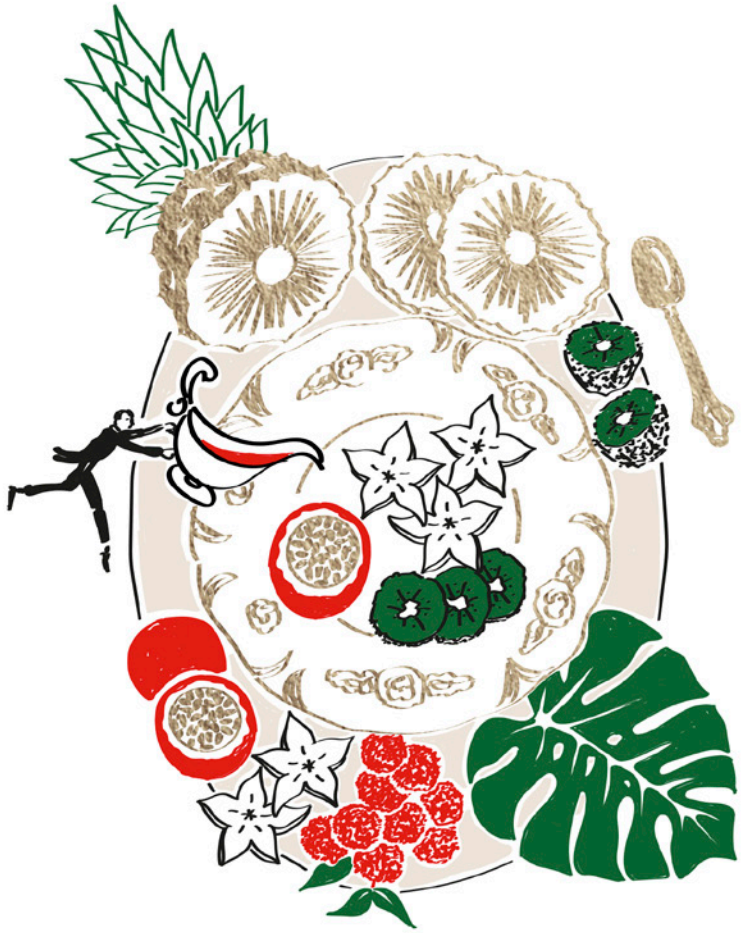
Le cadre chaleureux du Relais Plaza en fait le lieu idéal pour célébrer Noël, que vous soyez à deux, en famille ou entre amis. Dans une douce ambiance musicale, découvrez notre carte du moment ainsi que nos suggestions festives pour une célébration des plus gourmandes.

The warm and inviting atmosphere of Relais Plaza provides the perfect setting to celebrate Christmas, whether for two, with family or among friends. Accompanied by soft live music, discover our seasonal menu alongside festive specialties for a truly indulgent celebration.

Déjeuner à partir de 12 h 15 jusqu'à 15 h 30 / *Lunch from 12.15 to 3.30 pm*
Dîner à partir de 19 h 30 jusqu'à 22 h 30 / *Dinner from 7.30 to 10.30 pm*
Code vestimentaire : élégant / *Dress code: smart casual*

À la carte / *À la carte menu*

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



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE DINNER

Le cadre chaleureux du Relais Plaza est le lieu idéal pour célébrer le Nouvel An, à deux, en famille ou entre amis. Dans une douce ambiance musicale, découvrez notre carte, pour une célébration des plus gourmandes.

The warm and inviting atmosphere of Relais Plaza provides the perfect setting to celebrate New Year's Eve, whether for two, with family or among friends. Accompanied by soft live music, discover our seasonal menu for a truly indulgent celebration.

MENU 490 €*

Foie gras au Sauternes, petite brioche et chutney « mendiant »
Sauternes duck foie gras, small brioche and "beggar" chutney

Vol-au-vent de Saint-Jacques, sauce Noilly Prat et agrumes
Scallop vol-au-vent with a Noilly Prat sauce and citrus fruit

Turbot au champagne, pomme fondante et Caviar Golden Impérial
Champagne Turbot, tender potatoes and Golden Imperial caviar

Volaille de Bresse rôtie, légumes d'hiver roulés dans la truffe noire
Roasted Bresse chicken, winter vegetables rolled in black truffle

Mont d'Or, truffe noire et petite mâche
Mont d'Or cheese, black truffle and lamb's lettuce

Châtaignes et clémentine comme un Mont-Blanc
Mont-Blanc style chestnuts and clementines

Déclinaison de fruits exotiques
Assortment of exotic fruits

De 20 h à 22 h 30 / *From 8 to 10.30 pm*
Code vestimentaire : tenue de soirée / *Dress code: evening attire*
Animation musicale / *Live music*

* 490 € par convive / *€490 per person*
670 € par convive, avec accord mets et vins / *€670 per person, including wine pairing*
245 € pour les enfants de moins de 12 ans / *€245 per child under 12*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE DINNER

MENU VÉGÉTARIEN 490 €*

Les poireaux fumés, vinaigrette tiède à la truffe noire
Smoked leeks with a warm black truffle vinaigrette

Le velouté Dubarry à la truffe blanche
Dubarry cream soup with white truffle

Les betteraves de couleurs en ragoût
Assorted coloured beetroot ragout

Le chou farci végétal, jus aux airelles
Vegetarian stuffed cabbage with cranberry jus

Déclinaison de fruits exotiques
Assortment of exotic fruits

De 20 h à 22 h 30 / *From 8 to 10.30 pm*
Code vestimentaire : tenue de soirée / *Dress code: evening attire*
Animation musicale / *Live music*

* Menu végétarien 490 € par convive / *Vegetarian menu €490 per person*
670 € par convive, avec accord mets et vins / *€670 per person, including wine pairing*
245 € pour les enfants de moins de 12 ans / *€245 per child under 12*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

+33 (0)1 53 67 65 00 / lagrandetable.hpa@dorchestercollection.com

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE DINNER

Pour un dîner d'exception le soir du réveillon, à la lueur des chandelles, le Plaza Athénée célèbre la magie de la nouvelle année dans un décor féerique dans la grande tradition gastronomique française.

For an exceptional New Year's Eve dinner, by candlelight, Plaza Athénée celebrates the magic of the New Year in an enchanting setting, through the finest traditions of French gastronomy.

MENU 1 050 €*

Pièces apéritives
Appetizers

La langoustine
Langoustine

Le Coussin de Saint-Jacques
The Sea Scallop Mousse

La Brioche Marie-Antoinette au caviar
Marie-Antoinette Brioche with caviar

Le pot-au-feu de homard et truffe noire
Lobster and Black truffle pot-au-feu

La Poularde à la truffe blanche
White truffle farm hen

Le Brillat-Savarin truffé
Truffle Brillat-Savarin

Le Grand Dessert du réveillon
New Year's Eve Grand Dessert

De 19 h 30 à 21 h 45 / *From 7.30 to 9.45 pm*
Code vestimentaire : tenue de soirée / *Dress code: evening attire*

* 1 050 € par convive, softs inclus / *€1,050 per person, including soft drinks*
1 450 € par convive, avec accord mets et vins / *€1,450 per person, including wine pairing*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

+33 (0)1 53 67 65 00 / lagrandetable.hpa@dorchestercollection.com

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE DINNER

Pour un dîner d'exception le soir du réveillon, à la lueur des chandelles, le Plaza Athénée célèbre la magie de la nouvelle année dans un décor féérique où les chefs révèlent toute la richesse du végétal à travers une cuisine créative, raffinée et de saison.

For an exceptional New Year's Eve dinner, by candlelight, Plaza Athénée celebrates the magic of the New Year in an enchanting setting, where our chefs elevate the finest seasonal produce through a refined vegetarian gastronomic experience.

MENU VÉGÉTARIEN 1 050 €*

Pièces apéritives
Appetizers

Butternut, châtaigne et truffe blanche
Butternut squash, chestnut and white truffle

Le céleri à la truffe blanche
Celery with white truffle

La tarte à la truffe noire
Black truffle tart

Le pot-au-feu de légumes
Vegetable pot-au-feu

Le velouté Dubarry à la truffe noire
Dubarry's black truffle velouté

La salade truffée
Truffled salad

Le Grand Dessert du réveillon
New Year's Eve Grand Dessert

De 19 h 30 à 21 h 45 / *From 7.30 to 9.45 pm*
Code vestimentaire : tenue de soirée / *Dress code: evening attire*

* Menu végétarien 1 050 € par convive, softs inclus / *Vegetarian menu €1,050 per person, including soft drinks*
1 450 € par convive, avec accord mets et vins / *€1,450 per person, with additional wine pairing*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

SOIRÉE DANSANTE EN HAUTE COUTURE

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 580 €*

Pièces apéritives
Appetizers

Foie gras, chutney mangue et pain brioché
Foie gras, mango chutney and brioche bread

Vol-au-vent Saint Jacques, émulsion Noilly Prat agrumes
Scallop vol-au-vent with a citrus and Noilly Prat emulsion

Volaille de Bresse, sauce Albuféra et embeurrée de chou frisé à la truffe
Bresse chicken with Albuféra sauce and truffle-infused buttered kale

Mont D'or, truffe noire et mâche coquille
Mont D'or cheese with black truffle and lamb's lettuce

Déclinaison de fruits exotiques
A selection of exotic fruits

De 20 h / *From 8 pm*
Animation musicale / *Live music*

* 580 € par convive, softs inclus / *€580 per person, including soft drinks*
290 € pour les enfants de moins de 12 ans / *€290 per child under 12*

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.



RÉSERVER / *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 poursuivront dans notre bar où l'ambiance vous fera danser jusqu'au bout de la nuit. Le Bar est définitivement le lieu incontournable pour le compte à rebours final avant 2027.

Celebrate at Le Bar as we wait for the clock to strike midnight.
Join us for the ultimate countdown to 2027.

Champagne Dom Pérignon et DJ set
Dom Pérignon champagne with a curated DJ set

À PARTIR DE / *From* 1 200 €*

De 23 h à 4 h / *From 11 pm to 4 am*
DJ set

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

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

+33 (0)1 53 67 65 00 / lagrandetable.hpa@dorchestercollection.com

BRUNCH DU JOUR DE L'AN

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Commencez l'année autour de notre brunch au champagne, servi dans le décor emblématique de notre restaurant aux 20000 feuilles d'or. Découvrez les créations festives de nos chefs, les desserts signature d'Angelo Musa et profitez d'une ambiance musicale, tandis que les plus jeunes accèdent à notre 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 290 €*

Coupe de champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018
Glass of champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2018

Salade de poireaux fondants, clémentine et noisette
ou œufs bénédicte au homard et sabayon aux agrumes
Tender leek salad, clementines and hazelnuts
***or** Soft-boiled organic egg, lobster and citrus sabayon*

Turbot poché, courge fumée, émulsion châtaigne
ou Filet de bœuf, purée de céleri truffée, sauce Périgueux
Poached turbot, smoked squash, chestnut emulsion
***or** Beef fillet, truffled celery purée, Périgueux sauce*

Table de chasse avec fromages et mesclun
Game platter with cheeses and mixed salad leaves

Fraîcheur d'agrumes
Fresh citrus fruits

De 12 h 30 à 14 h 15 / *From 12.30 to 2.15 pm*
Animation musicale / *Live music*

* 290 € par convive / *€290 per person*
145 € pour les enfants de moins de 12 ans, avec accès à la patinoire
€145 per child under 12, including access to the ice rink

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

+33 (0)1 53 67 65 00 / lerelaisplaza.HPA@dorchestercollection.com

DÉJEUNER & DÎNER DU JOUR DE L'AN

NEW YEAR'S DAY LUNCH & DINNER

Le premier jour de l'année mérite d'être célébré avec élégance, Le Relais Plaza est le lieu incontournable pour débuter celle-ci. Quelques notes de jazz accompagneront une cuisine de brasserie française et festive, spécialement imaginée pour l'occasion.

The first day of the year deserves to be celebrated in style, 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 12 h 15 jusqu'à 15 h 30 / *Lunch from 12.15 to 3.30 pm*
Dîner à partir de 19 h 30 jusqu'à 22 h 30 / *Dinner from 7.30 to 10.30 pm*
Pianiste pour le déjeuner et le dîner / *Pianist for lunch and dinner*

À la carte / *À la carte menu*

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.



RÉSERVER / *BOOK YOUR TABLE*

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

MENU ENFANT POUR TOUTES LES FÊTES ET RESTAURANTS

CHILDREN'S MENU

À l'occasion des fêtes de fin d'année, un menu spécialement imaginé pour nos plus jeunes convives vient enrichir cette parenthèse enchantée.

To celebrate the festive season, a menu specially created for our youngest guests adds to the magic of this enchanting interlude.

MENU 140 €*

Le saumon fumé, blinis, crème à l'aneth
Smoked salmon, blinis, dill cream

Suprême de volaille et pommes dauphine
Chicken supreme with dauphine potatoes

Le dessert « Le cadeau » : vanille et chocolat
Gift shaped dessert: vanilla and chocolate

* 140 € par enfant de moins de 12 ans / *€140 per child under 12*

Disponible à Noël et au Nouvel an pour les enfants qui ne souhaiteraient pas le menu adulte à tarif réduit
Available at Christmas and New Year for children who do not wish to enjoy the discounted adult menu

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.



COMMANDER / ORDER

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

BÛCHE DE NOËL

YULE LOG

« Au pied du sapin » Édition limitée

Pour les fêtes, Angelo Musa et Damien Gibault signent une bûche d'exception inspirée de l'univers des cadeaux de Noël. Une création raffinée où les notes de noisette et de pécan s'accordent à la fraîcheur du citron, célébrant les fêtes avec élégance.

For the festive season, Angelo Musa and Damien Gibault unveil an exceptional Yule log inspired by the magic of Christmas gifts. Hazelnut and pecan notes meet the freshness of lemon in an elegant creation crafted for the holidays.

180 € POUR 8 CONVIVES*

* 180 € pour 8 convives / *€180, serves eight*
Réservation à partir du lundi 2 novembre / *Reservations open from Monday, November 2*

Les bûches seront à retirer à La Galerie de l'Hôtel Plaza Athénée
du lundi 21 au vendredi 25 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 21 - Friday, December 25 (inclusive), from 11 am to 3 pm and 6 pm to 11 pm

Commande à passer au plus tard 72 h 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.



COMMANDER / ORDER

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

GALETTE DES ROIS

KING CAKE

« La Galette Signature »

À l'occasion de l'Épiphanie, Angelo Musa et Damien Gibault réinterprètent la traditionnelle Galette des Rois. Un feuilletage au blé torréfié, une généreuse frangipane et un flan au lait d'amande composent cette création authentique et raffinée.

To celebrate Epiphany, Angelo Musa and Damien Gibault reinterpret the traditional Galette des Rois. Toasted wheat puff pastry, generous almond frangipane and almond milk custard come together in an authentic and refined creation.

70 € pour 4 à 5 CONVIVES*

* 70 € pour 4 à 5 convives / *€70, serves four to five*
Réservation à partir du mardi 1er décembre / *Reservations open from Tuesday, December 1*

Les galettes seront à retirer à La Galerie de l'Hôtel Plaza Athénée
du vendredi 1er au dimanche 17 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 1 - Sunday, January 17 (inclusive), from 11am to 3 pm and 6 pm to 11 pm

Commande à passer au plus tard 72 h 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.

Hôtel Plaza Athénée

25 avenue Montaigne, 75008 Paris

+33 (0)1 53 67 66 65

dorchestercollection.com

