

2018

FESTIVITÉS



INTERCONTINENTAL.
PARIS LE GRAND

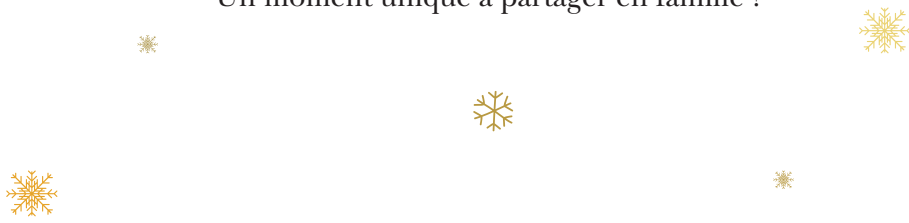
A collection of golden snowflakes of various sizes scattered across the page, primarily around the main title and the bottom section.

Un Noël féerique

Séjournes au Grand Hôtel pour un Noël inoubliable !

Célébrez la magie de Noël autour d'un sublime sapin installé au sein de
votre suite et profitez d'une bouteille de Champagne
lors de cette occasion spéciale.

Un moment unique à partager en famille !

A collection of golden snowflakes of various sizes scattered across the page, primarily around the bottom section of the text.

RÉSERVATIONS :

LEGRAND.RESERVATION@IHG.COM / +33 (0)1 40 07 32 34

A single golden snowflake centered at the bottom of the page.



La bûche

DE NOËL

La Chef pâtissière SOPHIE DE BERNARDI présente une bûche dans son habit traditionnel le plus évocateur : le sapin de Noël. Elle propose une ode véritable au sapin, d'abord dans sa forme puis dans son interprétation gustative. À l'intérieur, la bûche se livre sous différentes couches dans un jeu de superposition avec une mousse au chocolat noir aromatisée au sapin, un crémeux pomme de pin, un croustillant aux pignons de pin, un biscuit Sacher au chocolat, le tout entouré d'une fine couche de chocolat noir.

75 € pour 6/8 personnes. La bûche est disponible sur place ou à emporter (commande à passer 48 heures à l'avance)

Du 15 au 29 décembre 2018 au Café de la Paix
Réservations : 01 40 07 31 72 / cafedelapaixparis@ihg.com





LAURENT ANDRÉ
CHEF EXÉCUTIF



SOPHIE DE BERNARDI
CHEF PÂTISSIÈRE



LUNDI 24 DÉCEMBRE

RÉVEILLON DE

Noël

BROCOLETTI

Caviar

**FOIE GRAS
DE CANARD CONFIT**
Condiment aux bourgeons
de sapin, pain d'épices

POMME DE TERRE RATTE
Jaune d'œuf bio poché,
râpée de truffe noire, jus de viande

**NOIX DE SAINT-JACQUES
DE PORT-EN-BESSIN**
Rôties au beurre demi-sel,
endives confites
Sucs de cresson de fontaine,
citron caviar

POIRE DE NORMANDIE
En sorbet, escortée de génépi

VOLAILLE
Suprême cuisiné au bouillon,
cuisses en chartreuse
Légumes d'hiver,
sauce au vin jaune du Jura
Truffe noire

BÛCHE DE NOËL
Mousse chocolat sapin,
crèmeux pomme de pin,
croustillant au pignon, chocolat noir

CAFÉ, THÉ OU INFUSION
Truffles chocolat, bugnes et mandarines

125 € par personne,
accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot

UN MENU VÉGÉTARIEN SERA ÉGALEMENT PROPOSÉ SUR DEMANDE



MARDI 25 DÉCEMBRE

GRAND
Brunch
DE NOËL

115 € par personne,
accompagné d'une coupe de Champagne rosé Castelnaud

LUNDI 31 DÉCEMBRE

RÉVEILLON DU

Nouvel An

FEUILLETAGE

Épinard, jambon de Paris, truffe Noire

LANGOUSTINE VAPEUR

Mousseline de chou-fleur,
sucs de persil, caviar Imperial français

ROYALE DE FOIE GRAS

baignée d'une bisque de homard,
julienne de truffe noire

PAVÉ DE TURBOT

Poireaux – Pommes de terre au
thym-citron, jus de Coques

POIRE DE NORMANDIE

En sorbet, escortée de génépi

BŒUF WAGYU AU GRILL

Panais confit,
pétales d'ail frit, condiment moutardé

CHÈVRE FRAIS DU PÈRE FAVRE, TRUFFE NOIRE

Salade frisée aux noix,
pain toasté aux céréales

VACHERIN ORANGE SANGUINE

Confit, agrumes,
ganache montée orange sanguine
Meringue au marron confit

CAFÉ, THÉ OU INFUSION

Truffes chocolat,
bugnes et mandarines

350 € par personne,
accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot

UN MENU VÉGÉTARIEN SERA ÉGALEMENT PROPOSÉ SUR DEMANDE



MARDI 1^{ER} JANVIER

GRAND Brunch DU NOUVEL AN

145 € par personne,
accompagné d'une coupe de Champagne rosé Castelnau



2 Rue Scribe, 75009 Paris
Tél. : + 33 (0)1 40 07 32 32
Réservations au Café de la Paix : + 33 (0)1 40 07 36 36
parislegrand.intercontinental.com

 [icparislegrand](https://www.instagram.com/icparislegrand)

 [InterContinental Paris Le Grand](https://www.facebook.com/InterContinentalParisLeGrand)



INTERCONTINENTAL.
PARIS LE GRAND