Camelia

Le Goûter de Noël du Chef Julien Dugourd
en collaboration avec la maison Frédéric Malle

Disponible du 24 novembre 2025 au 31 janvier 2026

Service de 15h à 17h30

Christmas Afternoon Tea by chef Julien Dugourd
in collaboration with the house of Frédéric Malle

Available from November 24th, 2025 to January 1st, 2026

Service from 3pm to 5:30pm

Une carte salée est également à votre disposition.

A savoury menu is also available.

La sélection de pâtisseries

Pastries selection

Le goûter du Chef est servi avec une boisson sans alcool de votre choix

Le goûter du Chef is served with your choice of non-alcoholic drink 70€

Accompagnez votre goûter d'une coupe de champagne Roederer Brut Collection 246 ou Rosé 2017, ou d'un effervescent sans alcool French Bloom

Enjoy your goûter with a glass of champagne Roederer Brut Collection 246 or Rosé 2017, or a glass of alcohol-free sparkling wine French Bloom 90€

Eau de Magnolia

Croustillant amande, biscuit amande, crémeux pamplemousse, confit bergamote, mousse citron

Almond crisp, almond biscuit, grapefruit cream, bergamot confit, lemon mousse

Portait of a Lady

Croustillant feuilletine, biscuit pistache, gel rose, mousse framboise à la rose, ganache montée vanille de Madagascar

Crispy puff pastry, pistachio biscuit, rose gel, raspberry mousse with rose, Madagascar vanilla ganache

Cologne Bigarade

Pâte à choux, praliné amande, ganache fleur d'oranger, noisettes et amandes caramélisées

Choux pastry, almond praline, orange blossom ganache, caramelized hazelnuts and almonds

Music for a while

Meringue, crémeux ananas, Chantilly vanille de Madagascar, confit ananas, ananas frais

Meringue, pineapple cream, Madagascar vanilla whipped cream, pineapple confit, fresh pineapple

Musc Ravageur

Cheesecake Bergamote, croustillant feuillantine, Chantilly vanille, mandarine et pamplemousse frais

Bergamot cheesecake, crispy feuillantine, vanilla whipped cream, mandarin orange, and fresh grapefruit

Les pâtisseries signature Julien Dugourd

Julien Dugourd's signature pastries

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter.

All our pastries can be enjoyed on site or take away

15€ à emporter - *take away*

18€ sur place - *on site*

Paris-Brest Chocolat Noisette – *Hazelnut & Chocolate Paris-Brest*

Pâte à choux, praliné noisettes, crémeux et ganache chocolat, noisettes et amandes caramélisées

Choux pastry, hazelnut praline, chocolate cream with ganache, caramelized almonds and hazelnuts

La Forêt Noire – *Black Forest*

Biscuit chocolat, croustillant feuilletine, confit griottes, mousse chocolat, ganache montée à la vanille kirsch

Chocolate biscuit, feuilletine crisp, candied Morello cherries, chocolate mousse, kirsch and vanilla ganache

La Pistache – *Pistachio*

Biscuit et croustillant à la pistache, crémeux, praliné, et mousse à la pistache

Pistachio biscuit and crisp, pistachio cream, praline and mousse

Citron Agastache – *Lemon Agastache*

Biscuit, croustillant, et confit de citron, gel agastache, crémeux et mousse au citron

Lemon crisp, candied lemon, creamy lemon, agastache gel, lemon mousse

La Bûchette de Noël – *Yule log*

Croustillant feuilletine, biscuit noisette, crémeux vanille Oolong, praliné vanille, mousse à la vanille bleue

Feuilletine crisp, hazelnut biscuit, creamy Oolong vanilla, vanilla praline, blue vanilla mousse

Pavlova Exotique – *Exotic Pavolva*

Meringue, crémeux et marmelade exotique, chantilly coco, confit fruit de la passion

Meringue, exotic cream and marmalade, coconut whipped cream, candied passion fruit

Flocon coco – *Coconut flake*

Biscuit et croustillant à la noix de coco, praliné coco amandes, mousse coco

Coconut biscuit and crisp, almond and coconut praline, coconut mousse

Saint-Honoré vanille caramel – *Vanilla & Caramel Saint-Honoré*

Feuilletage caramélisé, crème de vanille, caramel, chantilly vanille

Caramelized puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla whipped cream

Pain d'épices à l'orange – *Orange gingerbread*

Sablé spéculos, biscuit au pain d'épices, marmelade et confit d'orange, mousse à la vanille

Speculos shortbread, gingerbread biscuit, orange marmalade, candied orange, vanilla mousse

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées

Signature creations are produced on the site daily and our quantities are limited.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.

Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.