



HÔTEL



PLAZA ATHÉNÉE



PARIS



*Collection 2017*



LIVRET DE FÊTES

2017

FESTIVE MENUS

Du / From

1<sup>ER</sup>

Au / To

31

DÉCEMBRE



## Le goûter

### *Afternoon tea*

15h00 - 19h00  
3-7pm

48 euros par personne  
*€48 per person*

Prix nets en euros  
Taxes et service inclus  
Prices shown are in Euros,  
*including VAT and service charge*

Savourez une pause gourmande et festive :  
« Le Goûter festif du Plaza Athénée », notre sélection  
de pâtisseries fines selon l'inspiration du chef  
accompagnée d'une boisson chaude dont l'incontournable  
chocolat chaud à l'ancienne

*We invite you to indulge this season with freshly-baked pastries,  
festive treats and your choice of hot drink, including our famous  
hot chocolate.*

#### **Informations :**

**Tel :** +33 (0)1 53 67 66 03

**Email :** [noel.HPA@dorchestercollection.com](mailto:noel.HPA@dorchestercollection.com)



24

DÉCEMBRE



## Menu de Noël

### Christmas Eve dinner

A partir de 19h30 From 7.30pm	Pâté chaud de canard pistaché et jus acidulé <i>Warm duck pâté with pistachio and tangy jus</i>
Code vestimentaire : Tenue de soirée Dress code: Evening attire	Pavé de bar sauvage cuit à l'unilatéral, endive et truffe <i>Wild sea bass, endive and truffle</i>
Animation musicale Live music entertainment	Chapon à la broche, macaroni farcies au foie gras de canard et céleri <i>Spit-roasted capon and macaroni stuffed with duck foie gras and celery</i>
290 euros par convive, hors boissons €290 per person, excluding drinks	Reblochon fermier, pourpier et lard fumé <i>French Reblochon, purslane and bacon</i>
420 euros par convive, boissons comprises €420 per person, including drinks	Bûche chocolat et grué de cacao <i>Mini chocolate and cocoa nib yule log</i>
Prix nets en euros Taxes et service inclus Prices shown are in Euros, including VAT and service charge	Café et mignardises <i>Coffee and petits fours</i>

### Informations / Reservations

**Tel :** +33 (0)1 53 67 64 00

**Email :** [mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com](mailto:mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com)

A stylized number '25' rendered in a vibrant red color with white negative space. The digits are thick and rounded, with a modern, graphic feel. The '2' has a white circle at its top left, and the '5' has a white circle at its bottom left. The overall design is clean and celebratory.

25

DÉCEMBRE





## Le jour de Noël

### *Christmas Day*

Déjeuner de 12h à 14h45  
Dîner de 19h à 23h30  
Lunch 12 – 2.45pm  
Dinner 7 – 11.30pm

Code vestimentaire :  
élégant  
Dress code:  
smart-casual

Découvrez de délicieux mets de saison avec notre exceptionnel menu "à la carte" et nos suggestions de Noël. Nous sommes ravis d'accueillir des familles et des groupes, merci de nous contacter pour demander une grande table familiale.

*A Parisian festive feast awaits for the main event this Christmas, with a delicious à la carte menu of seasonal specialities. Our large dining tables for groups make it the perfect place for hosting a big celebration with friends and family.*

#### **Informations / Reservations**

**Tel :** +33 (0)1 53 67 64 00

**Email :** [mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com](mailto:mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com)



25

DÉCEMBRE

## Brunch de Noël

### *Christmas brunch*

De 11h30 à 13h  
11.30am – 1pm

150 euros par convive et  
34 euros pour les enfants  
en-dessous de 12 ans

€150 per person  
€34 per child under 12

Prix nets en euros  
Taxes et service inclus  
Prices shown are in Euros,  
including VAT and service charge

Autour d'une ambiance musicale, nous vous invitons à savourer notre brunch de Noël composé d'un petit déjeuner continental, amuse-bouche, choix entre trois entrées, choix de l'œuf bio ou plat du jour, fromages, un dessert ou fruits de saison.

Vos mets seront accompagnés d'une boisson chaude, d'une sélection de jus de fruits frais et d'une coupe de champagne Alain Ducasse.

*Christmas Day begins with our delicious brunch, accompanied by live music to set the scene for a festive celebration.*

*Discover an array of dishes such as freshly-baked pastries, a choice of three main dishes, followed by classic eggs, cheese and seasonal fruit. Served with a celebratory glass of Alain Ducasse champagne, it's the perfect way to begin the festivities.*

### **Informations / Reservations**

**Tel :** +33 (0)1 53 67 65 36

**Email :** [petitdejeuner.HPA@dorchestercollection.com](mailto:petitdejeuner.HPA@dorchestercollection.com)



31

DÉCEMBRE



## Menu du Nouvel An *New Year's Eve dinner*

A partir de 19h45

*From 7.45pm*

Code vestimentaire :

Tenue de soirée

*Dress code:*

*Evening attire*

1200 euros par convive,

hors boissons

*€1,200 per person*

*excluding drinks*

1500 euros par convive,

boissons comprises

*€1,500 per person*

*including drinks*

Prix nets en euros

Taxes et service inclus

*Prices shown are in Euros,*

*including VAT and service charge*

Célébrez la nouvelle année sous les étoiles lors d'une expérience exceptionnelle dans notre restaurant étoilé.

Une belle manière de profiter de la dernière soirée de l'année 2017 autour d'un somptueux dîner.

*Join us for an unforgettable dining experience at our three Michelin-starred restaurant, as Alain Ducasse presents an exceptional tasting menu of refined French cuisine. This evening of glamour promises to be the ultimate send-off for 2017.*

### Informations / Reservations

**Tel :** +33 (0)1 53 67 65 00

**Email :** mdhADPA.HPA@dorchestercollection.com

JOYED

FETT

USES

YES



31

DÉCEMBRE





## Menu du Nouvel An

### New Year's Eve dinner

A partir de 19h30 From 7.30pm	Langoustine rafraîchie, royale de choux fleur et caviar Oscière <i>Chilled langoustine, cauliflower royale and Osciete caviar</i>
Code vestimentaire : Tenue de soirée Dress code: Evening attire	Tatin aux oignons de Roscoff, oeuf mollet au lard <i>Roscoff onion tatin, soft-boiled egg with bacon</i>
Ambiance festive en compagnie de Werner Kuchler : DJ, pianiste et saxophoniste <i>Live entertainment with DJ, pianist and saxophonist Werner Kuchler</i>	Filet de turbot poêlé aux girolles, cresson et agrume <i>Pan-seared turbot fillet with girolle mushrooms, watercress and citrus</i>
530 euros par convive, hors boissons €530 per person excluding drinks	Noisette de chevreuil Grand Veneur, mousseline de céleri rave, potiron et airelles <i>Grand Veneur medallion of venison, celery mousseline, pumpkin and cranberries</i>
700 euros par convive, boissons comprises €700 per person including drinks	Brie de Meaux truffé et pain Poilâne toasté <i>Truffled Brie de Meaux and toasted Poilâne country bread</i>
Prix nets en euros Taxes et service inclus Prices shown are in Euros, including VAT and service charge	Vacherin contemporain <i>Contemporary vacherin</i>
	Café et mignardises <i>Coffee and petits fours</i>

#### Informations / Reservations

**Tel :** +33 (0)1 53 67 64 00

**Email :** [mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com](mailto:mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com)



31

DÉCEMBRE



## Soirée du Nouvel An *New Year's Eve party*

De 23h à 3h  
11pm – 3am

Soirée animée par un DJ  
*DJ entertainment*

Tables de deux à six personnes  
*Tables available for two to six people*

Prix nets en euros  
Taxes et service inclus  
*Prices shown are in Euros,  
including VAT and service charge*

Rejoignez nous pour célébrer le début de l'année 2018 au cours d'une fabuleuse soirée au Bar. Chaque réservation de table inclue une bouteille de champagne pour débiter les festivités :

Bouteille de Dom Pérignon ou Cristal Roederer – 1 000€ par table  
Bouteille de Dom Pérignon Rosé – 2 000€ par table  
Magnum de Dom Pérignon ou Cristal Roederer – 3 000€ par table

*Join us for the countdown to 2018 with a fabulous party at Le Bar, with DJ entertainment to set the mood for a party. Each table reservation includes a bottle of champagne to begin the celebrations.*

*Bottle of Dom Pérignon or Cristal Roederer champagne – €1,000 per table  
Bottle of Dom Pérignon rosé champagne – €2,000 per table  
Magnum of Dom Pérignon or Cristal Roederer champagne – €3,000 per table*

### Informations / Reservations

**Tel :** +33 (0)1 53 67 76 19

**Email :** [noel.HPA@dorchestercollection.com](mailto:noel.HPA@dorchestercollection.com)



1ER

JANVIER



## Jour de l'An

*New Year's Day lunch and dinner*

Déjeuner de 12h à 14h45  
Dîner de 19h à 23h30  
*Lunch 12 – 2.45pm*  
*Dinner 7 – 11.30pm*

Découvrez de délicieux mets de saison avec notre exceptionnel menu "à la carte" et nos suggestions du Nouvel An.

*Discover gourmet delights this season with our exceptional à la carte menu to celebrate New Year's Day.*

Code vestimentaire :  
élégant

*Dress code:*  
*smart-casual*

### **Informations / Reservations**

**Tel :** +33 (0)1 53 67 64 00

**Email :** [mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com](mailto:mdhrelais.HPA@dorchestercollection.com)



1ER

JANVIER

## Brunch du Nouvel An

### New Year's Day brunch

De 12h à 14h  
12 – 2pm

Dans deux de nos salons privés, l'un à l'ambiance intimiste, l'autre à l'ambiance familiale avec des animations pour vos enfants.

*Hosted in two of our private rooms*

185 euros par convive,  
boissons comprises  
85 euros pour les enfants  
de moins de douze ans

Gratuit pour les  
moins de cinq ans

€185 per person,  
including drinks

€85 for children under 12  
Complimentary for children  
under five

Prix nets en euros  
Taxes et service inclus  
*Prices shown are in Euros,  
including VAT and service charge*

Savourez un buffet sucré et salé accompagné de boissons chaudes et jus de fruits à discrétion avec une coupe de champagne dans un de nos salons privés.

Ce brunch parisien réservera aux enfants de nombreuses animations pour les occuper.

*Join us on New Year's Day for a delicious Parisian brunch, featuring an array of sweet and savoury dishes, alongside unlimited hot drinks and fruit juice. A glass of champagne makes it the perfect finale for the festive season.*

*We'll also have plenty of activities in store for younger guests, with animations to keep them entertained over brunch.*

#### Informations / Reservations

**Tel :** +33 (0)1 53 67 76 19

**Email :** [noel.HPA@dorchestercollection.com](mailto:noel.HPA@dorchestercollection.com)

MENU 



1ER

JANVIER



**Brunch du  
Nouvel An**  
*New Year's Day  
brunch*

Coupe de champagne  
*Glass of champagne*  
Boissons chaudes  
*Selection of hot drinks*  
Sélection de fruits frais pressés  
*Selection of fresh fruit juice*

---

Sélection de viennoiseries maison  
*Selection of homemade pastries*

Plateau de fruits de mer, pain de seigle, beurre demi-sel et vinaigre à l'échalote  
*Seafood platter, rye bread, salted butter and shallot vinegar*

Fines tranches de Saint-Jacques, pousses d'épinard, condiment truffe et Barolo  
*Scallop, spinach, truffles and Barolo wine condiment*

D  
I  
N  
E  
R

Tartare de daurade royale, citron vert, shiso, riz croustillant  
*Gilt-head bream tartare, lime, shiso, crispy rice*

Tourteau de Bretagne, quinoa, pomme Granny Smith,  
*Brittany crab, quinoa, Granny Smith apple*

Galantine de canard aux truffes et pourpier  
*Duck stuffed with truffle and purslane*

Saumon bio, garniture à la Parisienne  
*Organic salmon, traditional Parisian garnish*

Jambon Bellota Bellota  
*Bellota Bellota Ham*

---

Choix d'un œuf Bio  
*Organic eggs any style*

---

Joue de veau fondante, laitue braisée, pommes croustillantes, truffes  
*Tender veal cheek, braised lettuce, crispy potatoes, truffles*

Lotte de Loctudy, artichaut camus, trompette de la mort, sucs d'araignée de mer  
*Monkfish, artichoke, wild Craterellus mushroom, spider crab jus*

---

Desserts d'Angelo Musa  
*Angelo Musa's desserts*

Nous vous souhaitons de  
merveilleuses fêtes de fin d'année



*We wish you a wonderful festive season*





HÔTEL  
PLAZA ATHÉNÉE  
PARIS

*Dorchester Collection*