

RENDEZ-VOUS FESTIFS

RENDEZ-VOUS FESTIFS



RENDEZ-VOUS FESTIFS

RENDEZ-VOUS FESTIFS

RENDEZ-VOUS FESTIFS

AU SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

AU COEUR DE PARIS,
À QUELQUES PAS DES CHAMPS-ÉLYSÉES,
CÉLÉBREZ LA JOIE DE VIVRE DANS UN UNIVERS DE FÊTE,
ET SAVOUREZ LES SPLENDIDES CRÉATIONS DE NOTRE CHEFFE ANAÏS FORAY.

PARIS SCINTILLE DE MILLE FEUX.
EN PLEIN CENTRE DE LA VILLE-LUMIÈRE PARÉE DE SES PLUS BEAUX ATOURS,
LAISSEZ-VOUS GAGNER PAR L'ESPRIT DE LA FÊTE.
DANS UN DÉCOR FÉERIQUE, LE SOFITEL PARIS LE FAUBOURG VOUS DONNE RENDEZ-VOUS
AVEC LA JOIE DE VIVRE, LA JOIE DE PARTAGER DES INSTANTS PRÉCIEUX.

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

RÉVEILLON DE NOËL

RÉVEILLON DE NOËL



RÉVEILLON DE NOËL

RÉVEILLON DE NOËL

UN MERVEILLEUX NOËL

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2021

AMUSE-BOUCHE

CHAIR DE TOURTEAU AU NATUREL
AGRUMES ET NAVET DAÏKON À L'AIGRE DOUCE

PREMIÈRE ENTRÉE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FEUILLES DE NORI
CITRON CONFIT ET BRIOCHE AUX ALGUES TOASTÉE

DEUXIÈME ENTRÉE

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES À LA VAPEUR D'ÉPINARD
BEURRE TRUFFÉ, POIREAU, POMME DE TERRE ET SALICORNE

PLAT

VOLAILLE FERMIERE DE CHALLANS FARCIE AUX ESCARGOTS
FRICASSÉE DE CERFEUILS TUBÉREUX, CROSNES ET SALSIFIS

DESSERT

BÛCHE DE NOËL AU MIEL D'ORANGER
BISCUIT AUX AMANDES, COMPOTÉE DE COING ET POLLEN FRAIS

PAR PERSONNE : 120€ TTC

MENU ENFANT SUR DEMANDE - ANNULATION SANS FRAIS POSSIBLE JUSQU'AU 17 DÉCEMBRE 2021

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

RÉVEILLON DU NOUVEL AN



RÉVEILLON DU NOUVEL AN

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

UN NOUVEL AN ÉBLOUISSANT

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2021

AMUSE-BOUCHES

CEVICHE DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES
CRÈME LÉGÈRE AU JALAPENO ET CITRON VERT, CROÛTON ET OXALIS

HUÎTRE EN GELÉE AU NATUREL,
PICKLES DE CONCOMBRE, CRÈME ET ANETH

ENTRÉE

BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON
FINE GELÉE AUX FRUITS DE LA PASSION ET CAFÉ, PETITES BRIOCHES TOASTÉES

PLAT DE POISSON

FILET DE TURBOT BRAISÉ AU BEURRE D'ALGUE
JEUNES POIREAUX ET COUTEAU DE LA MER EN MARINIÈRE

PLAT DE VIANDE

DOS DE CHEVREUIL RÔTI
COQUELINE DE POMME TERRE ET TRUFFE NOIRE

FROMAGE

MONT D'OR À PARTAGER
PAIN DE SEIGLE AUX NOIX DE GRENOBLE

DESSERT

VACHERIN CLÉMENTINE

PAR PERSONNE : 220€ TTC

MENU ENFANT SUR DEMANDE - ANNULATION SANS FRAIS POSSIBLE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2021

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

LE BEAU RÉVEILLON DES PETITS

LE BEAU RÉVEILLON DES PETITS



LE BEAU RÉVEILLON DES PETITS

LE BEAU RÉVEILLON DES PETITS

LE BEAU RÉVEILLON DES PETITS

DÎNERS DES 24 ET 31 DÉCEMBRE 2021

ENTRÉE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON
CHUTNEY DE FIGUE, TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE

OU

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ À LA FICELLE TRANCHÉ MAIN
BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE
MOUSSELINE DE PANAIIS, JUS CORSÉ

OU

PÊCHE DU JOUR
AUX PETITS LÉGUMES BIO

DESSERT DE NOËL

BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT

OU

DESSERT DU NOUVEL AN

VACHERIN CLÉMENTINE

PAR ENFANT DE 3 À 12 ANS : 60€ TTC

CONDITIONS D'ANNULATION IDENTIQUES AUX MENUS ADULTES

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

PETIT-DÉJEUNER DE FÊTE

PETIT-DÉJEUNER DE FÊTE



PETIT-DÉJEUNER DE FÊTE

PETIT-DÉJEUNER DE FÊTE

PETIT DÉJEUNER DE FÊTE

DU 18 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER INCLUS

L'ESPRIT GOURMAND DE NOËL ENCHANTE LE TRADITIONNEL
BUFFET DE PETIT-DÉJEUNER POUR DÉBUTER UNE JOURNÉE FÉERIQUE.

SAVOUREZ DÈS LE MATIN LA MAGIE DE NOËL

KOUGLOF OU GROSSE BRIOCHE AUX FRUITS CONFITS

PAIN D'ÉPICES OU CAKE AUX FRUITS CONFITS

BABKA CANNELLE, CARDAMOME ET AMANDES

SABLÉS DE NOËL

FRUITS CONFITS

CHOCOLATS

CONFITURES DE NOËL

COMPOTE DE POMME À LA BADIANE

EAU DE NOËL

DÉLICIEUX CHOCOLAT CHAUD

PAR PERSONNE : 36€ TTC

GRATUIT POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS ACCOMPAGNANT UN ADULTE

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

TEA FOR TWO AU COIN DU FEU

TEA FOR TWO AU COIN DU FEU



TEA FOR TWO AU COIN DU FEU

TEA FOR TWO AU COIN DU FEU

TEA FOR TWO AU COIN DU FEU

LE VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE,
À PARTIR DU 19 NOVEMBRE, AU BAR DU FAUBOURG

UN RENDEZ-VOUS GOURMAND DANS L'ÉLÉGANT BAR DU FAUBOURG

TEA-TIME POUR DEUX PERSONNES

FINGER CONCOMBRE ET CRÈME CITRONNÉE
SCONES POMME-CANNELLE, COMPOTE DE POMME
ROULÉ AU MIEL, COMPOTE DE COING ET POLLEN
COOKIES AUX CANNEBERGES
TARTE FAÇON MONT BLANC
GROS MACARON MANGUE, PASSION, COCO
CHOCOLAT MENDIANT

SERVI AVEC UN THÉ AU CHOIX
OU NOTRE VRAI CHOCOLAT MAISON

PAR PERSONNE : 38€ TTC

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

LES DÉLICES DU FAUBOURG

LES DÉLICES DU FAUBOURG



LES DÉLICES DU FAUBOURG

LES DÉLICES DU FAUBOURG

DÉLICES DELUXE

EN DÉCEMBRE ET JANVIER

AU BAR DU FAUBOURG

LE CHIC ÉTERNEL DES LUXUEUX PRODUITS DE FÊTE
ÉLÉGAMMENT SERVIS DANS L'AMBIANCE MODE DU BAR DU FAUBOURG,
UN INSTANT PLAISIR À SAVOURER EN GOURMET OU À PARTAGER.
EN ACCORD, LA MODERNITÉ DE L'ULTRA-BRUT, UN CHAMPAGNE À L'ÉTAT PUR *

HUÎTRES & CHAMPAGNE - 38€

6 HUÎTRES FINE DE CLAIRE MARENNES OLÉRON N°2, VINAIGRETTE ÉCHALOTE, CITRON
& UNE COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT

FOIE GRAS & CHAMPAGNE - 39€

FOIE GRAS MAISON (80GR), TOASTS GRILLÉS
& UNE COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT

SAUMON & CHAMPAGNE - 41€

CŒUR DE SAUMON (100GR), CRÈME LÉGÈRE ET BLINIS
& UNE COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT

* OU, AU CHOIX, UN VERRE DE VIN

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

RÉCEPTIONS PRIVÉES

RÉCEPTIONS PRIVÉES



RÉCEPTIONS PRIVÉES

RÉCEPTIONS PRIVÉES

RÉCEPTIONS PRIVÉES

EN DÉCEMBRE ET JANVIER

UN ÉVÉNEMENT D'EXCEPTION POUR SURPRENDRE VOS INVITÉS

ENTRÉE

CEVICHE DE BAR AU LAIT DE COCO ET MANDARINE
CHIPS DE TAPIOCA AU CURCUMA, CORIANDRE ET PIMENT DOUX

OU

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
CHUTNEY DE MANGUE AU POIVRE TIMUT ET TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE

PLAT

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE
MOUSSELINE DE PANAI, CHÂTAIGNES RÔTIES ET JUS TRUFFÉ

OU

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES
POMME DE TERRE ET JEUNE POIREAU, BEURRE BLANC À LA TRUFFE

DESSERT DE DÉCEMBRE

NOTRE BÛCHE DE NOËL AU MIEL D'ORANGER
BISCUIT AUX AMANDES, COMPOTÉE DE COING ET POLLEN FRAIS

OU

DESSERT DE JANVIER

NOTRE GALETTE DES ROIS

PAR PERSONNE : 95€ TTC

OFFRE LIMITÉE AUX MOIS DE DÉCEMBRE 2021 ET JANVIER 2022

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG