



PRINCE DE GALLES  
HOTEL  
PARIS

THE  
LUXURY  
COLLECTION

---

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2017

# SOMMAIRE

3

*Informations générales sur les fêtes de fin d'année*

4

*Autour des fêtes...*

5

*Le dîner du 24 décembre au restaurant La Scène*

6

*Le brunch du 25 décembre au bar Les Heures*

7

*Le réveillon du 31 décembre au restaurant La Scène*

8

*Le réveillon du 31 décembre au bar Les Heures*

9

*Le brunch du 1<sup>er</sup> janvier au bar Les Heures*

10

*Le Coin des « Lève-Tard »*

*Les 24 & 31 décembre au bar Les Heures*

---

# INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

*Les réservations sont gérées par le bureau de la restauration de l'hôtel Prince de Galles au 01 53 23 77 77 ainsi que dans les points de vente concernés, La Scène et Les Heures.*

*Pour les réservations, une copie de votre pièce d'identité ainsi qu'un prépaiement total sont demandés, sur place ou par fax sécurisé, uniquement au 01 53 23 43 36.*

---

## CONDITIONS D'ANNULATION

*Il vous est possible d'annuler votre réservation sans frais jusqu'à 2 semaines avant l'évènement. Au-delà de ce délai, veuillez noter qu'aucun remboursement ne sera effectué.*

*Nous demandons à notre clientèle d'adopter une tenue en harmonie avec ces évènements festifs : costumes pour les messieurs et robes de soirée pour les dames.*

---

LES PRIX S'ENTENDENT NETS ET LE SERVICE EST COMPRIS.

EMAIL : [LASCENE@LUXURYCOLLECTION.COM](mailto:LASCENE@LUXURYCOLLECTION.COM)

TÉLÉPHONE : 01 53 23 77 77

## AUTOUR DES FÊTES...

*La bûche « Tahitensis », griffée Prince de Galles,  
est une édition limitée du Chef Nicolas Paciello.*

*En vente à emporter à partir du 18 décembre au prix de  
95€, elle est également disponible à la part au bar  
Les Heures, au prix de 18€.*

---



LA SCÈNE  
PRINCE DE GALLES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL PARIS

# RÉVEILLON DE NOËL

24 décembre

## BAR ET CAVIAR

*Tartare vivifié d'agrumes / Grains de Caviar de France*

---

## FOIE GRAS DE CANARD

*Mi-cuit au naturel / Compression de coings et reinettes relevés de gingembre /  
Briolette feuilletée*

---

## SOLE « PETIT BATEAU »

*Cuite au plat / Tendres poireaux / Champagne / Coquillages*

---

## CÈPE

*En tagliolini / Bouillon mousseux de persil racine*

---

## VOLAILLE COUR D'ARMOISE AFFINÉE

*Suprême doré en cocotte / Céleri truffé / Jus goûteux*

---

## CLÉMENTINE

*Pelée à vif / Meringue givrée / Parfum d'anis sauvage*

---

## TAHITENSIS

*Notre bûche de Noël*

285 € par personne (hors boissons) ; supplément de 135€ pour l'accord vins

85 € pour les enfants de moins de 12 ans

# BRUNCH DE NOËL

25 décembre

*Coupe de Champagne Laurent-Perrier Brut /  
Boissons chaudes de votre choix / Jus de fruits frais*

---

## DOUCEURS MATINALES

*Sélection de viennoiseries, yaourts et fruits frais*

---

## INCONTOURNABLES ET GOURMANDS

*Mélée d'haricots verts, noix, canard fumé / Mesclun, vinaigrette truffée /  
Médallions de homard en salade / Saumon fumé, bagels et blinis au sarrasin /  
Carpaccio de bœuf Angus / Velouté de potimarron, châtaigne*

---

## LE BANC DE L'ÉCAILLER

*Crevettes bouquets / Huitres creuses Joël Dupuch / Bulots /  
Amandes de Mer / Langoustines / Pincés de Tourteaux*

---

## PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI

*Sélection de sushis et sashimis / Soupe miso / Gambas croustillantes /  
Rouleaux de printemps à la coriandre*

---

## TRANCHÉS

*Sélection de charcuteries*

---

## COIN DOUCEURS D'ORIENT

*Assortiment de mezze chauds et froids*

---

## VERRINES ET AUTRES PETITES CHOSES

*Crèmeux mascarpone, girolles acidulées, truffe / Royale de foie gras, porto, truffe /  
Tartare de saumon, mousse brocolis & wasabi / Quinoa passion, gambas rôties aux épices*

---

## LA SÉLECTION DE METS CHAUDS RÉALISÉS DEVANT VOUS

*Mini cheeseburger cheddar / Fricassée de volaille de Bresse aux châtaignes de Corrèze /  
Veau en brioche, sauce périgourdine / Vol au vent de crustacés / Filet de bar poché  
au Champagne / Fines quenelles de sandre, bisque de homard mousseuse /  
Risotto crémeux aux truffes / Œufs cocotte truffés...*

---

## LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

*Avec une belle sélection de pains et beurres Bordier*

---

## COIN DES DOUCEURS DE NOËL

*Buffet tout chocolat / Mont-Blanc / Fruits frais tranchés / Chariot de crêpes / Bûchettes /  
Panna cotta fruits exotiques / Tartelette citron / Cakes / Macarons*

150€ par personne / 75€ pour les enfants de moins de 12 ans



LA SCÈNE  
PRINCE DE GALLES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL PARIS

# RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 décembre / Concert live de piano

## LANGOUSTINE

*Marinée à cru / Sorbet oseille sauvage*

## CAVIAR OSCIÈTRE

*Velouté chaud de cresson / Pomme confite légèrement fumée*

## COQUILLE SAINT JACQUES

*Noix dorée au beurre demi-sel / Bouillon mousseux de sarrasin toasté*

## TRUFFE BLANCHE D'ALBA

*Simplement râpée / Agnolotti de stracciatella, potimarron / Châtaigne*

## BAR DE LIGNE

*Poché aux épices douces / Coriandre*

## POMME VERTE GRANNY SMITH

*Esprit du classique « Trou Normand »*

## BŒUF SIMMENTAL

*Filet truffé et brioché / Jus tannique / Fines feuilles potagères*

## MANGUE

*En fines lamelles / Parfum de gingembre / Sorbet*

## VANILLE D'ORIGINE ET TRUFFE NOIRE

*Dans l'esprit d'une omelette norvégienne / Râpée de truffe*

485€ par personne (hors boissons) ; supplément de 215€ pour l'accord vins  
95€ pour les enfants de moins de 12 ans



LES HEURES

# RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 décembre

Live DJ

*Coupe de Champagne Laurent-Perrier Brut*

---

## AMUSE-BOUCHE

*Velouté chaud de cèpes / Chantilly noisette grillée*

---

## FINES RAVIOLES DE LANGOUSTINES

*Julienne de racines d'hiver / Bisque mousseuse relevée de poivre de Timut*

---

## VOLAILLE DE BRESSE

*Suprême pressé au foie gras / Chou / Pomme purée truffée*

---

## LA NOISETTE

*Cœur coulant praliné / Fines feuilles de chocolat lacté / Sorbet yuzu*

185 € par personne

55€ pour les enfants de moins de 12 ans



# BRUNCH DU NOUVEL AN

1<sup>er</sup> janvier

*Coupe de Champagne Laurent-Perrier Brut /  
Boissons chaudes de votre choix / Jus de fruits frais*

---

## DOUCEURS MATINALES

*Sélection de viennoiseries, yaourts et fruits frais*

---

## INCONTOURNABLES ET GOURMANDS

*Mélée d'endives et chicon, Fourme d'Ambert, truffe / Mesclun vinaigrette truffée /  
Médallions de homard, en salade / Saumon fumé, bagel et blinis au sarrasin /  
Carpaccio de bar à l'huile vanillée / Velouté de cèpes, chantilly noisette*

---

## LE BANC DE L'ÉCAILLER

*Crevettes bouquets / Huîtres creuses Joël Dupuch / Bulots /  
Amandes de Mer / Langoustines / Pincés de Tourteaux*

---

## PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI

*Sélection de sushis et sashimis / Soupe miso / Gambas croustillantes /  
Rouleaux de printemps à la coriandre*

---

## TRANCHÉS

*Sélection de charcuteries*

---

## COIN DOUCEURS D'ORIENT

*Assortiment de mezze chauds et froids*

---

## VERRINES ET AUTRES PETITES CHOSES

*Royale de foie gras, porto, truffe / Mousse légère de céleri, tartare de saumon  
aux agrumes / Cannelloni de tourteaux et légumes croquants /  
Salade de lentilles, mousse légère truffée*

---

## LA SÉLECTION DE METS CHAUDS RÉALISÉS DEVANT VOUS

*Mini cheeseburger cheddar / Caille fermière farcie de foie gras / Filet de biche  
sauce grand veneur / Vol au vent de volaille truffé / Filet de sole farcie aux herbes /  
Belles gambas rôties / Risotto crémeux aux truffes / Œufs cocotte truffés...*

---

## LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

*Avec une belle sélection de pains et beurres Bordier*

---

## COIN DES DOUCEURS DE NOËL

*Buffet tout chocolat / Fruits frais tranchés / Chariot de crêpes /  
Panna cotta fruits exotiques / Tartelette citron / Cakes / Macarons*

180€ par personne / 75€ pour les enfants de moins de 12 ans



LES HEURES

## COIN GOURMAND DES « LÈVE-TARD »

24 & 31 décembre

*Coupe de Champagne Laurent-Perrier Brut /  
Boissons chaudes de votre choix / Jus de fruits frais*

---

### DOUCEURS MATINALES

*Sélection de viennoiseries, yaourts et fruits frais*

---

### INCONTOURNABLES ET GOURMANDS

*Mesclun, vinaigrette truffée / Saumon fumé, bagel et blinis au sarrasin /  
Assortiment de fines charcuteries / Sélection de fromages doux et affinés /  
Assortiment de mezze chauds et froids / Mini cheeseburger cheddar /  
Mini club sandwich / Œufs frais à votre convenance*

---

### COIN DES DOUCEURS

*Brioche / Cakes / Macarons / Fruits tranchés*

59€ par personne

*Toutes nos viandes proviennent de, sont  
élevées et abattues en France, Irlande,  
Espagne, États-Unis, Allemagne et Japon*

*Tous nos poissons, coquillages et crustacés  
sont sauvages, pêchés en Méditerranée et  
Atlantique nord est.*

*Nos huîtres proviennent du bassin  
d'Arcachon.*

---

**PRINCE DE GALLES**  
TEL : 01 53 23 77 77  
33 AVENUE GEORGE V  
75008 PARIS, FRANCE  
[LUXURYCOLLECTION.COM/PRINCEDEGALLES](http://LUXURYCOLLECTION.COM/PRINCEDEGALLES)