

SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

S O F I T E L

A la lueur magique des chandelles

Entrez dans un univers féerique! Au cœur de la Ville Lumière, un sentier parsemé de bougies vous guide d'émerveillement en émerveillement.

À la douce lueur des chandelles, les sapins de Noël se transforment en gigantesques convives, participant à un somptueux cortège. Chaque espace révèle un nouveau tableau, une invitation à rêver et à se laisser transporter par la beauté intemporelle des fêtes.

Une ode à la couture parisienne

Les couturiers de la Fédération française de la couture sur mesure ont imaginé des robes-sapins spectaculaires. Ors scintillants et blancheur de neige se déploient sur de majestueuses jupes d'épicéa.

Tout brille, chatoie et étincelle sous une chaleureuse lumière dorée, célébrant la joie de Noël et l'esprit de fête. Ces créations extraordinaires deviennent les protagonistes d'un somptueux bal d'hiver, où magie et élégance s'unissent pour enchanter petits et grands.

Une forêt féerique

De l'entrée au bar et au restaurant, les sapins se multiplient, jusqu'à former, sur la terrasse intérieure, une forêt enneigée où chaque branche scintille de lumière.

Flânez au cœur de ce décor féerique, savourez la magie de Noël et laissezvous séduire par nos offres festives ou par un réveillon d'exception signé par le chef Christophe Chottin, pour un séjour inoubliable fait de rêve et de gourmandise.

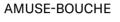
## Les célébrations commencent ici

Parée de ses plus beaux atours, Paris scintille de mille feux. À la croisée des illuminations du Faubourg Saint-Honoré, de la rue Royale et des Champs Elysées, la Ville-Lumière est à vous. Laissez-vous gagner par l'esprit de la fête. À votre porte, le somptueux marché de Noël de la place de la Concorde et sa patinoire au pied de l'obélisque enchantent petits et grands. Dans un décor féerique, le Sofitel Paris Le Faubourg vous donne rendez-vous avec la joie de vivre et le plaisir de partager des instants précieux.



## Splendeurs de Noël

Dîner du 24 décembre 2025



Bouchée de foie gras Piccalilli, pain ciabatta grillé

ENTRÉE FROIDE

Carpaccio de Saint-Jacques
Agrumes et ciboulette

**ENTRÉE CHAUDE** 

Œuf parfait Velouté de champignons truffé, chips de jambon cru

PLAT

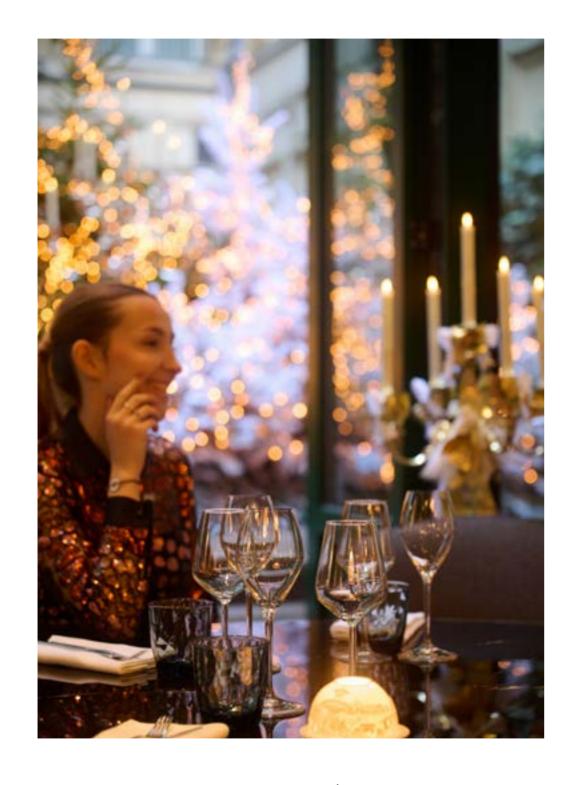
Pavé de turbot Légumes croquants glacés, sauce Château-Chalon

DESSERT

Bûche retour en enfance

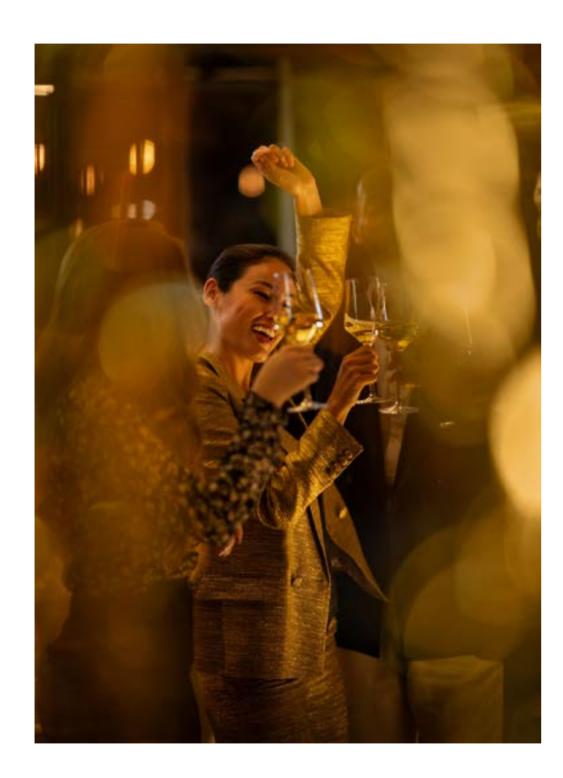
Mousse infusée à la brioche toastée, croustillant chocolat lacté, biscuit moelleux à la pâte d'amande, cœur de caramel fondant

150€ / personne



DES ACCORDS METS ET VINS VOUS SERONT PROPOSÉS POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS.

ANNULATION SANS FRAIS POSSIBLE JUSQU'AU 14 DÉCEMBRE 2025 INFORMATIONS ET RÉSERVATION : BLOSSOM.PARIS@SOFITEL.COM - 33(0)1 44 94 14 24



DES ACCORDS METS ET VINS VOUS SERONT PROPOSÉS POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS.

CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES DISPONIBLE

ANNULATION SANS FRAIS POSSIBLE JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE 2025 INFORMATIONS ET RÉSERVATION : BLOSSOM.PARIS@SOFITEL.COM - 33(0)1 44 94 14 24

### Nouvel An éblouissant

Dîner du 31 décembre 2025

PERFORMANCE MUSICALE DJ

AMUSE-BOUCHE

Gougère à la crème de comté Tartare de Saint-Jacques au caviar et citron vert

ENTRÉE

Foie gras truffé maison Chutney à la poire et à la vanille, brioche toastée

**CRUSTACÉS** 

Ravioles de langoustines Émulsion de bisque au homard, piment d'Espelette

VIANDE

Filet de veau rôti Sauce Périgourdine, gratin dauphinois aux morilles

FROMAGE

Selles-sur-Cher Confiture de châtaigne et de poire, pain de seigle toasté

**ENTREMET** 

Parfait glacé au Grand Marnier Brisure de crêpe dentelle, suprêmes d'oranges

**DESSERT** 

Autour des fruits confits et chocolat mendiant Dacquoise, croustillant aux pistaches, amandes et pignons de pin, de fruits secs, mousse légère au chocolat noir

# Le réveillon des petits



CONDITIONS D'ANNULATION IDENTIQUES AUX MENUS ADULTES

INFORMATIONS ET RÉSERVATION:

BLOSSOM.PARIS@SOFITEL.COM - 33(0)1 44 94 14 24

#### ENTRÉE

Saumon Fumé Norvégien ASC Gaufre et crème fraiche.

PLAT

Suprême de volaille fermière Purée de pommes de terre, jus de volaille

**DESSERT** 

Parfait glacé à la vanille Caramel tendre, coque au chocolat blanc et noisettes grillées, pâte sablée vanille

Par enfant de 3 à 12 ans : 60€



INFORMATIONS ET RÉSERVATION : LEBARDUFAUBOURG@SOFITEL.COM - 33(0)1 44 94 14 27

La bûche Ode au Faubourg

La Cheffe Shereen Khelif signe une bûche comme une ode au Faubourg Saint-Honoré et à son univers de luxe et de couture. Impression croco, tweed de feuille d'or, chocolat noir et blanc... autant d'évocations de l'élégance parisienne.

La saveur, elle aussi, rend hommage au quartier: autour d'un biscuit madeleine en clin d'oeil au monument voisin, s'harmonisent une mousse infusée à la brioche toastée et un croustillant chocolat-caramel au beurre salé, pour une création à la fois audacieuse, raffinée et résolument parisienne.

La Haute Croissanterie

Un petit-déjeuner d'exception aux saveurs de Noël vous attend. Point d'orgue : le croissant de La Haute Croissanterie, où des siècles de tradition française rencontrent la créativité.

Pour les fêtes, notre croissant signature se pare de saveurs hivernales : crème de marron, meringue, chantilly et confit de cassis. Un moment gourmand idéal pour commencer la journée en douceur.



Nos créations sucrées sont signées Shereen Khelif, cheffe pâtissière

### Instants Gourmands

La saison des fêtes invite à savourer chaque instant comme une véritable célébration épicurienne. Dès le matin, un petit-déjeuner d'exception célèbre les saveurs festives autour d'un croissant d'exception. Après vos visites dans l'air vivifiant de Paris, laissez-vous séduire par un goûter réconfortant au Bar du Faubourg, autour d'un chocolat chaud maison accompagné d'un Mont Blanc immaculé, icône de l'hiver parisien.



INFORMATIONS ET RÉSERVATION : LEBARDUFAUBOURG@SOFITEL.COM - 33(0)1 44 94 14 27 Golden Elixirs Cocktails & mocktails

Des cocktails aux reflets d'or invitent à la contemplation avant la dégustation. Derrière leur éclat se cachent des saveurs audacieuses, à savourer près du feu, dans la poésie des lumières du soir.

Golden Night, Golden Hour, Golden Glow, Golden Bloom ... autant de variations étincelantes autour de la lumière et du plaisir.

Délices Parisiens A partager ... ou pas !

Œufs Mimosa, Cromesquis aux escargots de Bourgogne, Saucisson truffé ou Tarama blanc et blinis...

Le chef Christophe Chottin vous invite à découvrir une sélection de délices parisiens, à savourer en gourmet ou à partager.

Parfaits pour accompagner un cocktail, un verre de vin lors d'une dégustation « à la parisienne » ou une coupe de champagne, ces mets subliment vos soirées d'hiver, dans une atmosphère résolument festive et glamour.



Nos cocktails sont signés Aurélie Bourré, cheffe barman.

## Rendez-vous Golden Glow

L'atmosphère ultra-mode du Bar du Faubourg se transforme en un écrin encore plus envoûtant pour la saison des fêtes. Dans ce rendez-vous emblématique du Faubourg Saint-Honoré, chaque soirée devient un instant précieux. Laissez-vous charmer par les cocktails Golden Elixir, le champagne d'exception et une sélection de délices parisiens, pour savourer la magie des fêtes dans une ambiance scintillante et résolument festive.

Illuminez votre séjour grâce au rituel des bougies.
Au Sofitel Paris Le Faubourg, nous croyons au pouvoir transformateur de la lumière pour créer une ambiance, évoquer des émotions et sublimer l'expérience des clients.
Inspiré par la riche histoire des lumières de Paris, notre rituel rend hommage au patrimoine lumineux de la ville tout en offrant aux clients un moment de connexion, de douceur et de joie.

## Rituel des bougies

La poésie des bougies

Pour Sofitel, le voyage est un art de vivre l'instant présent, de l'embellir, de se laisser surprendre par l'inattendu. Une invitation à se reconnecter à soi, aux autres, à l'émotion.

Sous la chaleur des lumières, le monde devient plus doux, plus magique. Leur éclat réveille notre âme d'enfant. En cette saison des fêtes, Sofitel rend hommage à son emblématique Rituel des Bougies et plonge ses hôtes dans une atmosphère enchanteresse.

Des rituels de service aux créations gourmandes festives, chaque moment s'illumine d'un éclat unique. Célébrer la nuit parisienne

Le rituel des bougies c'est aussi la célébration de l'arrivée de la nuit parisienne, de ses plaisirs, de ses splendeurs.

Suivez nos candles maestros, leur chemin ponctué de lanternes vous conduira jusqu'au bar ou au restaurant.

Les lumières se tamisent, la musique s'intensifie ... Paris est une fête ; que la fête commence !

Honorer la ville lumière

Dans les années 1860, Paris fut la première ville à illuminer ses rues à la nuit tombée, grâce à plus de 56 000 lampadaires à gaz. La capitale française gagna alors son surnom de « Ville Lumière », symbole de chaleur, de sécurité et d'humanité, mais aussi hommage à l'esprit des Lumières.

Inspiré par cette tradition, Sofitel a créé le Rituel des Bougies : un moment unique où la douce lueur des flammes enveloppe chaque lieu d'une atmosphère magique et accueillante, marquant le passage du jour à la nuit.

Tout autour de l'hôtel, durant les fêtes de fin d'année, Paris scintille de mille feux!





INFORMATIONS ET RÉSERVATION :
DÎNER OENOLOGIQUE : BLOSSOM.PARIS@SOFITEL.COM - 33(0)1 44 94 14 24
BANQUETS : H1295-SB1@SOFITEL.COM - 33(0)1 44 94 14 38

Créez votre événement

Sapin de Noël, dîner, cocktail, apéritif, vœux ou encore galette des rois : les fêtes sont l'occasion rêvée de célébrer les équipes, les projets, les succès, les amitiés.

Offrez à vos invités une adresse prestigieuse au cœur de Paris, une atmosphère élégante et chaleureuse, et une restauration signée par notre Chef.

Entre raffinement et convivialité, créez un moment d'exception qui marquera les esprits tout au long de la nouvelle année.

Menu Banquet Saison Festive : 90€ Menu de Gala Saison Festive : 130€ Dîner oenologique Champagne le 11 décembre à 19h30

Les Dîners Œnologiques du Sofitel Paris Le Faubourg vous invitent à un voyage sensoriel à travers les plus beaux vignobles de France.

En compagnie du Chef Christophe Chottin, découvrez l'accord parfait entre mets et crus prestigieux.

Le 11 décembre, un dîner d'exception mettra à l'honneur la Champagne avec la Maison Pommery : une soirée autour d'une table d'hôte où culture et art de vivre se mêlent dans un éclat de bulles et d'émotions.

200€ par personne champagne compris Réservation obligatoire

### Evénements

Imaginez votre événement dans le cadre élégant et feutré de notre bibliothèque, sublimée par les décorations festives. Entre collaborateurs, en famille ou entre amis, vivez un moment chaleureux et raffiné autour d'un menu sur mesure, imaginé avec nos équipes. Laissez la magie opérer et faites de votre événement festif un souvenir inoubliable pour conclure l'année ou accueillir la nouvelle avec éclat.

