



MANDARIN ORIENTAL
PARIS

JOYEUSES FÊTES - BEST WISHES - JOYEUSES FÊTES - BEST WISHES



Happy
Festive
Season





Winter

Tea Time

En décembre, notre Chef Pâtissier Adrien Bozzolo vous propose un délicieux tea time pour une expérience festive encore plus gourmande.

Au menu : boisson chaude et pâtisserie de votre choix, pièces salées, pain d'épices et agrumes, boule de Noël chocolatée, bonhomme de neige coco, verrine clémentine et badiane ou encore déclinaison de scones. L'occasion parfaite de découvrir la version individuelle de notre bûche de Noël au chocolat noir et fruit de la passion.

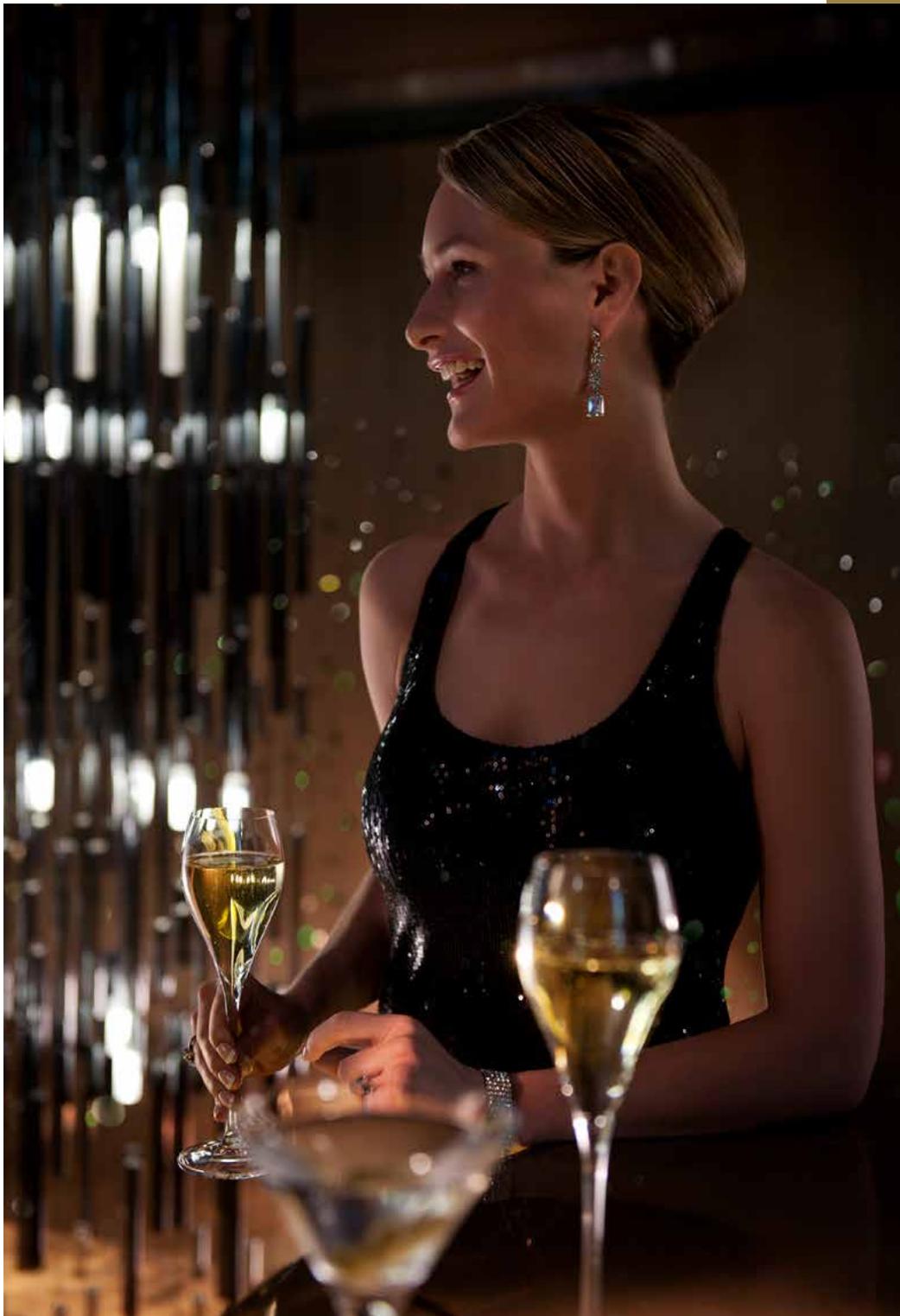
✿ Tous les jours au Camélia
de 15h30 à 18h au tarif de 48 euros et 68 euros
avec une coupe de Champagne Louis Roederer.

In December, enjoy a delicious festive afternoon tea by Pastry Chef Adrien Bozzolo featuring an array of savory delights.

It includes the hot beverage and pastry of your choice, salty and sweet treats such as : citrus gingerbread, chocolate Christmas ball, coconut snowman, flavored scones and more. The perfect occasion to discover the individual portion of our chocolate and passion fruit yule log.

✿ Every day at Camélia
from 3:30pm to 6pm priced at 48 euros and 68 euros
with a glass of Louis Roederer Champagne.





Bar 8

Cet hiver, la terrasse du bar 8 revêt les couleurs de Glenfiddich et propose à partir du 25 novembre une carte de cocktails inédits en collaboration avec la prestigieuse marque de whisky. Transformé en forêt enchantée, notre jardin couvert est le lieu idéal pour profiter des longues soirées d'hiver.

❁ Cocktails à partir de 27 euros.

Célébrez la Saint-Sylvestre au bar 8 autour d'une bouteille de Champagne Dom Pérignon et de canapés salés et sucrés (8 pièces) en attendant les 12 coups de minuit sonnés par Thierry Marx.

❁ Réservation obligatoire dès 22h à partir de 450 euros pour deux personnes.

This winter, bar 8 invites the famous whisky brand Glenfiddich in the garden for a special collaboration starting from November 25th. On this occasion, our barmen suggest exclusive cocktails. Decorated as an enchanted forest, our covered garden is the ideal place to enjoy the long winter evenings.

❁ Cocktails from 27 euros.

Celebrate New Year's Eve at bar 8 with a bottle of Dom Pérignon Champagne, salty and sweet canapés (8 pieces) and join Thierry Marx to sound the gong at the 12 strokes of midnight.

❁ Booking required from 10pm from 450 euros for two people.

Concert de Gospel le 19 décembre à 19h30
DJ le 31 au soir à partir de 21h30

Gospel choir on December 19th at 7:30pm
DJ for New Year's Eve from 9:30pm



Camelia

Au dîner du 16 au 30 décembre
par chef Thierry Marx

Dinner from December 16th to 30th
by chef Thierry Marx

Velouté de potimarron, écume de noisettes du Piémont
Creamy Pumpkin soup, Piémont hazelnut foam

Marbré de foie gras
Pain d'épices, poire et condiment vin chaud
Marbled foie gras, gingerbread, pear and mulled wine condiment

Concassé de tourteau et cerfeuil tubéreux au beurre de truffe
Diced crab and chervil root with truffle butter

Saint-Jacques snackées
Céleri-rave, cresson et huile de mandarine
Flash grilled scallops
Celeriac, watercress and tangerine oil

Canette rôtie
Laquée au cassis, panais et jus de genièvre
Roast duckling
glazed with blackcurrant parsnip and juniper jus

Fromages affinés
Fine cheese selection

Bûche de Noël d'Adrien Bozzolo
Christmas Yule log by Adrien Bozzolo

❁ 98 euros par personne accompagné d'une coupe de Champagne
118 euros par personne le 24 décembre avec accord mets et vins

❁ 98 euros per person served with a glass of Champagne
118 euros per person on December 24th with wine pairing

Brunchs

Célébrez les fêtes en famille ou entre amis autour de nos délicieux brunchs festifs élaborés par Thierry Marx.

❄ 22 décembre : 98 euros - 49 euros pour les enfants de moins de 12 ans avec Concert de Gospel

25 décembre : 168 euros accompagné d'une coupe de Champagne - 49 euros pour les enfants de moins de 12 ans

1er janvier : 198 euros accompagné d'une coupe de Champagne - 49 euros pour les enfants de moins de 12 ans

Celebrate with your family and friends at Camélia with a fabulous blend of brunch-time favorites and festive dishes by Chef Thierry Marx.

❄ December 22nd : 98 euros - 49 euros for children under 12 years old with Gospel choir

December 25th : 168 euros, including a glass of Champagne - 49 euros for children under 12 years old

January 1st : 198 euros, including a glass of Champagne - 49 euros for children under 12 years old





Camelia

Dîner de la Saint-Sylvestre
par chef **Thierry Marx**
New Year's Eve dinner
by chef **Thierry Marx**

Pêle-mêle de champignons sauvages et petites quenelles
de poule faisane, bouillon épicié
Wild mushrooms and pheasant hen "quenelles", spicy broth

Homard breton rôti, patates douces
simplement confites en cocotte
Roasted Brittany lobster and candied sweet potatoes

Marbré de foie gras, pain d'épices, poire
et condiment vin chaud
Marbled foie gras, gingerbread, pear and mulled wine

Tronçon de Turbot « petit bateau » cuit sur l'arête
pommes de terre de Noirmoutier aux truffes
Sliced « petit bateau » turbot cooked on the bone
Truffled Noirmoutier potatoes

Tourte feuilletée de canard colvert et foie gras,
salade de plein champ
Colvert duck and foie gras puff pastry, garden salad

Brie de Meaux affiné aux truffes
Truffled Brie de Meaux

Compression chocolatée, rafraîchi de calamansi
Chocolate and calamansi

❁ 498 euros par personne avec accord mets & vins, accompagné par un duo de jazz.

❁ 498 euros per person, wine pairing included, live jazz music.



Menu



Dîner de la Saint-Sylvestre New Year's Eve dinner

Risotto de soja aux huîtres / Truffe noire
Soy and oysters "Risotto" / Black truffle

Foie gras poêlé / Abricot en sirop
Foie Gras / Apricot in syrup

Pain perdu de sole au caviar / Semi-pris de coquillage
Lemon sole French toast with caviar / Shellfish mousse

Homard Miso
Lobster & Miso cream

Spaghetti de ris veau / Truffe blanche
Sweetbread spaghetti / White Truffle

Sweet Bento

Les douze coups de Minuit
The twelve strokes of midnight

❁ 690 euros par personne avec accord mets et Champagne

❁ 690 euros per person Champagne pairing included

bûche de Noël

Pour sa nouvelle création de Noël, notre chef Adrien Bozzolo s'est associé au duo Gilles & Boissier, les architectes de l'Appartement Parisien, la nouvelle suite signature du Mandarin Oriental, Paris.

Une cabane en bois palissé en chocolat abrite la bûche de Noël parée d'un décor féérique de jouets en chocolat. Enveloppée d'un glaçage miroir, la bûche se compose d'un croustillant noisette-itakuja, d'un crémeux chocolat, d'une compotée mangue passion et d'une mousse chocolat noir.

✿ Disponible en édition limitée du 20 au 26 décembre au Cake Shop sur commande 48h à l'avance au 01 70 98 74 00 ou mopar-camelia@mohg.com au prix de 98 euros (8 personnes).

Disponible sur demande en version chocolat au lait.

Une bûche individuelle est également proposée au prix de 15 euros sur place et 8 euros à emporter.

This year, pastry Chef Adrien Bozzolo has created a Yule log in collaboration with Gilles & Boissier, architects of our new signature suite The Parisian Apartment. The Christmas cake is made with chocolate and passion fruit, wrapped in a chocolate glaze and decorated with little chocolate toys, reminding Adrien and the designers' childhood.

✿ The Yule log is available from December 20th to 26th at the Cake Shop and is priced at 98 euros (8 people).

An individual portion will also be available at 15 euros to dine in and 8 euros for takeaway.

Order only 48 hours in advance at +33 (0)1 70 98 74 00 - mopar-camelia@mohg.com



Evénements privés

Nous organisons vos dîners privés signés Thierry Marx à partir de dix personnes du 10 au 30 décembre.

Let us host your holiday private dinners from ten people from December 10th to 30th.

- ❁ Menu 5 plats, fromage et dessert au tarif de 195 euros par personne avec une coupe de Champagne, accords mets et vin, eaux minérales et café. La mise à disposition du salon, la décoration florale ainsi que l'impression des menus sont incluses.

En complément, nous vous proposons 3 pièces de canapés pour l'apéritif à 18 euros par personne ainsi qu'une sélection de fromages frais et affinés de saison à 22 euros par personne.

- ❁ Five courses menu with cheese and desert priced at 195 euros per person with a glass of Champagne, wine selection, water and coffee. Our menu includes room rental, table flower arrangements and printed menus.

In addition, you can choose a selection of 3 canapés at 18 euros per person and fresh and seasoned cheeses at 22 euros per person.



Bulle bien-être

Le Spa du Mandarin Oriental, Paris vous propose une offre relaxante et gourmande pour les fêtes : un soin signature Oriental Essence d'une heure et vingt minutes suivi d'un tea time au Camélia. Pour apporter une touche parfumée et élégante à votre table de fêtes, nous vous offrons la bougie Mandarin Oriental, Paris aux douces notes de fleurs blanches, jasmin et patchouli.

✿ 280 euros par personne

Carte cadeau

Pour Noël, offrez à vos proches une carte cadeau Mandarin Oriental qui leur permettra de choisir parmi de nombreuses possibilités : soins au Spa, dîner dans un restaurant gastronomique, séjour de rêve et bien plus encore.

✿ Cartes cadeaux disponibles auprès des équipes de la réception et du spa ou sur mandarinoriental.com/giftcard

Wellness moment

The Spa at Mandarin Oriental, Paris invites you to pamper yourself with a special relaxing and gourmet offer: a one hour and twenty-minute Oriental Essence signature treatment followed by a delicious tea time at Camélia. To put a final glittering touch to your festive table, we offer you the Mandarin Oriental, Paris' candle.

✿ 280 euros per person

Gift card

Surprise your loved ones with a present they will never forget. Beautifully packaged, the Gift Card is available at any value and can be spent for a dining or Spa experience or for a stay in one of our luxurious rooms or suites.

✿ Available at the spa and front desk at Mandarin Oriental, Paris or at mandarinoriental.com/giftcard





Contacts

Mandarin Oriental, Paris

+33 (1) 70 98 78 88 • mopar-info@mohg.com

Camélia / Cake Shop

+33 (1) 70 98 74 00 • mopar-camelia@mohg.com

Sur Mesure par Thierry Marx

+33 (1) 70 98 73 00 • mopar-restauration@mohg.com

Bar 8

+ 33 (1) 70 98 78 88 • mopar-bar@mohg.com

Événements privés

+33 (1) 70 98 70 29 • mopar-events@mohg.com

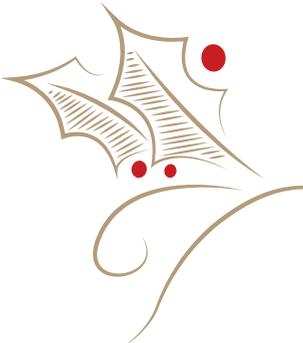
Spa at Mandarin Oriental, Paris

+33 (1) 70 98 73 35 • mopar-spa@mohg.com

 [@mo_paris](https://www.instagram.com/mo_paris)  [Mandarin Oriental, Paris](https://www.facebook.com/MandarinOrientalParis)

[#MandarinOrientalParis](https://www.instagram.com/mo_paris) [#JaimeParis](https://www.instagram.com/mo_paris)

mandarinoriental.com/paris





251 rue Saint-Honoré 75001 Paris