



THE PENINSULA

P A R I S

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2016
FESTIVE PROGRAMME 2016





Les Arbres de l'Espoir

Fidèle à l'engagement du groupe Peninsula à travers le monde, l'hôtel parisien soutient la cause des "Arbres de l'Espoir". Pendant les fêtes de fin d'année, les visiteurs et clients sont invités à profiter de l'Heure du Thé et des cocktails à l'effigie de l'association et à acquérir la boule de Noël Peninsula. Une partie des recettes sera reversée à la fondation Make-A-Wish®.

Trees of Hope

In keeping with The Peninsula's commitment to giving back, the hotel is participating in The Peninsula Hotels' worldwide charity programme, 'Trees of Hope' supporting Make-A-Wish®. Everyone is invited to indulge in the Festive Afternoon Tea or a special cocktail, during the holiday season, or to purchase The Peninsula SnowPage ornament, with a portion of the proceeds going directly to the charitable foundation.





Au Cœur de l'Attention

Le début des festivités de Noël au Peninsula Paris est sonné le 6 décembre au cours d'une après-midi organisée avec Make-A-Wish® : de nombreuses animations et surprises sont prévues pour les grands et les petits.

The Centre of Attention

The 2016 holiday season will commence in style with a tree lighting ceremony organised together with Make-A-Wish® on 6 December. Throughout the month, unique festive experiences for the whole family are guaranteed to delight.



La Magie de Noël

Paris n'a pas son égal lorsqu'il s'agit des fêtes de Noël : les vitrines des magasins sont éblouissantes et les lumières scintillent dans toute la ville. L'offre familiale du Peninsula Paris "La Magie de Noël" offre aux invités une expérience inoubliable incluant nuitée, petit déjeuner et Heure du Thé de Noël - un rendez-vous gourmand réputé pour ses scones, sandwichs et autres douceurs. Des surprises et un accès pour les enfants au calendrier de l'avent géant dressé sur La Terrasse Kléber sont également compris dans ce programme inédit.

Christmas Magic

There is nowhere quite as beautiful as Paris during the festive season. Shop windows are aglow and lights sparkle all across the city. The Peninsula Paris' 'Christmas Magic' family package offers guests an unforgettable experience which includes exquisite accommodation, daily American breakfast, and an indulgent seasonal 'L'Heure du Thé' – the much-loved Peninsula Afternoon Tea with scones, finger sandwiches and all the trimmings, guestroom surprises, access for children to the hotel's special giant advent calendar on La Terrasse Kléber, and much more.





PENINSULA



L'Heure du Thé de Noël

L'Heure du Thé se transforme pour les fêtes de fin d'année en "Heure du Thé de Noël" ; une partie des bénéfices sera reversée à l'association Make-A-Wish®.

Un cocktail Peninsula spécialement créé à base de fruits rouges sera également proposé pendant la période festive. Pour chaque cocktail, 5 € seront reversés à l'association Make-A-Wish®.

Teas Of Hope

The much-loved Peninsula Afternoon Tea is transformed for the holiday season, with a portion of the proceeds of each tea going towards Make-A-Wish®.

In addition, a special red fruit based Peninsula cocktail will also be available throughout the festive season throughout the hotel, with 5 € from the sale of each one sold going to Make-A-Wish®.



La Bûche de Noël

Noël au Peninsula Paris ne serait pas vraiment Noël sans sa traditionnelle bûche.

Antony Terrone, notre Chef pâtissier, a conçu le dessert star des fêtes de fin d'année en puisant son inspiration dans l'histoire de l'Oiseau Blanc, premier biplan à avoir tenté la traversée de l'Atlantique en 1927.

« Nuage » évoque les souvenirs d'enfance de par sa forme aérienne et légère, et marie le relief des textures et les saveurs tout en opposant savamment le moelleux et le croquant. Assemblé de couches savoureuses et onctueuses, son cœur renferme une mousse de chocolat au lait et un biscuit fondant à la noisette caramélisée, confit poire parfumé à la clémentine. La création repose sur un croustillant de chocolat noir à la fleur de sel, le tout surmonté d'un avion-réplique du véritable biplan « L'Oiseau Blanc », réalisé en chocolat garni d'un praliné noisette.

La bûche « Nuage » est disponible en édition limitée, pour 8 personnes, du 18 au 31 décembre 2016, sur réservation 48h à l'avance minimum.

Prix de vente : 120€

A Festive Favourite

Christmas at The Peninsula Paris would not be complete without the traditional festive Yule log. The French Bûche de Noël, represents the Yule log that once burned in European hearths throughout Christmas. This year, Pastry Chef Antony Terrone's 'Nuage' derives inspiration from the hotel's acclaimed rooftop restaurant, L'Oiseau Blanc. 'Nuage' (cloud), brings to mind childhood memories through its light, airy form, and marries different textures and flavours, skilfully contrasting softness and crispiness.

The cake consists of delicious creamy layers of milk chocolate mousse, caramelised hazelnut sponge and candied pear, with a hint of clementine, resting on a delicately sea-salted, dark chocolate crispy base, and topped with a replica of the L'Oiseau Blanc biplane, made out of chocolate and garnished with hazelnut praline.

The 'Nuage' Yule log is available in a limited edition, and serves up to 8 people. Available from 18 to 31 December, 2016. Orders must be made a minimum of 48 hours in advance.

Price: 120 €





La Galette des Rois

Cette année, le Chef Antony Terrone donne à la galette des Rois traditionnelle des airs de calisson, spécialité de la ville d'Aix-en-Provence. Une confiserie qui rappelle les balades familiales sous un soleil provençal qui ne connaît pas l'hiver.

A l'onctuosité d'une crème d'amande qui, une fois en bouche, dévoile le croustillant de noix et noisettes concassées, s'ajoute une pâte d'amande parfumée à la clémentine et à l'orange, enveloppée dans une pâte feuilletée inversée.

La galette des Rois pour 6 à 8 personnes est disponible dès le 2 janvier au prix de 39€, sur réservation 48h à l'avance minimum.

The Dessert of Kings

Traditionally enjoyed to celebrate Epiphany on 6 January, The Peninsula Paris will present its own unique version of the Galette des Rois. This year, Pastry Chef Antony Terrone gives the cake a flavour of the calisson candy, a specialty of Aix-en-Provence, which recalls family walks under the Provençal sun that knows no winter. He masterfully combines crunchy walnuts and hazelnuts, almond fondant cream, and citrus flavoured marzipan.

Orders must be made a minimum of 48 hours in advance. Available for collection from 2 January in Le Lobby restaurant. 39 € per cake, serving 6-8 people.



La Magie du Marché de Noël

Pendant la période des fêtes de fin d'année, du 6 au 24 décembre, La Terrasse Kléber se transformera en un ravissant marché de Noël traditionnel, orné de décorations spectaculaires. De nombreux cadeaux exclusifs seront proposés parmi lesquels des ours en peluche Steiff, de luxueux gants de la marque Causse, des jeux Le Nain Bleu, des décorations design Jippi, des parfums d'intérieur Esteban ainsi qu'une sélection d'objets Peninsula.

Les hôtes pourront également déguster des fruits de mer dans un chalet offrant huîtres, saumon, caviar, homard et oursins, accompagnés d'une sélection de vins blancs, champagnes et vodkas.

Un autre chalet proposera chocolats et vins chauds, accompagnés de gourmandises sucrées telles que crêpes, gaufres, châtaignes ou encore de succulents bretzels.

Horaires d'ouverture :

De 16h à 21h (du mercredi au samedi)

De 15h à 20h (le dimanche)

Christmas Market Magic

This festive season from December 6 to 24, La Terrasse Kléber will be transformed into an enchanting traditional Christmas market featuring spectacular Steiff Christmas decorations. A tempting array of exclusive gifts will be on offer, including cuddly bears by Steiff, gloves by Causse, toys from Le Nain Bleu, decorations from Jippi, and home fragrances by Esteban, as well as a selection of special Peninsula items.

In addition, a Seafood Chalet awaits featuring the finest oysters, salmon, caviar, lobster and sea urchin, complemented by a beverage selection of white wine, champagne and vodka.

Meanwhile, a Sweet Chalet will offer hot chocolate and mulled wine, together with tempting treats including crêpes, waffles, warm chestnuts and pretzels.

Opening Hours :

4:00pm - 9:00pm (Wednesday to Saturday)

3:00pm - 8:00pm (Sundays)







24 décembre 2016 | 24 December 2016

Le Lobby

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Venez déguster, dans le décor somptueux du restaurant Le Lobby, et accompagné par un orchestre de jazz, un dîner de fête en cinq plats créé par le Chef Laurent Poitevin.

Horaire : à partir de 19h00

Prix : 188 €

Code vestimentaire : Chic décontracté

LE MENU

Amuse-Bouche

Consommé de bœuf en gelée au caviar oscietre
Cœur de saumon fumé, coulis de cresson fontaine

Entrée

Foie gras de canard confit poivre et sel,
anguille fumée, frisée et compotée d'oignons rouges au
Banyuls

Poisson

Coquilles Saint-Jacques snackées,
crèmeux de pommes ratte, fumet de barde à l'or noir

Viande

Suprême de poularde de Bresse en demi-deuil cuit au
sautoir, farce à l'ancienne, légumes oubliés de saison

Dessert

Sabayon glacé aux fruits d'hiver, croustillant à la noix de
pécan

CHRISTMAS EVE DINNER

Chef Laurent Poitevin presents a set five course festive menu amidst the glittering splendour of Le Lobby accompanied by the sounds of a live jazz group.

Time: From 7:00pm

Price: 188 €

Dress Code: Smart casual

MENU

Amuse-Bouche

Beef and oscietra caviar aspic
Heart of smoked salmon on a coulis of watercress

Appetiser

Confit of duck foie gras,
Smoked eel, bitter lettuce and Banyuls stewed red onions

Fish

Seared scallops,
cream of Ratte potatoes, scallop stock and truffle

Meat

Truffled Bresse hen,
stuffing and seasoned heritage vegetables

Dessert

Winter fruit frozen sabayon, crunchy pecan nut biscuit



24 décembre 2016 | 24 December 2016



RÉVEILLON DE NOËL

Pour un réveillon inoubliable sous les étoiles, le Chef Sidney Redel vous propose un dîner de six plats composé d'ingrédients de saison.

Horaire : à partir de 19h00

Prix : 320 €

Code vestimentaire : Chic décontracté

LE MENU

Amuse-Bouche

Œufs de caille au caviar de Sologne, tuile de pain
d'épices, gelée de vin chaud, huître gel de citron

Entrée

Langoustines et tourteaux relevés d'une macédoine à
l'estragon, bisque au champagne Dom Pérignon 2006

Poisson

Turbot de pêche sauvage rôti à l'anis étoilé, velouté de
potimarron au foie gras rôti

Viande

Agneau rôti à l'ail rose de Lautrec, mille-feuilles de
légumes d'hiver à la truffe noire du Périgord

Pré-dessert

Marron confit à la poire et à la mandarine

Dessert

Boule scintillante au chocolat acidulé et à la noisette
caramélisée

CHRISTMAS EVE DINNER

For a glamorous Christmas Eve feast with a view, Chef Sidney Redel offers a festive six-course set menu created with seasonal ingredients.

Time: From 7:00pm

Price: 320 €

Dress Code: Smart casual

MENU

Amuse-Bouche

Quail eggs with Sologne caviar gingerbread thin biscuit,
mulled wine aspic, braised oyster, lemon jelly

Appetiser

Langoustine & crab served with tarragon macedoine,
Champagne Dom Pérignon 2006 bisque

Fish

Wild turbot roasted with star anise, pumpkin velouté
with roasted foie gras

Meat

Lamb roasted with pink garlic from Lautrec,
winter vegetable mille-feuilles with Perigord black truffle

Pre-Dessert

Candied chestnut with pear and tangerine

Dessert

Sparkling chocolate ball with caramelised hazelnut





25 décembre 2016 | 25 December 2016

Le Lobby



BRUNCH DE NOËL

Célébrez la magie de Noël autour du brunch de Noël et de ses produits de saison accompagnés de champagne et des notes d'un orchestre de jazz.

Horaires : 12h30-15h00
Prix: 168 €, champagne inclus
Code vestimentaire : Chic décontracté

CHRISTMAS BRUNCH

Celebrate the magic of Christmas Day with a festive Brunch featuring the flavours of the season accompanied by champagne and the sounds of a jazz group. Special educational activities will also be on offer for children.

Time: 12:30pm-3:00pm
Price: 168 €, free-flowing champagne
Dress Code: Smart casual

A LA CARTE

Le Chef Sidney Redel vous présente son menu festif à la carte. À découvrir en profitant de la vue spectaculaire sur les toits de Paris.

Horaire : à partir de 12h
Code vestimentaire : Chic décontracté

A LA CARTE

Chef Sidney Redel presents his à la carte menu with a festive twist, to be enjoyed whilst taking in the spectacular views of Paris.

Time: Lunch from 12:00pm
Dress Code: Smart casual

A LA CARTE

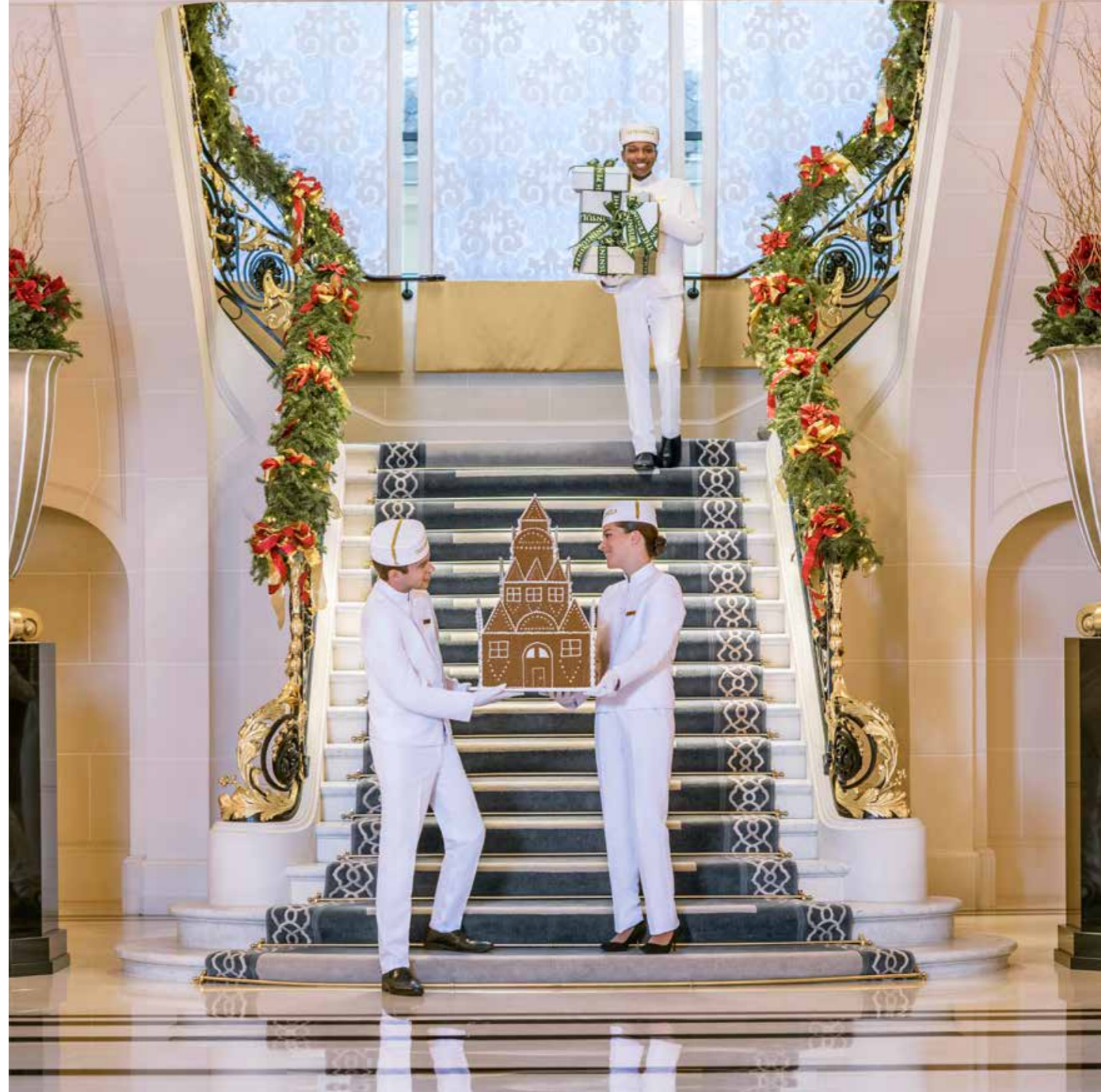
Profitez du jour de Noël pour découvrir le nouveaux menu du Chef Ma élaboré à partir d'ingrédients de saison.

Horaire : à partir de 12h00
Code vestimentaire : Chic décontracté

A LA CARTE

Enjoy Christmas Chinese-style with Chef Ma's à la carte menu featuring seasonal ingredients.

Time: Lunch from 12:00pm
Dress Code: Smart casual





31 décembre 2016 | 31 December 2016

Le Lobby

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Terminez l'année avec style autour d'un dîner en cinq plats avant de vous élancer sur la piste de danse.

Horaire : à partir de 20h00

Prix : 580 €

Code vestimentaire : Tenue de soirée

LE MENU

Amuse-Bouche

Royale de foie gras et sot-l'y-laisse, crème de truffe, fin velouté d'artichauts

Entrée

Coquille Saint-Jacques marinée à la truffe, rémoulade de céleri rave, Melba et pousse de Mizuna

Poisson

Dos de bar meunier, cristalline de pain, caviar osciètre, et beurre de légumes

Viande

Veau de lait élevé sous la mère raviole croustillante de topinambours, truffe et oignons confits,

Dessert

Chocolat amer parfumé à la noisette du Piémont et citron doux

NEW YEAR'S EVE DINNER

End the year in style with a memorable evening featuring a five-course set dinner and live classical jazz, followed by dancing.

Time: From 8:00pm

Price: 580 €

Dress Code: Cocktail attire

MENU

Amuse-Bouche

Royal of duck foie gras and fine poultry, cream of truffle and artichoke

Appetiser

Scallops marinated with truffle, celery, Melba toast and Mizuna leaves

Fish

Bar fillet cooked meunière, bread crust and osciëtra caviar, watercress velouté with vegetable butter

Meat

Milk fed veal, Jerusalem artichoke ravioli, truffle and candied onions, crunchy Brussels sprouts salad

Dessert

Bitter chocolate flavoured with Piémont nuts and lemon



31 décembre 2016 | 31 December 2016



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Le Chef Sidney Redel vous présente un menu de dégustation exceptionnel autour de produits de saison, à savourer en écoutant des performances vocales.

Horaire : à partir de 20h00

Prix : 600 €

Code vestimentaire : Tenue de soirée

LE MENU

Canapés

Toast au foie gras, pomme Dauphine à l'estragon

Amuse-Bouche

Huître servie au gingembre frais

Entrée

Saumon fumé d'Écosse et caviar de Sologne, salade de betteraves aux algues

Poisson

Homard bleu rôti au beurre demi-sel, fricassée de navets de Nancy braisés au Sauternes

Viande

Noisettes de biche poêlées au cumin, panais, salsifis et racines de persil au chocolat amer truffé

Pré-Dessert

Ananas glacé à la vodka et pomme verte

Dessert

Croustillant chocolaté au praliné, noix de coco torréfiée au fruit de la passion

NEW YEAR'S EVE DINNER

Chef Sidney Redel presents a spectacular seven-course menu paired based on the products of the season to be enjoyed with an A capella performance.

Time: From 8:00pm

Price: 600 €

Dress Code: Cocktail attire

MENU

Canapés

Duck foie gras and tarragon potato on toast

Amuse-Bouche

Oyster served with fresh ginger

Appetiser

Scottish smoked salmon and Sologne caviar, beetroot and seaweed salad

Fish

Blue lobster roasted with salted butter, fricassée turnips from Nancy braised with Sauternes

Meat

Pan-seared venison with cumin, parsnip, salsify and parsley root with bitter truffled chocolate

Pre-Dessert

Iced pineapple with vodka and green apple

Dessert

Crusty chocolate praliné, coconut roasted with passionfruit



31 décembre 2016 | 31 December 2016



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Notre restaurant gastronomique cantonais vous invite à découvrir un menu de saison unique composé de six plats tout en profitant d'animations exceptionnelles sur le thème de l'Asie.

Horaire : à partir de 19h00

Prix : 360 €

Code vestimentaire : Tenue de soirée

LE MENU

甜品拼盘

Sélection de dim sum

牛肝菌虫草化燉藍腳雞

Consommé de volaille de Bresse, champignons et cordyceps

黑松露蟹粉龙虾球

Homard bleu de Bretagne sauté au crabe mitaine, truffe noire du Périgord

摩利菌炆藍腳雞

Poulet de Bresse braisé aux morilles

鲜元贝烩糯米饭

Riz gluant sauté à la truffe noire du Périgord, noix de Saint-Jacques poêlées et caviar osciètre impérial Petrossian

脆芝麻鲜果沙巴翁

Sabayon acidulé aux fruits exotiques, croustillant praliné au sésame et chocolat

NEW YEAR'S EVE DINNER

LiLi rings in the New Year with a special seasonal six-course dinner menu and a live Chinese and international performance.

Time: From 7:00pm

Price: 360 €

Dress Code: Cocktail attire

MENU

甜品拼盘

Dim sum selection

牛肝菌虫草化燉藍腳雞

Double boiled soup with Bresse chicken, mushrooms and cordyceps

黑松露蟹粉龙虾球

Sautéed blue lobster from Brittany with hairy crab and black truffle

摩利菌炆藍腳雞

Bresse chicken braised with black morels

鲜元贝烩糯米饭

Fried rice with black truffle, seared scallop and Petrossian oscietra caviar

脆芝麻鲜果沙巴翁

Exotic fruit sabayon with sesame and chocolate crispy praline biscuit



1 janvier 2017 | 1 January 2017



BRUNCH DU 1ER JANVIER

Démarrez la nouvelle année en beauté autour d'un brunch élaboré à partir de produits de saison et accompagné de champagne, le tout sur un air de jazz.

Horaires: 12h30-15h00

Prix: 188 €, champagne à discrétion

Code vestimentaire: Chic décontracté

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Begin the New Year with a celebratory seasonal brunch, created specially by Chef Laurent Poitevin, accompanied by champagne and the sounds of a jazz band. Special educational activities will also be on offer for children.

Time: 12:30pm-3:00pm

Price: 188 €, unlimited Champagne

Dress Code: Smart casual



DEJEUNER DU 1ER JANVIER

Pour célébrer cette nouvelle année, venez découvrir le menu à la carte créé par le Chef Sidney Redel.

Horaire: à partir de 12h00

Code vestimentaire: Chic décontracté

NEW YEAR'S DAY LUNCH

Welcome the New Year in style as Chef Sidney Redel presents his à la carte menu with a festive twist.

Time: From 12:00pm

Dress Code: Smart casual



DEJEUNER DU 1ER JANVIER

Faites-vous surprendre par les créations cantonaises du Chef Ma.

Horaire: à partir de 12h00

Code vestimentaire: Chic décontracté

NEW YEAR'S DAY LUNCH

Greet the New Year Chinese-style with Chef Ma's à la carte menu featuring seasonal ingredients.

Time: From 12:00pm

Dress Code: Smart casual





Idées Cadeaux

L'Hôtel The Peninsula Paris invite à célébrer Noël avec ses quatre coffrets cadeaux inédits dont le raffinement prend la forme du chapeau de nos Page Boys, symbole de la Maison.

Envolée Culinaire 190 €

- Une bouteille de champagne Peninsula Deutz
- Un Afternoon Tea pour deux personnes
- Un pot de confiture de Noël maison
- Un PageBoy chocolaté

Célébration des Sens 490 €

- Une crème Biologique Recherche
- Un soin SATTVA au Spa Peninsula
- Une bougie parfumée ESPA
- Un peignoir brodé aux initiales souhaitées

Nuit Divine À partir de 1 150 €

- Une nuitée en chambre
 - Une paire de chaussons Peninsula
 - Un peignoir brodé aux initiales souhaitées
 - Un PageBoy chocolaté
- Option : une bouteille de champagne Peninsula Deutz

Souvenirs Enfance 350 €

- Un ourson en peluche Steiff
- Un cours de pâtisserie chocolat
- L'Heure du Thé pour un enfant et un adulte
- Des cookid's, douceurs sucrées enfantines

The Gift of Giving

The Peninsula Paris invites you to celebrate Christmas with its four exceptional gift hampers presented in signature Page Boy hat boxes.

A Culinary Journey 190 €

- A bottle of Peninsula champagne Deutz
- A Peninsula Afternoon Tea for two
- A jar of Christmas jam
- A chocolate Pageboy

A Celebration of the Senses 490 €

- An organic cream from Biologique Recherche
- A SATTVA treatment at The Peninsula Spa
- A scented candle by ESPA
- An embroidered monogrammed bathrobe

A Divine Night From 1 150 €

- One night's accommodation
 - A pair of Peninsula Slippers
 - An embroidered monogrammed bathrobe
 - A chocolate Pageboy
- Optional: A bottle of Peninsula champagne Deutz

Childhood Memories 350 €

- A teddy bear by Steiff
- A chocolate-making class
- An Afternoon Tea for a child and an adult
- Children's sweets





Renaissance Hivernale

L'exposition à la pollution, le manque de sommeil et le stress peuvent entraîner une perte de vitalité et de luminosité pour la peau. Ce soin du visage comprend une application de crème éclaircissante avec de la reine des prés et de l'algue d'Hawaï riche en AHA et BHA naturels pour lisser la peau et réduire la pigmentation, ainsi que de l'huile de mandarine rouge bio pour redonner de l'éclat. Pour chaque soin, 5 € seront reversés à l'association Make-A-Wish®.

Duration: 1 heure

Prix: 180 €

Winter Revival

Exposure to the elements pollution, lack of sleep and stress can result in skin lacking vitality and luminosity. This winter, treat yourself to The Peninsula Spa's ESPA Coup d'Eclat Instant Brightener facial, which includes a special application of brightening Meadowsweet and Hawaiian algae rich in natural AHAs and BHAs to smooth the skin and reduce pigmentation. 5 € from each facial will be donated to Make-A-Wish®.

Duration: 1 hour

Price: 180 €



Les Cartes Cadeaux

Faites plaisir à vos proches en leur offrant un séjour d'une nuit et des moments pleins de surprise. Venez fêter un événement spécial dans un restaurant gastronomique ou pendant L'Heure du Thé Peninsula servie au restaurant Le Lobby, ou profitez d'un soin au Spa pour apaiser le corps et l'esprit. Nous vous proposons un vaste choix de massages et de soins signés ESPA, SATTVA et Biologique Recherche.

Gift Cards

Treat your loved ones to an overnight stay with a specially curated room package full of treats and surprises. Celebrate a memorable occasion at an award-winning restaurant or with The Peninsula's signature Afternoon Tea in Le Lobby. A spa treatment will help soothe the mind, spirit and body with choices ranging from aromatherapy massages to facial treatments by ESPA, Biologique Recherche and SATTVA.





THE PENINSULA
PARIS



19, AVENUE KLÉBER - 75116 PARIS - FRANCE
+33 (0) 1 58 12 28 88 FESTIVEPPR@PENINSULA.COM PENINSULA.COM/PARIS



THEPENINSULAPARIS

HONG KONG • SHANGHAI • BEIJING • TOKYO • NEW YORK • CHICAGO • BEVERLY HILLS • PARIS • BANGKOK • MANILA



THE PENINSULA PARIS

19, AVENUE KLÉBER
75116 PARIS, FRANCE

+33 (0) 1 58 12 28 88
FESTIVEPPR@PENINSULA.COM
PENINSULA.COM/PARIS