

Happy
Festive
Season



BEST WISHES - JOYEUSES FÊTES -
LOS MEJORES DESEOS - MUITAS FELICIDADES
MANDARIN ORIENTAL
PARIS



AU NAIN BLEU

PARIS
DEPUIS 1836

Du 7 au 24 décembre, (7 jours sur 7) 10h-20h

le pop-up store « Au Nain Bleu » anime le lobby du Mandarin Oriental, Paris en mettant en avant l'artisanat français.

Cette boutique éphémère propose une sélection de jouets raffinés en bois, de ravissants déguisements et des poupées et peluches pour le plus grand plaisir des petits et grands enfants.

Bar 8

Cet hiver, la terrasse du Bar 8 revêt les couleurs de Martell, prestigieuse Maison française de Cognac. Elle propose à partir du 19 novembre une carte de cocktails inédits.

La forêt enchantée fait également son grand retour au Bar 8.

Les décorations scintillantes et illuminations métamorphosent la terrasse en un cosy jardin d'hiver.

L'endroit idéal pour profiter de longues soirées en famille ou entre amis, avec notamment un concert de gospel le 16 décembre et des DJ live sets le soir du Nouvel An.



Gôûter de Noël

Notre Chef Pâtissier Adrien Bozzolo vous propose au restaurant Camélia un délicieux goûter pour une expérience festive encore plus gourmande.

Ce goûter comprend une sélection de pièces sucrées, la version individuelle de la bûche de Noël aux saveurs de noisette, poire et yuzu, un verre de jus de pomme chaud à la cannelle et des boissons chaudes aux choix, dont le chocolat chaud praliné signature du Chef.

❄ Valable en décembre de 15h30 à 17h30 du vendredi au dimanche (hors 24 et 25 décembre) au tarif de 49 EUR par personne



Camelia

par Chef Thierry Marx

Menu festif

Pêlé-mêle de potimarron
Truffe noire

Foie gras
Betterave en pickles et kumquat confit

St Jacques de la baie de Somme
Tagliatelles de légumes,
caviar Oscietre et citron confit

Fromages affinés
« Rodolphe Le Meunier »

Bûche de Noël

❄ 88 EUR par personne au dîner
du 1^{er} au 30 décembre
(A l'exception du 24 décembre)

❄ 198 EUR par personne au déjeuner
de Noël du 25 décembre et du 1^{er} janvier
(Une bouteille de Ruinart Blanc de Blancs
pour 2, eaux minérales et boissons
chaudes incluses)

❄ Ne manquez pas le concert de gospel à l'heure
du déjeuner au restaurant Camélia le 19 décembre,
pour vous imprégner de l'esprit de Noël.

Au dîner le 24 décembre de la Saint Sylvestre

Pêlé-mêle de potimarron
Truffe noire

Foie gras
Betterave en pickles et kumquat confit

Homard Breton laqué à la flamme
Carottes et épices douces

St Jacques de la baie de Somme
Tagliatelles de légumes,
caviar Oscietre et citron confit

Canette de Challans façon « Apicius »
Cerfeuil tubéreux au beurre noisette
et condiment datte

Fromages affinés
« Rodolphe Le Meunier »

Bûche de Noël

Une bouteille de Ruinart Blanc de ❄
Blancs pour 2, eaux minérales et
boissons chaudes incluses
328 EUR par personne

Tarte fine de champignons des bois
Emulsion au Vin Jaune du Jura

Marbré de volaille au foie gras
Betterave en pickles et kumquat confit

Homard Breton laqué à la flamme
Carottes et épices douces

Saint-Pierre au beurre noisette
Risotto de petit épeautre et poutargue

Poulette Culoiselle
Pressé de pommes de terre
à la courge et truffe noire

Brie de Meaux affiné à la truffe

Dessert Nouvel An parfait

❄ Une bouteille de Dom Pérignon
pour 2, eaux minérales et boissons
chaudes incluses
458 EUR par personne

Dîner de la Saint Sylvestre

par Chef Thierry Marx

Noix de Saint Jacques & Caviar Oscietre Impérial

Risotto de soja aux huîtres / Truffe noire

« Escalope » poêlée & Umeboshi

Homard Miso

Boeuf « Charbon » de Miyazaki

Sweet Bento

Les douze coups de Minuit chocolatés

✿ Menu dégustation : 690 EUR par personne
(accord Champagne inclus)

SUR MESURE
PAR THIERRY MARX





Bûche de Noël

Cette année, le Chef Pâtissier Adrien Bozzolo, a choisi de s'inspirer pour sa bûche, des formes épurées et géométriques d'une décoration de Noël. Véritable prouesse technique en trompe l'oeil, elle épouse les courbes d'une boule de Noël « goutte d'eau » parée d'élégants motifs en torsades rouges et blanches.

Enveloppée d'un flocage chocolat blanc, cette délicieuse création se compose d'un croustillant noisette du Piémont et boulgour soufflé, d'un biscuit noisette, d'une compotée poire Williams, d'un confit yuzu et d'une mousse légère à la noisette du Piémont. Les motifs qui ornent la bûche sont réalisés à base de pâte de fruit yuzu.

- ❁ La bûche de Noël du Mandarin Oriental, Paris est disponible en édition limitée du 20 au 26 décembre 2021 sur commande 48h à l'avance au 01 70 98 74 00 au prix de 98 EUR (6 personnes).
- ❁ Une bûche individuelle est également proposée du 1^{er} au 30 décembre au prix de 15 EUR sur place.

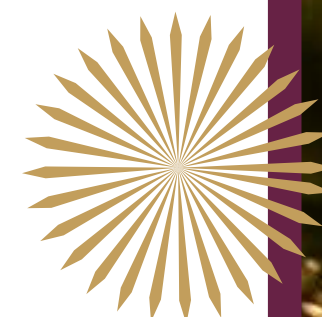
Événements privés

Nous organisons vos dîners privés signés Thierry Marx à partir de 10 personnes du 1^{er} au 30 décembre.

✿ Menu 5 plats, au tarif de 195 EUR 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 canapés pour l'apéritif à 18 EUR par personne ainsi qu'une sélection de fromages frais et affinés de saison à 22 EUR par personne.





Spa

Parenthèse festive - 2 heures 30 minutes
450 EUR par personne - 860 EUR pour deux personnes

Le Spa du Mandarin Oriental, Paris a imaginé un rituel bien-être pour vous réchauffer pendant les fêtes.

Au cours de votre séance au Hammam, laissez-vous enivrer par les arômes de pin et d'eucalyptus. Ces délicieux parfums de fêtes rappelleront à votre esprit de doux souvenirs olfactifs. Délasssez-vous ensuite dans un bain à remous parfumé aux huiles essentielles et aux pétales de rose.

Complétez ce moment détente par un massage Oriental Essence d'une heure et vingt minutes dans votre suite expérience privée.

Enfin, retrouvez toute la magie des fêtes en savourant une infusion de gingembre à la citronnelle et des mignardises spécialement concoctées par le Chef Thierry Marx.

Offre valable du 1er au 31 décembre.

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](https://www.mandarinoriental.com/giftcard)

Contacts

Mandarin Oriental, Paris

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

Camélia

+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 28 • mopar-events@mohg.com

Spa du Mandarin Oriental, Paris

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



@mo_paris



Mandarin Oriental, Paris

#MandarinOrientalParis #JaimeParis

mandarinoriental.com/paris

