



PLAZA - ATHÉNÉE

25

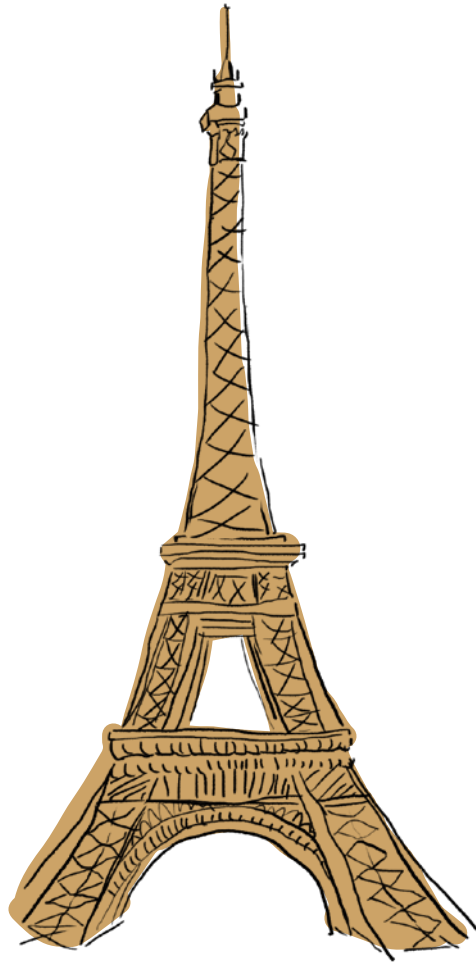


LIVRET DE FÊTES
Festive menu



DE L'HÔTEL
PLAZA ATHÉNÉE





PROGRAMME

28 Novembre – 2 Février

LA COUR JARDIN
LE CHALET DU PLAZA ATHÉNÉE - *Plaza Athénée Chalet*

1^{er} Décembre – 5 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*
SALONS ORGANZA ET 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 and 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 and dinner

Réservation à partir
du 2 Décembre

LE PLAZA ATHÉNÉE
BÛCHE DE NOËL - *Yule log*

Réservation à partir
du 2 Décembre

LE PLAZA ATHÉNÉE
GALETTE DES ROIS - *King cake*



28 Novembre -
2 Février

LA COUR JARDIN

LE CHALET DU PLAZA ATHÉNÉE *Plaza Athénée Chalet*

À partir de 19 h 30
À partir de 200 € par convive,
incluant une heure de patinage sur glace

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

From 7.30 pm
From €200 per person,
including one hour of ice skating

Immerse yourself in a magical winter world, inspired by the cosiest alpine chalets and nestled in our twinkling La Cour Jardin. Dinner is an indulgent affair of melted cheese and champagne, and your booking includes an hour's access to our picturesque ice rink, where you'll be provided with skates to glide on.

Du 28 novembre au 22 décembre :
mercredi au dimanche

November 28 to December 22:
from Wednesday to Sunday

Du 23 décembre au 5 janvier :
lundi au dimanche

December 23 to January 5:
from Monday to Sunday

Du 6 janvier au 2 février :
mercredi au dimanche

January 6 to February 2:
from Wednesday to Sunday

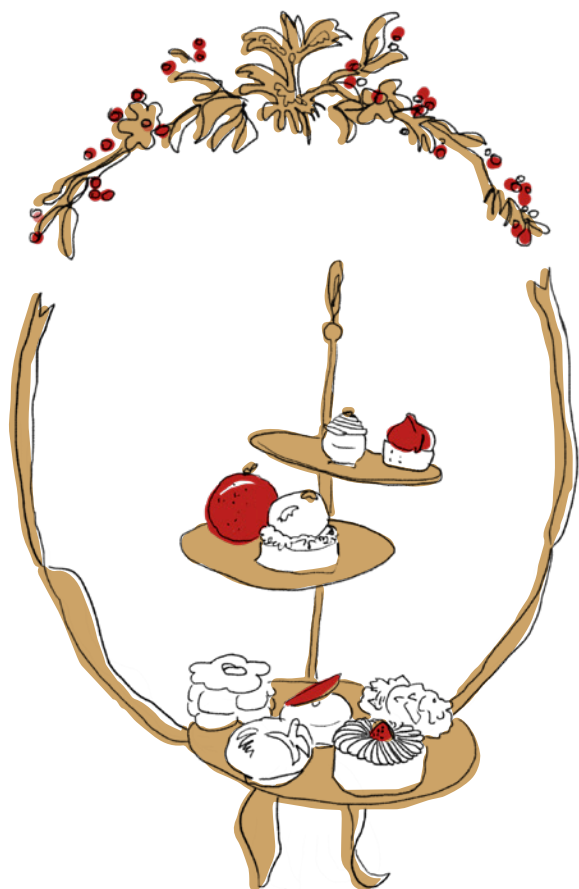
Privatisable tous les jours
pour l'ensemble des services
(petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner)

Available for private hire on all days
and for all services (breakfast, lunch,
afternoon tea and dinner)

Réservations

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

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



1^{er} Décembre - 5 Janvier

LA GALERIE

LE GOÛTER - *Afternoon tea*

De 14h à 19h
À partir de 80 € par convive

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.

From 2 to 7 pm
From €80 per person

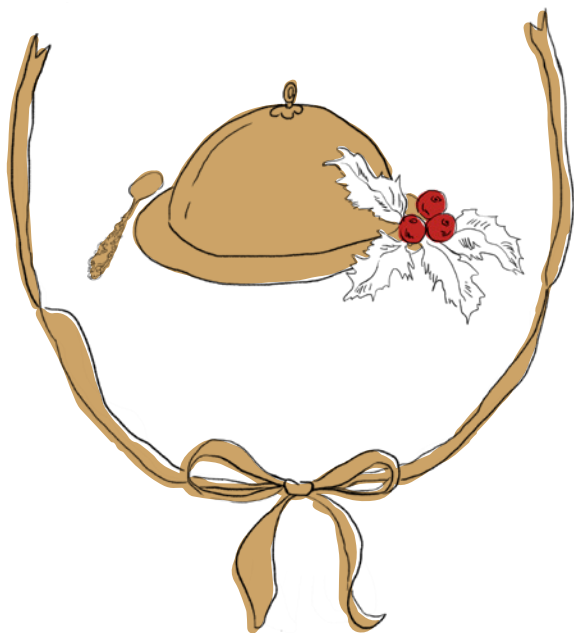
This season, our afternoon tea gets a festive twist. We invite you to truly treat yourself, as award-winning executive pastry chef Angelo Musa and pastry chef Elisabeth Hot serve up a creative array of sweet delights all season, including our famous rich hot chocolate and a mini version of our yule log. Includes access to the ice-skating rink for children.

Réervations

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

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

24 Décembre



LE RELAIS PLAZA

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL *Christmas Eve dinner*

De 19 h 30 à 22 h 30

360 € par convive, hors boissons

*490 € par convive,
en accord mets et vins*

*Code vestimentaire : tenue de soirée
Animation musicale*

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

From 7.30 to 10.30 pm

€360 per person, without drinks

*€490 per person
with additional wine pairings*

*Dress code: evening attire
Live music*

At Le Relais Plaza, the celebrations begin on Christmas Eve. Expect a dinner of festive French brasserie cuisine from Jean Imbert – plus desserts from Angelo Musa – soundtracked by live music.

MENU

Tartelette potiron, truffe et Mont d'Or

Pumpkin tartlet, truffle & Mont d'Or

Saint-Jacques rôties au vin chaud,
pommes et épices

Roasted scallops with mulled wine,
apple & spices

Turbot, sauce champagne et salsifis rôtis

Turbot, champagne sauce & roasted salsify

Chapon farci en deux textures,
pommes Anna truffées et jus aux airelles

Two textures of stuffed capon,
truffle pommes Anna & cranberry juice

Brie farci noix et vin jaune

Stuffed brie with walnuts & yellow wine

Omelette norvégienne aux agrumes

Baked Alaska with citrus

Réservations

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

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



25 Décembre

BRUNCH DE NOËL - Christmas brunch

De 12 h 30 à 14 h 15
250 € par convive,
comprenant une coupe de champagne
125 € pour les enfants
de moins de 12 ans
Gratuit pour les enfants
de moins de 5 ans
-
Animation musicale

Vivez un Noël magique dans le somptueux décor de notre restaurant. Ici, sous les dorures faites de 20 000 feuilles d'or, nous vous invitons à découvrir notre emblématique brunch au champagne, 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. Inclut un accès à notre patinoire pour les enfants.

From 12.30 to 2.15 pm
€250 per person,
with a glass of champagne
€125 per child under 12
Complimentary for children under 5
-
Live music

Make Christmas Day magical with our legendary brunch, served with champagne, in our beautiful, gilded-ceilinged main restaurant. Within a spectacular setting of sheer splendour, we invite you to discover a parade of Parisian delights. Begin with freshly-baked pastries from our head baker, enjoy festive creations by our chefs for the main event, and finish with Angelo Musa's unmissable desserts. Includes access to the ice-skating rink for children.

MENU

Carpaccio de Saint-Jacques, choux fleur et caviar

Scallop, cauliflower & caviar carpaccio

Œuf mollet, poireau crayon, sabayon et truffe

Soft-boiled egg, pencil leek, sabayon & truffle

Bar cuit au plat,
spaghetti de légumes d'hiver et caviar

Baked sea bass,
winter vegetables spaghetti & caviar

Pintade en deux cuissons,
viennoise de fruits secs et jus truffé

Guinea fowl cooked two ways,
breaded dry fruit & truffle jus

Table de chasse avec fromages et mesclun

Game table with cheeses & mesclun

Bûche « Noël au coin du feu »

'Christmas by the fire' yule log

Réervations

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

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

25 Décembre

MENU

Fruits de mer (crevettes, huîtres, bulots, clams, vernis, langoustines)	Seafood (prawns, oysters whelks, clams, Dublin Bay prawns)
Saumon fumé et crème d'aneth	Smoked salmon with dill cream
Salade d'endives, roquefort et poire	Chicory salad, Roquefort & pear
Topinambour confit, truffe et noisettes	Jerusalem artichokes, black truffle & hazelnuts
Salade de gambas et Granny Smith	Prawn & Granny Smith salad
Saint-Jacques, sabayon champagne et agrumes	Scallops with champagne sabayon & citrus
Œuf parfait truffé en coquille et crème Dubarry	Perfect truffle egg in shell & crème Dubarry
Assortiment de charcuteries françaises et ibériques	Assortment of French & Iberian charcuterie
Pâté en croûte de volaille, foie gras et pistaches maison	Homemade pâté en croûte with poultry, foie gras & pistachios
Velouté de courge, croustillant de châtaigne	Pumpkin soup, chestnut crisp
-	-
Bar en habit de corail	Baked sea bass with lobster roe
Bœuf Wellington, sauce mère	Beef Wellington, Madeira sauce
-	-
Purée de pommes de terre truffée	Truffle mashed potato
Légumes d'hiver	Winter vegetables
Risotto champignons des bois	Wild mushroom risotto
Courge butternut rôti	Roasted butternut
-	-
Plateau de fromages affinés	Platter of matured cheeses
-	-
Sélection de desserts	Selection of desserts

SALONS ORGANZA & HAUTE COUTURE

BRUNCH DE NOËL - Christmas brunch

À partir de 12 h 15 jusqu'à 14 h 45
270 € par convive,
comprenant une coupe de champagne
135 € pour les enfants
de moins de 12 ans
Gratuit pour les enfants
de moins de 5 ans
-
Animation musicale

From 12.15 to 2.45 pm
€270 per person,
with a glass of champagne
€135 per child under 12
Complimentary for children under 5
-
Live music

Célébrez Noël avec un brunch au champagne typiquement parisien, proposé sous la forme d'un généreux buffet. Servi dans nos prestigieux salons Organza et 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 and live music and served in our glorious Organza and Haute Couture salons. Includes access to the ice-skating rink for children.



Réservations

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

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

25 Décembre



LE RELAIS PLAZA

DÉJEUNER & DÎNER DE NOËL *Christmas Day lunch & dinner*

*Déjeuner à partir de
12 h 15 jusqu'à 15 h 30*

*Dîner à partir de
19 h 30 jusqu'à 22 h 30*

À la carte

-

*Code vestimentaire : élégant
Pianiste pour le déjeuner et le dîner*

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.

*Lunch from
12.15 to 3.30 pm*

*Dinner from
7.30 to 10.30 pm*

À la carte menu

-

*Dress code: smart casual
Pianist for lunch and dinner*

A Parisian festive feast awaits for the main event this Christmas, with a selection of gourmet delights and seasonal specialities. Our Parisian brasserie layout means it's ideal for celebrating with friends and family.

Réservations

+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*

À partir de 20 h jusqu'à 22 h 30

450 € par convive, softs inclus

600 € par convive,
avec accord mets et vins

Code vestimentaire : tenue de soirée
Animation musicale

Commencez la nouvelle année avec faste en participant à la somptueuse soirée du Nouvel An organisée par Le Relais Plaza. Célébrez en musique au cœur d'un décor Art Deco, où Jean Imbert présentera un menu festif typiquement français, imaginé spécialement pour l'occasion. Une soirée inoubliable vous attend.

From 8 to 10.30 pm

€450 per person, including soft drinks

€600 per person
with additional wine pairings

Dress code: evening attire
Live music

See in the New Year in sparkling style at Le Relais Plaza, where we're hosting a glamorous New Year's Eve party. Celebrate with music in the restaurant's Art Deco interiors, where chef Jean Imbert presents a menu of classic French cuisine chosen especially for the occasion. An unforgettable evening awaits.

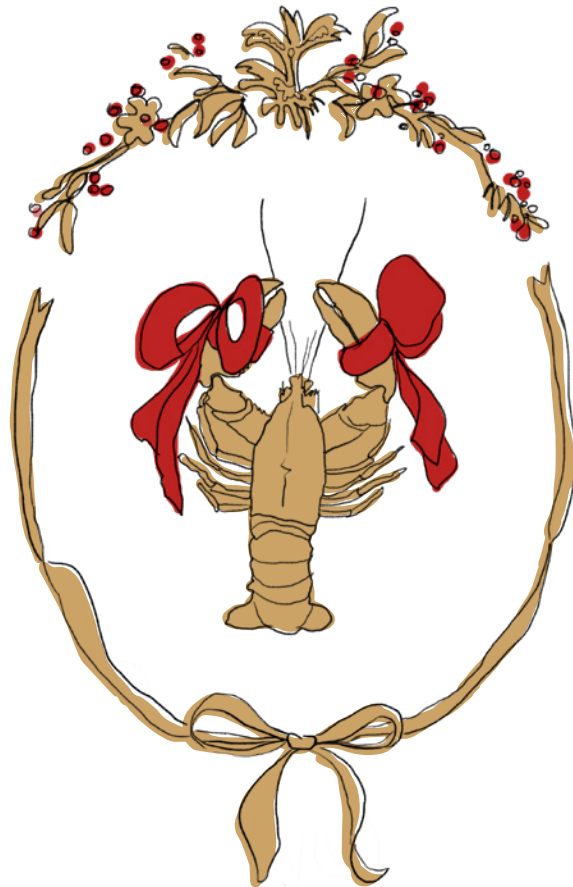
MENU

Saint-Jacques, agrumes et citron caviar	Scallop, citrus & lemon caviar
Ravioles de langoustines et cédrat confit	Small ravioli with Dublin Bay prawns & candied citron
Bar cuit à plat, légumes d'hiver grillés et caviar	Baked sea bass, winter vegetables & caviar
Médailon de veau Choisy, pommes dauphines & jus réduit truffé	Choisy veal medallion, dauphine potatoes & truffled jus reduction
Mont d'Or, truffe noire à la cuillère	Mont d'Or, black truffle
Mousse au chocolat glacée	Iced chocolate mousse
Déclinaison de fruits exotiques	Variations on tropical fruits

Réservations

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

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



31 Décembre

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN *New Year's Eve dinner*

À partir de 20h jusqu'à 22h 15

995 € par convive, softs inclus

1 310 € par convive,
avec accord mets et vins

Code vestimentaire : tenue de soirée

Pour ce dîner du réveillon du Nouvel An, Jean Imbert au Plaza Athénée s'inspire de l'opulence des dîners aristocrates à la française du XVII^e siècle. Dégustez un menu en six plats à la lueur des chandelles et candélabres.

From 8 to 10.15 pm

€995 per person, including soft drinks

€1,310 per person
with additional wine pairings

Dress code: evening attire

For this New Year's Eve Dinner, Jean Imbert au Plaza Athénée is inspired by the opulence of 17th-century French aristocracy. Enjoy a fabulous six-course menu by candlelight in our gilded interior.

MENU

Le soufflé de Saint-Jacques	The scallop soufflé
La langoustine à la parisienne	The Dublin Bay prawn 'à la parisienne'
La brioche Marie-Antoinette	The Marie-Antoinette brioche with caviar
Le pot au feu de homard et truffe noire	The lobster 'pot au feu' and black truffle
La poularde, truffe blanche et légumes racines	The chicken, white truffle & root vegetables
Le Brillat-Savarin truffé	The truffle Brillat-Savarin delicacy
Le grand dessert du réveillon	The great New Year's Eve dessert

Réservations

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

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

31 Décembre



SALON HAUTE COUTURE

DÎNER DANSANT DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN *New Year's Eve dinner and dance*

À partir de 20h
À partir de 535 € par convive,
hors boissons
-
Animation musicale

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.

From 8 pm
From €535 per person,
excluding drinks
-
Live music

Join us for a New Year's countdown beneath the chandeliers in our majestic ballroom, where elegance and grandeur are woven into every event. Enjoy a celebratory dinner and dance all night, accompanied by a live music band and a DJ, in the land of dreams and imagination.

MENU

Pièces apéritives	Appetisers
Ravioles de langoustines et cédrat confit	Small ravioli with Dublin Bay prawn & candied citron
Médaille de veau Choisy, pommes dauphines & jus réduit truffé	Choisy veal medallion, dauphinoise potatoes & truffle jus reduction
Brillat-Savarin truffé & salade amère	Truffle Brillat-Savarin & rocket salad
Noisettes du Piémont et citron de Menton	Piedmont hazelnuts & Menton lemon

Réservations

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

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

31 Décembre



LE BAR

SOIRÉE DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN *New Year's Eve party*

À partir de 23 h jusqu'à 4 h

À partir de 1 200 € par table -

DJ set

En attendant les douze coups de minuit, les festivités se poursuivront 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 2025.

From 11 pm to 4 am

From €1,200 per table -

DJ set

Celebrate at Le Bar as we dance into 2025. Join us for the ultimate countdown to the new year, accompanied by Dom Pérignon champagne.

Réservations

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

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

1^{er} Janvier



BRUNCH DU JOUR DE L'AN

New Year's Day brunch

À partir de 12 h 30 jusqu'à 14 h 15

250 € par convive
comprenant une coupe de champagne

125 € pour les enfants
de moins de 12 ans

Gratuit pour les enfants
de moins de 5 ans

-
Animation musicale

Commencez l'année avec un délicieux brunch au champagne dans le somptueux décor de notre restaurant, sous les dorures faites de 20 000 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.

From 12.30 to 2.15 pm

€250 per person
with a glass of champagne

€125 per child under 12

Complimentary for children under 5

-
Live music

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. Includes access to the ice-skating rink for children.

MENU

Pâté en croûte, céleri confit et truffe noire	Homemade pâté en croûte, candied celeriac & black truffle
<i>ou</i>	<i>or</i>
Œuf bio mollet, homard, sabayon aux agrumes	Organic soft-boiled egg, lobster, citrus sabayon
-	-
Turbot à blanc et gnocchis aux algues	Braised turbot & gnocchis with seaweeds
<i>ou</i>	<i>or</i>
Filet de bœuf en pithiviers et sauce Périgieux	Beef fillet in pithivier & Périgieux sauce
-	-
Table de chasse avec fromages et mesclun	Game table with cheeses & mesclun
-	-
Pomme en textures	Apple variations

Réservations

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

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

1^{er} Janvier



LE RELAIS PLAZA

DÉJEUNER & DÎNER DU JOUR DE L'AN *New Year's Day lunch and dinner*

*Déjeuner à partir de 12 h 15
jusqu'à 15 h 30*

*Dinner à partir de 19 h 30
jusqu'à 22 h 30*

À la carte

Pianiste pour le déjeuner et le dîner

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.

Lunch from 12.15 to 3.30 pm

Dinner from 7.30 to 10.30 pm

À la carte menu

Pianist for lunch and dinner

They say you should start the New Year as you mean to go on – and how better to do that than with a meal at our glamorous Le Relais Plaza, where live jazz plays as you're served up a specially-chosen selection of festive French brasserie cuisine.

Réservations



*Reservation à partir du
2 Décembre*

LE PLAZA ATHÉNÉE

BÛCHE DE NOËL - Yule log

« Noël au coin du feu »

*120 € pour 8 convives
Réservation à partir
du lundi 2 décembre 2024*

Cette année, nos Chefs Jean Imbert, Angelo Musa et Elisabeth Hot ont capturé l'esprit de Noël avec une bûche de Noël très spéciale, inspirée par les cheminées en marbre de style haussmannien, disséminés aux quatre coins de l'hôtel. Sous son apparence délicate, la bûche révèle un mariage harmonieux de saveurs avec des notes d'amande et de chocolat. Un délice sucré qui risque de disparaître aussi rapidement que de la fumée...

Les bûches seront à retirer à La Galerie de l'Hôtel Plaza Athénée du vendredi 20 au jeudi 26 décembre inclus, de 11 h à 15 h et de 18 h à 23 h. Commande à passer au plus tard 72 h avant la date souhaitée.

'Christmas by the fire'

*€120, serves 8
Reservations open from
Monday December 2, 2024*

This year, our chefs Jean Imbert, Angelo Musa and Elisabeth Hot have captured the spirit of Christmas with a very special yule log, inspired by the Haussmann-style marble fireplaces you'll see throughout our hotel. Beneath its delicate appearance, the log reveals a harmonious marriage of flavours with notes of almond and chocolate. A sweet delight that may disappear like smoke...

Collect from La Galerie at Hôtel Plaza Athénée, Friday, December 20 – Thursday, December 26 (inclusive), between 11 am – 3 pm or 6 – 11 pm. Orders must be placed a minimum of 72 hours in advance.

[Commander](#)

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

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

*Réservation à partir du
2 Décembre*



LE PLAZA ATHÉNÉE

GALETTE DES ROIS - *King cake*

« *Pétales d'amande* »

57 € pour 4 à 5 convives

*Réservation à partir
du lundi 2 décembre 2024*

Pour l'Épiphanie, nos Chefs ont élaboré une galette qui allie tradition et innovation. Sous sa pâte dorée, cette création renferme une crème à l'amande incroyablement moelleuse, légèrement parfumée au rhum. La véritable originalité de cette recette réside dans l'association d'une frangipane traditionnelle avec un flan réalisé grâce à un lait d'amande maison, apportant une légèreté sans pareil à cette galette très réconfortante.

*Les galettes seront à retirer à La Galerie de l'Hôtel Plaza Athénée
du jeudi 2 au jeudi 23 janvier inclus, de 11 h à 15 h et de 18 h à 23 h.
Commande à passer au plus tard 72 h avant la date souhaitée.*

'*Almond Petals*'

*€57, serves 4 to 5
Reservation open from
Monday December 2, 2024*

For Epiphany, our chefs present a galette that combines tradition and innovation. Beneath its golden, melt-in-the-mouth pastry, this creation contains an incredibly moist almond cream, lightly flavoured with rum. The real originality of this recipe lies in the combination of a meltingly soft frangipane with an almond-milk flan, bringing a light, unexpected touch to this delightful galette.

*Collect from La Galerie at Hôtel Plaza Athénée,
Thursday, January 2 – Thursday, January 23 (inclusive), between 11 am – 3 pm or 6 – 11 pm.
Orders must be placed a minimum of 72 hours in advance.*

Commander

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

*Le prix s'entend net en euro incluant la TVA et la contribution employés 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