



THE PENINSULA

THE PENINSULA

P A R I S

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2017
FESTIVE PROGRAMME 2017





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

This holiday season, The Peninsula Paris is proud to continue the support of our annual philanthropic initiative for The Peninsula Hotels, '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.





B

Au Cœur de l'Attention

Pour célébrer les fêtes de fin d'année et la joie d'offrir, Baccarat a créé deux superbes sapins aux reflets d'or. Organisée avec Make-A-Wish®, la cérémonie d'illumination des arbres le 30 novembre prochain sera le parfait commencement de festivités inoubliables.

Tout au long du mois de décembre, petits et grands se retrouveront autour de nombreuses animations et surprises.

The Centre of Attention

To celebrate the holiday season and the joy of giving, Baccarat has created two glorious trees glittering with gold. A lighting ceremony organised together with Make-A-Wish® on November 30 will be the perfect start to an unforgettable festive time.

Throughout the month of December, children and adults can enjoy moments of fun and games.



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" propose aux invités une expérience inoubliable incluant nuitée, petit déjeuner, accès pour les enfants au calendrier de l'avent géant dressé sur La Terrasse Kléber ainsi que de nombreuses surprises.

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, access for children to the hotel's special giant advent calendar on La Terrasse Kléber, and much more.





THE 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", un rendez-vous réputé pour ses scones, sandwiches et autres douceurs. 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 scones, finger-sandwiches and all the sweetness. 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 at the hotel, with 5€ from the sale of each one sold going to Make-A-Wish®.



La Bûche de Noël

Dominique Costa, notre Chef Pâtissier, a conçu le dessert star des fêtes de fin d'année en puisant son inspiration dans l'univers du restaurant gastronomique cantonais LiLi.

La bûche se transforme cette année en un gâteau de Noël fruité, fait d'une compotée de mangues au miel, d'un biscuit amande, d'une mousse de thé au jasmin et d'une délicate touche de pamplemousse. Ce dessert inédit se révèle sous forme d'un élégant panier à dim sum réalisé en chocolat blond et surmonté de baguettes en chocolat noir.

La bûche est disponible en édition limitée, pour 10 personnes, du 18 au 31 décembre 2017, sur réservation 48h à l'avance.
Prix : 98 €

A Festive Favourite

Dominique Costa, our Pastry Chef, has designed this iconic dessert to celebrate the end of the year by drawing inspiration from the world of Cantonese gastronomic restaurant, LiLi.

The Yule log is transformed this year into a fruity Christmas cake, consisting of a honey and mango compote, an almond biscuit, a jasmine tea mousse and a dash of grapefruit. This unusual dessert is revealed under an elegant dim sum basket made of blond chocolate completed with dark chocolate chopsticks.

The Yule log is available for a limited time, and serves up to 10 people. Available from 18 to 31 December, 2017. Orders must be made at least of 48 hours in advance.
Price : 98€





La Galette des Rois

Cette année, le Chef Dominique Costa donne à la galette des rois traditionnelle des airs de couronne, spécialité du Sud de la France.

Ornée de fruits confits, de feuilles en pâte à cigarette, de guimauves au champagne Deutz Rosé et d'éclats de pistaches torréfiées, cette galette s'avère être un habile trompe-l'œil : sous la pâte feuilletée se cache en effet une délicate frangipane, subtilement mêlée à des pommes marinées au champagne Deutz Rosé, formant une délicieuse harmonie.

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

This year, Chef Dominique Costa elevates the kings' galette to be worthy of its own crown, a speciality of the South of France.

Decorated with candied fruits, paper-thin pastry, Deutz Rosé champagne marshmallows and roasted pistachio slivers, this cake plays a subtle trick on the mind. Underneath this wild exterior hides a fine frangipane, subtly mixed with apples marinated in Deutz Rosé champagne, to achieve a delicious harmony.

The kings' galette serves 6 to 8 people and is available from 2 January 2018. Orders must be made at least 48 hours in advance. Price : 39€



La Magie du Marché de Noël

Pendant la période des fêtes de fin d'année, du 1^{er} au 25 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 jouets en bois et peluches Steiff avec la boutique "Il Était une Fois", des créations en cristal de la maison Baccarat, de luxueux gants de la marque Agnelle, des jeux Hector Saxe, des décorations design sélectionnées par Fleux, des accessoires masculins par La Garçonnière 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 :
Tous les jours de 13h00 à 20h00

Christmas Market Magic

During the festive season, from 1 to 25 December, La Terrasse Kléber will be transformed into an enchanting traditional Christmas market featuring spectacular Christmas decorations.

A tempting array of exclusive gifts will be on offer, including wooden toys and cuddly bears by Steiff with 'Il Était une Fois', crystal creations by Baccarat, luxury gloves by Agnelle, games from Hector Saxe, decorations selected by Fleux, men's accessories by La Garçonnière, 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 :
Daily from 1:00 pm to 8:00 pm







24 décembre 2017 | 24 December 2017

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: 198 €, 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 available for children.

Time: 12:30 pm–3:00 pm

Price: 198€, free-flowing champagne

Dress Code: Smart casual



24 décembre 2017 | 24 December 2017

Le Lobby

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Dans le décor somptueux du restaurant Le Lobby, accompagné par un orchestre de jazz, venez déguster un dîner de fête en cinq plats, créé par le Chef Christophe Raoux.

Horaire : à partir de 19h00

Prix : 180 €

Code vestimentaire : Chic décontracté

LE MENU

Amuse-bouche

Saumon fumé d'Écosse / Confit de kumquat / Gingembre

Entrée

La Saint-Jacques pochée de Port-en-Bessin /
Lentilles beluga bio / Poutargue

Poisson

Le Saint-Pierre / Duo de spaghettis d'algue à l'encre
de seiche / Caviar osciètre / Couteau

Viande

Le filet de veau label rouge de l'Aveyron /
Pommes dauphines / Truffes

Dessert

Le chocolat / Praliné / Perlé citron confit

CHRISTMAS EVE DINNER

Chef Christophe Raoux presents a five-course festive menu amidst the glittering splendour of Le Lobby accompanied by the sounds of a live jazz.

Time: From 7:00 pm

Price: 180€

Dress Code: Smart casual

MENU

Appetizer

Scottish smoked salmon / Kumquat confit / Ginger

Starter

Poached scallop from Port-en-Bessin /
Organic beluga lentils / Bottarga

Fish

John Dory / Seaweed spaghetti duo with cuttlefish ink /
Oscieta caviar / Razor shell

Meat

Aveyron red label veal fillet /
Roast potatoes / Truffles

Dessert

Chocolate / Praline / Glazed lemon confit



24 décembre 2017 | 24 December 2017



DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Pour un réveillon inoubliable sous les étoiles, le Chef Christophe Raoux 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

L'huitre de chez Cadoret / Fin tartare / Caviar de France

Entrée

Petite tourte de canard / Foie gras /
Truffles Tuber Melanosporum

Poisson

Le homard bleu cuisiné en cocotte / Crevettes /
Macaronis au jus

Viande

Le bœuf en filet de race Aubrac / Confit de légumes /
Pommes de terre truffées

Dessert

L'ananas / La noix de coco / Poivre de Timut /
Biscuit rocher coco

CHRISTMAS EVE DINNER

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

Time: From 7:00 pm

Price: 320€

Dress Code: Smart casual

MENU

Appetizer

Cadoret oyster / Light tartare / French caviar

Starter

Mini duck pie / Foie gras /
Tuber Melanosporum Truffles

Fish

Blue lobster cooked in a casserole / Shrimps /
Macaroni with sauce

Meat

Aubrac beef fillet / Vegetable confit /
Truffled potatoes

Dessert

Pineapple / Coconut / Timut pepper /
Rocher chocolate biscuit



24 décembre 2017 | 24 December 2017



DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Notre restaurant gastronomique cantonais vous propose, en plus de sa carte, un menu de fête afin de vivre un Noël original dans un décor grandiose.

Horaire : à partir de 19h00

Prix : 168 €

Code vestimentaire : chic décontracté

LE MENU

黑鱼籽脆片皮雞

Volaille croustillante, navet mariné
et caviar osciètre Petrossian

廚師精選點心拼盆

Sélection de dim sum du Chef

金湯蟹肉南瓜盅

Soupe de potiron au crabe royal d'Alaska
et julienne de tofu

北京片皮鴨

Canard laqué façon pékinoise

鮫鯨魚豉汁蒸豆腐

Filet de lotte du Guilvinec et tofu à la vapeur,
sauce aux haricots noirs

帶子拼千層糯米飯

Riz gluant en deux façons
et noix de Saint-Jacques poêlée de Port-en-Bessin

精美甜品拼盆

Sélection de desserts cantonais

CHRISTMAS EVE DINNER

In addition of its regular à la carte menu, our gourmet Cantonese restaurant invites you to a unique Christmas Eve dinner in a glamorous setting.

Time: from 7:00 pm

Price: 168€

Dress Code: Smart Casual

MENU

黑鱼籽脆片皮雞

Crispy chicken, marinated turnip
and Petrossian Ossetra caviar

廚師精選點心拼盆

Our Chef's selection of dim sum

金湯蟹肉南瓜盅

Pumpkin soup with Alaskan king crab
and bean curd

北京片皮鴨

Roasted Peking duck

鮫鯨魚豉汁蒸豆腐

Steamed monkfish fillet from Guilvinec
with bean curd, black bean sauce

帶子拼千層糯米飯

Sticky rice & pan-fried scallop
from Port-en-Bessin

精美甜品拼盆

Selection of Cantonese desserts





25 décembre 2017 | 25 December 2017

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: 198 €, 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 live jazz. Special educational activities will also be available for children.

Time: 12:30 pm–3:00 pm

Price: 198 €, free-flowing champagne

Dress Code: Smart casual

A LA CARTE

Le Chef Christophe Raoux 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 12h00

Code vestimentaire : Chic décontracté

A LA CARTE

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

Time: Lunch from 12:00 pm

Dress Code: Smart casual





31 décembre 2017 | 31 December 2017

Le Lobby

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

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

Horaire : à partir de 20h00

Prix : 550 €

Code vestimentaire : Tenue de soirée

LE MENU

Amuse-bouche

La Saint-Jacques de plongée / Foie gras poêlé /
Fin bouillon de bonite

Entrée

Homard des côtes bretonnes / Caviar Tsar impérial /
Moelleux de figues

Poisson

Turbot sauvage de Boulogne /
Épeautre de Haute Provence bio / Truffes / Ormeau

Viande

Bœuf en filet de race Aubrac / Confit de légumes /
Combava / Pommes de terre truffées

Dessert

Autour du marron / La mandarine /
Noix de pécan caramélisée

NEW YEAR'S EVE DINNER

End the year in style with a memorable evening of dinner and dancing with a five-course menu and live classical jazz.

Time: From 8:00 pm

Price: 550€

Dress Code: Cocktail attire

MENU

Appetizer

Ocean scallops / Fried foie gras /
Bonito broth

Starter

Lobster from the coast of Brittany /
Tsar Imperial caviar / Soft-cooked figs

Fish

Wild turbot from Boulogne /
Haute Provence organic spelt / Truffles / Abalone

Meat

Aubrac beef fillet / Vegetable confit / Combava /
Truffled potatoes

Dessert

Around the chestnut / Mandarin /
Caramelised pecan nut



31 décembre 2017 | 31 December 2017



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Le Chef Christophe Raoux 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 : 650 €

Code vestimentaire : Tenue de soirée

LE MENU

Amuse-bouche

Langoustine vivante rôtie / Confit de mandarine /
Cardamome

Entrée

Saint-Jacques des côtes bretonnes /
Légumes d'hiver confits / Vinaigrette d'Étrille

Poisson

Bar sauvage de ligne / Caviar Oscietàre Petrossian /
Jus coraillé

Viande

Le chapon de Bresse à basse température /
Truffé sous la peau cuite

Dessert

Poire rôtie / Crémeux miel /
Mousse légère fromage blanc / Sablé muesli

NEW YEAR'S EVE DINNER

Chef Christophe Raoux presents a spectacular seven-course menu paired based on the products of the season to be enjoyed with an A cappella performance.

Time: From 8:00 pm

Price: 650€

Dress Code: Cocktail attire

MENU

Appetizer

Live roasted langoustine / Mandarin confit /
Cardamom

Starter

Brittany coast scallops / Confit of winter vegetables /
Spider crab vinaigrette

Fish

Wild sea bass / Oscietàra Petrossian caviar /
Lobster sauce

Meat

Low temperature cooked Bresse capon /
Truffled under cooked skin

Dessert

Roasted pear / Creamy honey /
Light white cheese mousse / Crumbed muesli



31 décembre 2017 | 31 December 2017



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Notre restaurant gastronomique cantonnais vous invite à découvrir un menu de saison unique composé de sept plats tout en profitant d'une performance jazz par une artiste chinoise.

Horaire : à partir de 19h00

Prix : 360 €

Code vestimentaire : Tenue de soirée

LE MENU

香酥鮑魚盒

Ormeau de Bretagne braisé, servi sur son nid croustillant au taro

廚師精選點心拼盆

Sélection de Dim Sum du Chef

黑松露菌海螺燉雞湯

Soupe de volaille de Bresse à la truffe noire

蒜蓉粉絲蒸龍蝦

Langoustine d'Écosse vivante à la vapeur sur un lit de vermicelles

高山玫瑰鹽燒和牛肉

Filet de bœuf Wagyu sauté au sel rose de l'Himalaya et à la truffe noire

蔥油帶子稻亭烏冬

Nouilles Udon Inaniwa aux noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin

甜品

La mangue, coco et thé rouge, croustillant de riz soufflé

NEW YEAR'S EVE DINNER

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

Time: From 7:00 pm

Price: 360€

Dress Code: Cocktail attire

MENU

香酥鮑魚盒

Braised abalone from Brittany on a crispy taro nest

廚師精選點心拼盆

Our Chef's selection of dim sum

黑松露菌海螺燉雞湯

Double boiled Bresse chicken soup with black truffle

蒜蓉粉絲蒸龍蝦

Dublin bay prawn from Scotland with rice vermicelli

高山玫瑰鹽燒和牛肉

Wok-fried Wagyu beef fillet with Himalayan salt and black truffle

蔥油帶子稻亭烏冬

Inaniwa Udon noodles with scallops from Port-en-Bessin

甜品

Mango, coconut and red tea, crispy puffed rice



1 janvier 2018 | 1 January 2018

Le Lobby



BRUNCH DU 1^{ER} 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: 198 €, champagne inclus

Code vestimentaire: Chic décontracté

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Begin the New Year with a celebratory seasonal brunch, created specially by Chef Christophe Raoux, accompanied by champagne and live jazz. Special educational activities will also be available for children.

Time: 12:30 pm-3:00 pm

Price: 198€, free-flowing Champagne

Dress Code: Smart casual

DEJEUNER DU 1^{ER} JANVIER

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

Horaire: à partir de 12h00

Code vestimentaire: Chic décontracté

NEW YEAR'S DAY LUNCH

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

Time: From 12:00 pm

Dress Code: Smart casual





Idées Cadeaux

L'hôtel The Peninsula Paris vous invite à célébrer Noël avec ses trois coffrets cadeaux inédits.

Célébration des Sens 490 €

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

Nuit Divine À partir de 1 250 €

Une nuitée en chambre
Un peignoir brodé aux initiales souhaitées
Une bouteille de champagne Peninsula Deutz

Souvenirs d'Enfance 350 €

Un ourson en peluche Steiff
Un cours de pâtisserie sur le thème du chocolat
L'Heure du Thé pour un enfant et un adulte
Douceurs sucrées enfantines

The Gift of Giving

The Peninsula Paris invites you to celebrate Christmas with its three gift hampers.

A Celebration of the Senses 490€

An organic cream from Biologique Recherche
A Cha Ling treatment at The Peninsula Spa
A scented candle by ESPA
A personalized monogrammed bathrobe

A Divine Night From 1 250€

One night accommodation
A personalized monogrammed bathrobe
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





SPA
THE PENINSULA

Retrouvez votre éclat naturel grâce à trois soins créés sur mesure pour la période des fêtes de fin d'année.

Soin Boréal

Permettez à votre peau de se régénérer et de faire face à l'hiver avec ce soin associant l'expertise des produits Biologique Recherche à des compresses froides afin de créer une meilleure oxygénation des tissus et un effet tenseur.

Durée : 90 minutes

Prix : 290 €

Rediscover your natural radiance through three treatments created especially for the holiday season.

Boreal Treatment

Allow your skin to regenerate and prepare for the winter with this treatment which combines the expertise of Biologique Recherche products with cold compressions to deliver a superior oxygenation of the tissues and tension.

Duration: 90 minutes

Price: 290€

Soin Lumière

Les techniques ancestrales de la médecine chinoise traditionnelle permettant l'élimination des toxines, associées aux vertus anti-oxydantes du thé Pu'er du Yunnan favorisant la prévention et l'atténuation des marques du temps, font de ce soin le moyen idéal de retrouver un teint lumineux et frais.

Durée : 90 minutes

Prix : 290 €

The ancestral techniques of traditional Chinese medicine enable the elimination of toxins through the anti-oxidant virtues of Pu'er tea from Yunnan and encourage the regeneration and protection of the skin from the marks of time, a care providing the ideal path to a luminous and fresh complexion.

Duration: 90 minutes

Price: 290€

Massage Soleil d'Hiver

Faites face aux rudesses du climat hivernal grâce à un massage réconfortant, associant une huile chaude à la cannelle et des pierres chaudes.

Durée : 60 minutes

Prix : 200 €

Winter Sun Massage

Conquer the harsh winter climate with a comforting massage that balances the elements of warm oil, cinnamon and hot stones in an invigorating experience.

Duration: 60 minutes

Price: 200€



THE PENINSULA
S P A



Les Cartes Cadeaux

Faites plaisir à vos proches en leur offrant un séjour d'une nuit et des moments pleins de surprises.

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 Biologique Recherche, Cha Ling et ESPA.

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 Biologique Recherche, Cha Ling and ESPA.





THE PENINSULA

P A R I S

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 • MANILLA
Under Development LONDON • ISTANBUL • YANGON



THE PENINSULA PARIS

19, AVENUE KLÉBER
75116 PARIS, FRANCE

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