

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE  
AU MANDARIN ORIENTAL LUTETIA, PARIS





## Mandarin Oriental LUTETIA, PARIS





## LA SAISON DES FÊTES

Depuis 1910, le Mandarin Oriental Lutetia, Paris incarne l'art de vivre de Saint-Germain-des-Prés.

En cette période de fêtes, l'hôtel s'inscrit dans la philosophie des moments inoubliables de Mandarin Oriental, invitant ses hôtes à profiter pleinement des célébrations et à en savourer chaque instant.

Un accueil chaleureux. Une table magnifiquement dressée. Une tradition chère au cœur, partagée avec ses proches. Un cadeau attentionné, choisi avec soin. À l'image de chaque pli de l'éventail Mandarin Oriental, chaque instant révèle le suivant, composant une harmonie de moments délicatement orchestrés.

Ancrée dans l'esprit de la Rive Gauche, cette saison prend vie à travers les traditions, les saveurs et le savoir-faire parisiens, de l'heure du thé festive aux créations de saison, en passant par les menus de fête et les célébrations en toute beauté.

Une invitation à se retrouver, à savourer et à célébrer cette saison au cœur de Paris.

# L'AFTERNOON TEA DE NOËL AU SALON SAINT-GERMAIN

Sous la verrière colorée du Salon Saint-Germain, l'hiver s'installe en douceur sur la Rive Gauche. Conçu par le chef pâtissier Nicolas Guercio, cet « Afternoon Tea » de saison se décline en une sélection de créations sucrées et salées inspirées des saveurs de l'hiver.

Des bouchées salées raffinées aux délices de saison réconfortants, en passant par un chocolat chaud fumant, chaque élément invite les convives à ralentir le rythme, à s'attarder un peu plus longtemps et à savourer un moment de convivialité au cœur de Paris.

## Les incontournables du menu

Mini-brioche au homard  
Sucette au foie gras, à la poire et au pain d'épices  
Scones à la confiture d'agrumes épicée  
Glace à la vanille fumée et au spéculoos  
Chocolat chaud

Tous les week-ends du 21 novembre au 3 janvier  
De 15h00 à 18h00

90 € par personne





## LE BRUNCH DE FÊTES À LA BRASSERIE LUTETIA

Dans le cadre Art déco de la Brasserie Lutetia, les dimanches festifs s'articulent autour d'un copieux buffet conçu pour être partagé. Plats emblématiques et spécialités de saison s'unissent pour célébrer la convivialité et le savoir-faire français. Une invitation à prendre le temps de se retrouver en famille ou entre amis, tout en profitant de l'ambiance animée de Saint-Germain-des-Prés.

### Les incontournables du menu

Bar à fruits de mer  
Poisson en croûte  
Bœuf Wellington découpé en salle  
Œufs Bénédicte signature au caviar  
Desserts de saison

Tous les dimanches du 6 décembre au 3 janvier  
De 12h00 à 15h00

155 € par personne  
95 € pour les enfants de moins de 12 ans



# LES CÉLÉBRATIONS DE NOËL

## BRASSERIE LUTETIA & SALON SAINT-GERMAIN

Le chef Patrick Charvet vous invite à célébrer Noël à travers une sélection de plats inspirés des traditions festives françaises. Des ingrédients de saison soigneusement sélectionnés s'associent dans un menu conçu pour être dégusté en toute élégance, dévoilant des saveurs familières grâce à un savoir-faire minutieux et à un raffinement contemporain.

### Entrée

Marbré de foie gras de canard mi-cuit, façon saltimbanque aux épices de Noël

### Plats

Feuilleté de Saint-Jacques et langoustines, fondue de poireaux,  
sauce homardine, notes anisées

Fine royale de veau, topinambour, châtaignes et noisettes

### Dessert

Bûche signature de notre Chef pâtissier Nicolas Guercio

Dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre

Entrée 26 € | Plats à partir de 52 € | Dessert 18 €



# CÉLÉBRATION DE LA SAINT-SYLVESTRE À LA BRASSERIE LUTETIA

Alors que l'année touche à sa fin, La Brasserie Lutetia propose un parcours gastronomique en cinq plats conçu pour vous faire vivre une succession de découvertes. Des premières saveurs marines aux dernières créations pâtisseries, chaque plat révèle une nouvelle facette du savoir-faire culinaire qui caractérise cette célébration.

## Menu du Réveillon

### Amuse-Bouche

Fraîcheur herbacée au yuzu

### Entrée

Effeillé d'araignée de mer, émulsion vivifiante

### Premier plat

Turbot nacré aux artichauts camus à la truffe noire

### Second plat

Poularde de Chalosse, légumes d'hiver, jus à la verveine

### Pré-Dessert

### Dessert

Bûche signature de notre Chef pâtissier Nicolas Guercio

## Menu Vegan du Réveillon

### Amuse-Bouche

Fraîcheur herbacée au yuzu

### Entrée

Origami de betterave Umeboshi et myrtilles

### Premier plat

Jeu d'artichaut à la truffe noire

### Second plat

Caravansérail de légumes d'hiver et céréales soufflées

### Pré-Dessert

### Dessert

Pavlova vegan aux fruits exotiques

Dîner du 31 décembre  
Menu en six temps  
280 € par personne, hors boissons



# CÉLÉBRATION DE LA SAINT-SYLVESTRE AU SALON SAINT-GERMAIN

Sous la verrière colorée imaginée par l'artiste Fabrice Hyber, le Salon Saint-Germain accueille la nouvelle année dans une ambiance à la fois élégante et conviviale. Les convives sont invités à composer leur soirée à leur rythme grâce à des créations de saison à la carte, tandis que des concerts de jazz en direct accompagnent les festivités tout au long de la nuit.

## Dîner du 31 décembre

### Sélection du Réveillon

#### Entrée

Effeillé d'araignée de mer, émulsion vivifiante

#### Premier plat

Turbot nacré aux artichauts camus à la truffe noire

#### Second plat

Poularde de Chalosse, légumes d'hiver, jus à la verveine

#### Dessert

Bûche signature de notre Chef pâtissier Nicolas Guercio

### Sélection Végan du Réveillon

#### Entrée

Origami de betterave Umeboshi et myrtilles

#### Premier plat

Jeu d'artichaut à la truffe noire

#### Second plat

Caravansérail de légumes d'hiver et céréales soufflées

#### Dessert

Pavlova vegan aux fruits exotiques

Entrée 34 € | Plats à partir de 51 € | Dessert 18 €

Musique jazz en live  
De 19h00 à minuit





## LA BÛCHE DE NOËL SIGNATURE

Conçue pour trôner au centre de vos tables de fin d'année, la bûche signature du Mandarin Oriental Lutetia réinvente une tradition très appréciée en lui donnant la forme d'une couronne. Chaque détail reflète le savoir-faire et la créativité qui animent les célébrations de cette saison.

Une pièce maîtresse conçue pour être partagée et dégustée ensemble lors des repas de fête.

Biscuit aux noix de pécan  
Confit de poire  
Brunoise de poire fraîche  
Praliné aux noix de pécan maison  
Mousse à la vanille  
Décorations au chocolat blanc

135 € | Pour 8 à 10 personnes

En précommande sur [laboutique.hotellutetia.com](https://laboutique.hotellutetia.com)



## LA GALETTE DES ROIS LA COURONNE AUX AMANDES

À l'occasion de l'Épiphanie, l'histoire de la couronne se perpétue à travers une galette des rois qui allie tradition et savoir-faire pâtissier contemporain. Sous les couches dorées de cette brioche feuilletée, de délicates notes d'amande se dévoilent à chaque part.

En son coeur, une fève en forme d'éventail Mandarin Oriental doré attend d'être découvert, prolongeant ainsi le rituel du partage..

Brioche feuilletée  
Frangipane légère aux amandes  
Lait d'amande  
Sirop d'orgeat

88 € | Pour 8 personnes

En précommande sur [laboutique.hotellutetia.com](https://laboutique.hotellutetia.com)



## CÉLÉBRATIONS DE LA SAINT-SYLVESTRE AU BAR JOSÉPHINE

À l'approche de minuit, le Bar Joséphine devient l'un des lieux de rencontre les plus animés de la rive gauche. Sous ses fresques emblématiques, ses cocktails signature, ses créations de saison et sa musique donnent le ton pour les dernières heures de l'année.

Un moment pour se retrouver, faire la fête et accueillir la nouvelle année dans un cadre typiquement parisien.

Cocktails signature  
Petites bouchées de saison  
Set DJ jusqu'à 01h

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER  
POUR PLUS D'INFORMATIONS

E-mail: [molut-info@mohg.com](mailto:molut-info@mohg.com)  
Telephone: +33 1 49 54 46 00  
Site web: [mandarinoriental.com/lutetia](http://mandarinoriental.com/lutetia)

Mandarin Oriental Lutetia, Paris,  
45 Boulevard Raspail  
75006 Paris

