



Ritz
PARIS

DÉCEMBRE 2019 - JANVIER 2020



Le
Ritz Paris
EN FÊTE

Du 2 décembre au 6 janvier,
le Ritz Paris se pare de ses plus beaux atours
pour célébrer les fêtes de fin d'année
et fait souffler un vent de magie
sur la place Vendôme.



Pour un
BRUNCH

Le 25 décembre et le 1^{er} janvier :
deux rendez-vous pour partager de délicieux
moments en famille ou entre amis autour d'une
table de fête.

Le SALON d'ÉTÉ

de 12h à 15h

MERCREDI 25 DÉCEMBRE LE GRAND BRUNCH DE NOËL
210€*

MERCREDI 1^{ER} JANVIER LE GRAND BRUNCH DU NOUVEL AN
210€*

**Tarif unique par personne, hors boissons*

Le BRUNCH de L'ESPADON

de 12h30 à 14h30

MERCREDI 25 DÉCEMBRE LE BRUNCH DE NOËL
210€*

MERCREDI 1^{ER} JANVIER LE BRUNCH DU NOUVEL AN
210€*

**Tarif unique par personne, hors boissons*



Le BAR VENDÔME

du 2 décembre au 6 janvier
de 15h à 18h

LE THÉ DE NOËL

68€*

LE THÉ ROYAL DE NOËL

88€**

**Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de pâtisseries de fêtes, scones, finger sandwiches
et accompagné d'une boisson chaude*

***Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de pâtisseries de fêtes, scones, finger sandwiches
et accompagné d'une boisson chaude et d'une coupe de Champagne
Ritz Réserve Brut ou Rosé - Barons de Rothschild*

Le SALON PROUST

du 2 décembre au 6 janvier
de 14h30 à 18h

LE THÉ DE NOËL À LA FRANÇAISE

68€*

LE THÉ ROYAL DE NOËL À LA FRANÇAISE

88€**

**Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de biscuits de fêtes
et accompagné d'une boisson chaude*

***Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de biscuits de fêtes et accompagné d'une boisson chaude
et d'une coupe de Champagne Ritz Réserve Brut ou Rosé - Barons de Rothschild*

À l'heure du THÉ

Le temps est suspendu lors de ce doux rituel.
Celui d'un thé à l'anglaise servi dans la plus pure
tradition ou d'un thé à la française ré-enchanté
par le Chef Pâtissier François Perret.

Le réveillon de NOËL

Nicolas Sale signe un menu en six chapitres d'une narration de Noël aux rebondissements culinaires et aux dénouements inattendus.

❁❁ La TABLE de l'ESPADON à le DÎNER

mardi 24 décembre

650€*

**Tarif unique par personne, hors boissons*

MENU

LE FOIE GRAS

Mi-cuit, fruit de la passion, toast de brioche

LA SAINT-JACQUES

Crèmeux de fenouil et caviar Impérial

LE HOMARD BLEU

Macaroni et bisque à la verveine

LE CANARD DE CHALLANS

À la royale, truffe noire et coing confit

LE FROMAGE

Fine tartelette de Mont d'Or à la truffe noire, frisée fine

LE DESSERT DE NOËL

La bûche de Noël du Ritz Paris
à la noisette et tourbillon de chocolat

❁❁❁
La TABLE **DÎNER** à
de L'ESPADON

mardi 31 décembre

2 020€*

**Tarif unique par personne,
accompagné d'une sélection de vins de prestige*

MENU

Champagne Roederer Cristal 2008

LE CHOU-FLEUR

Crémeux et croquant au caviar Impérial
Riesling Cuvée Frédéric Émile 2007, Domaine Trimbach, Alsace

LE HOMARD

Carpaccio, avocat fumé et clémentine
Le Petit Cheval 2014, Bordeaux Blanc

LA SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

Marinière de fins coquillages et pâtes fraîches
Corton-Charlemagne Grand Cru 2011, Domaine Bonneau du Martray, Bourgogne

LE TURBOT

Doré, jeunes poireaux et émulsion à la truffe noire
Champagne Billecart-Salmon, Cuvée Nicolas François Billecart 1999

L'EAU-DE-VIE RÉSERVE RITZ

Cognac 1834

LE CHEVREUIL

Poêlé en noisettes, betteraves de couleur à la mélasse de grenade
Magnum de Château Haut-Brion 2000, Pessac-Léognan, Bordeaux

LE FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe noire, cœur de laitue
Brunello di Montalcino Sugarille 2008, Angelo Gaja, Italie

LES 12 COUPS DE MINUIT

Croustillant au chocolat et légèreté de grué de cacao, glace du Venezuela
Maury 1985, Mas Amiel, Roussillon

Le réveillon de
LA SAINT-SYLVESTRE

Nicolas Sale déroule une orchestration gastronomique
en sept services pour un voyage au long cours.

Et pour que la nuit soit magique :
musique maestro et piste de danse sous la verrière.

Le DÎNER au SALON d'ÉTÉ

Au Salon d'Été, le caviar est au centre de toutes les attentions. On se laisse séduire par un Ossetra, un Alverta ou un Daurenki, accompagné d'une coupe de Champagne pour des accords d'une extraordinaire finesse.

mardi 31 décembre

1 200€*

**Tarif unique par personne,
accompagné d'une sélection de Champagne de prestige*

MENU

Champagne Ritz Réserve Blanc de Blancs - Barons de Rothschild

LA SAINT-JACQUES

Yaourt acidulé, agrumes, caviar Ossetra
Champagne Étienne Calsac - L'échappée Belle - Extra-Brut

LE CRESSON DE FONTAINE

Crèmeux, croustillant sarrasin, caviar Alverta
Champagne Rémi Leroy - Blanc de Noirs - Brut Nature

LE TURBOT

Chou-fleur, marinère de coquillages au Champagne, caviar Impérial
Magnum de Champagne Bollinger - La Grande Année - Brut 2007

LE MIGNON DE VEAU

Pomme Charlotte fondante au caviar Tsar Impérial, oignon caramélisé
Champagne Laurent-Perrier - Grande Cuvée Rosé Alexandra - Brut 2004

LA NOISETTE

Éffilée, en praliné toasté, caviar Daurenki Impérial
Magnum de Champagne Deutz - William Deutz - Brut 2000

LA SUCRERIE

Brioche au beurre de caviar Daurenki Impérial

Le DÎNER au BAR VENDÔME

Le Bar Vendôme donne rendez-vous sous sa spectaculaire verrière qui métamorphose le patio en un cosy jardin d'hiver. Au menu ? Champagne, quintette jazzy et voyage sous le ciel de Paris.

mardi 31 décembre

650€*

**Tarif unique par personne,
accompagné d'une bouteille de Champagne Ritz Réserve
Extra-Brut, Blanc de Blancs ou Rosé - Barons De Rothschild*

MENU

LA TRUFFE

En velouté de champignons, croûtons dorés

LE FOIE GRAS DE CANARD

Marbré au cacao, dattes au citron confit, éclats de sésame caramélisé

LA SAINT-JACQUES

Poêlée au beurre noisette, légumes racines pickles, caviar Ossetra royal

LA POULARDE DE BRESSE

Poitrine rôtie, coqueline de pommes de terre truffée, jus au poivre rouge

LE NOUGAT GLACÉ

Figues, abricots et fruits secs caramélisés

LA LÉGÈRETÉ CHOCOLAT DU VENEZUELA

Biscuit et mousse au chocolat, caramel coulant, éclats de noisettes du Piémont

Le BAR à CHAMPAGNE
au SALON PROUST

Au son d'un trio de jazz,
les délicates bouchées du Chef étoilé Nicolas Sale
font pétiller l'or d'une coupe de Champagne.

mardi 31 décembre
de 18h à 1h
Sans réservation

JUSQU'AU BOUT
de la NUIT

Côté Cambon, le Ritz Bar et le Bar Hemingway
se transforment en piste de danse avec un DJ aux platines
et cocktails signature. Paris est une fête le 31 décembre.

Le rendez-vous est pris au Ritz Paris.

mardi 31 décembre
de 18h à 2h
Sans réservation



La BÛCHE de NOËL
du RITZ PARIS

SIGNÉE
François Perret

Noisettes et serpentins de chocolat :
la bûche imaginée par François Perret
a le goût des contes de Noël.

Vraie bûche mais toute en légèreté, elle est partageuse et rassembleuse. Elle se compose d'un biscuit moelleux aux noisettes torréfiées enrobées d'un crémeux Gianduja et d'un chocolat noir Carúpano 70%. Une crème au Muscovado – un sucre roux non raffiné aux notes de caramel et de vanille – apporte une touche aérienne à ces saveurs gourmandes. Une spirale en chocolat et poudre d'or de flocons de fèves caramélisées vient parfaire ce cœur vapoureux pour plus de féerie.

La magie de Noël opère et transporte petits et grands au royaume des délices. La gourmandise a l'apesanteur d'un rêve.

LA BÛCHE DE NOËL DU RITZ PARIS

Pour 6 à 8 personnes. 110€. Édition limitée.

Sur réservation 48h à l'avance au Concept Store du Ritz Paris
au 01 43 16 32 74.

À déguster également du 7 au 24 décembre
en portion individuelle au Bar Vendôme du Ritz Paris.
25€ par personne

à l'École Ritz Escoffier
de *Les* FÊTES
FIN D'ANNÉE

L'École Ritz Escoffier vous dévoile ses meilleures recettes
et les secrets de ses Chefs pour recevoir comme au Ritz Paris.

Pour réserver un cours, merci de bien vouloir nous contacter
au 01 46 16 30 50 ou par email à ecole@ritzparis.com

RITZESCOFFIER.COM

LES PRODUITS DE SAISON

LA SAINT-JACQUES

3 heures - 180€*

LE FOIE GRAS

4 heures - 240€*

LE HOMARD

4 heures - 240€*

LE CHOCOLAT

3 heures - 140€*

UN FABULEUX NOËL

LES PLATS DE FÊTES

4 heures - 240€*

LA BÛCHE DE NOËL COLLECTION 2019

4 heures - 200€*

ATELIER ŒNOLOGIQUE - LE CHAMPAGNE

2 heures - 130€*

POUR LES PETITS GASTRONOMES

dès 6 ans

LA SAINT-NICOLAS

2 heures - 110€*


MA PREMIÈRE BÛCHE DE NOËL

2 heures - 110€*

MA GALETTE DES ROIS

2 heures - 110€*

*Tarif unique par personne



Rendez-vous

15 PLACE VENDÔME

Pour toute réservation, merci de bien vouloir nous contacter
au 01 43 16 33 74 ou par email à restauration@ritzparis.com

RITZPARIS.COM

Prix nets, taxes et service compris