

LES FÊTES AU LUTETIA

AFTERNOON TEA DE NOEL / 85 CHRISTMAS AFTERNOON TEA AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE / 105 WITH A GLASS OF CHAMPAGNE

Du 29 novembre 2025 au 4 janvier 2026 (vendredi, samedi et dimanche)
From 29 November 2025 to 4 January 2026 (Friday, Saturday and Sunday)

COTÉ SUCRÉ ON THE SWEET SIDE

Mandarine givrée tonka
Tonka-frosted mandarin

Forêt Noire
Black forest

Mont blanc Marron Litchi
Lychee and chestnut Mont-Blanc

Guimauve Lulu
Lulu marshmallow

Entremets Vanille de Tahiti, crémeux
thé bergamote et confit d'agrumes
Tahitian vanilla entremets, bergamot tea
cream and citrus confit

Scone et sa confiture de Noël
Scone and Christmas jam

Panettone
Panettone

PIÈCES SALÉES SAVOURIES

Œuf cocotte à la truffe noire
Egg « cocotte » with black truffle

Navette briochée au homard
Lobster roll

Lollipop de foie gras, groseille et pain d'épices
Foie gras and redcurrant lollipop with gingerbread

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, espresso ou décaféiné
Ristretto, espresso, or decaffeinated

Double espresso, latte ou cappuccino
Double espresso, latte, or cappuccino

Chocolat chaud
Hot chocolate

Chocolat ou café viennois
Hot chocolate or coffee with whipped cream

SÉLECTION DE THÉS - PAR LYDIA GAUTIER

TEA SELECTION - BY LYDIA GAUTIER

THÉ SIGNATURE LUTETIA LUTETIA SIGNATURE TEA

“L” APRÈS MIDI”

Créé par Lydia Gautier, ce thé signature incarne l’esprit raffiné du Mandarin Oriental Lutetia, Paris. À base de thé oolong perlé de Thaïlande, il associe la délicatesse des pétales de rose à la fraîcheur de l’eucalyptus, hommage aux boiseries de l’hôtel, et à la douceur de la vanille Bourbon, chère au Chef Nicolas Guercio.

Created by Lydia Gautier, this signature tea captures the refined spirit of Mandarin Oriental Lutetia, Paris. Crafted from pearled wulong tea from Thailand, it blends the delicacy of rose petals with the freshness of eucalyptus – a tribute to the hotel’s woodwork – and the smooth sweetness of Bourbon vanilla, cherished by Chef Nicolas Guercio.

THÉS VERTS GREEN TEAS

KUKICHA

Thé japonais, notes végétales et marines
Japanese tea, vegetal and marine notes

GENMAICHA KAGOSHIMA

Mélange de thé vert sencha et riz grillé
Blend of sencha green tea and roasted rice

TREVIVE

Thé vert japonais, citronnelle et gingembre
Japanese green tea, lemongrass and ginger

MOROCCO SPIRIT

Mélange de thé vert de Chine et menthe douce
Blend of Chinese green tea and sweet mint

THÉ BLANC WHITE TEA

JASMIN BLANC

Thé blanc du Népal, thé vert au jasmin de Chine et pétales de rose
Nepalese white tea, Chinese jasmine green tea, and rose petals

THÉS GRANDS CRUS GRAND CRU TEAS

LONG JING DU ZHEJIANG

Thé vert de Chine et châtaigne veloutée
Chinese green tea and velvety chestnut

BEAUTÉ ORIENTALE DE LAI CHAU

Thé Wulong du Vietnam, tanins souples et notes fruitées
Wulong tea from Vietnam, supple tannins and fruity notes

BLACK SHANGRI LA

Thé noir du Népal, notes boisées et fruitées
Black tea from Nepal, woody and fruity notes

PU ER SHENG JINGMAI

Thé sombre de Chine, tanins soyeux, notes zestées
Dark tea from China, silky tannins, zesty notes

WOODSTOCK T

Chanvre français et verveine du Portugal
French hemp and Portuguese verbena

THÉS NOIRS BLACK TEAS

ALL DAY T

Thé de Ceylan, goût boisé et zesté
Ceylan tea, woody and zesty taste

COMTE GREY

Thé du Népal et bergamote biologique
Nepal tea and organic bergamot

DARJEELING GAPALDHARA

Darjeeling de printemps, notes fraîches et zestées
Spring Darjeeling, fresh and zesty notes

SMOKE T

Thé noir de Chine fumé au bois de hêtre
Chinese black tea smoked with beech wood

PU ER TONKA

Thé sombre de Chine, fève tonka et notes boisées
Dark Chinese tea, tonka bean and woody notes