



MANDARIN ORIENTAL  
LVTETIA PARIS

# LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE THE FESTIVE SEASON

LV TETIA





## Mandarin Oriental LUTETIA, PARIS







## LA PLUS BELLE DES SAISONS

Depuis 115 ans, Mandarin Oriental Lutetia célèbre des moments d'émotion, de partage et de convivialité. Cette année encore, la magie des fêtes illumine l'hôtel à travers une programmation raffinée et féerique, pensée pour émerveiller petits et grands. Menus gastronomiques, douceurs de saison, soirées festives et expériences uniques : les équipes du Lutetia ont imaginé des instants inoubliables à vivre selon vos envies, dans un écrin d'élégance et de chaleur, fidèle à l'esprit de la maison.

## THE MOST BEAUTIFUL TIME OF THE YEAR

For 115 years, Mandarin Oriental Lutetia has celebrated moments of connection, joy and emotion. Once again this year, the festive spirit comes alive through an elegant and enchanting program designed to delight guests of all ages.

From gourmet holiday menus to seasonal pastries, festive evenings and exclusive experiences, the Lutetia teams have crafted memorable moments in the hotel's warm, refined atmosphere, true to its timeless spirit.



# FESTIVE WONDERS

Du 1er décembre au 11 janvier

Profitez de 10 % de réduction sur votre séjour et vivez la féerie de Noël au cœur de la rive gauche, entre lumières scintillantes, ambiance festive et plaisir du shopping dans les plus belles boutiques parisiennes.

Découvrez un programme d'exception : expériences gastronomiques signées par nos chefs, douceurs raffinées pour petits et grands, et attentions personnalisées imaginées pour faire de votre séjour un moment véritablement inoubliable.

*From December 1st to January 11th*

*Enjoy 10% off your stay and immerse yourself in the city's enchanting lights, festive atmosphere, and Christmas shopping in the iconic and historic Saint-Germain-des-Prés with our Festive Wonders offer. Delight in our exclusive festive program, featuring gourmet experiences, refined treats for all ages, and other surprises designed to make your stay truly magical.*

- Profitez de 10 % de réduction sur votre séjour pendant la saison des fêtes
- Savourez chaque jour un petit-déjeuner américain pour deux
- Découvrez de délicieuses douceurs dans votre chambre dès votre arrivée
- Vivez une expérience festive unique durant votre séjour
- Et encore bien d'autres surprises à découvrir...

- *Enjoy 10% off your stay during the magical Festive Season*
- *Indulge in daily American breakfast for two*
- *Be welcomed with festive delicacies awaiting in your room upon arrival*
- *And many more surprises to be discovered...*





Fêtes de Fin d'Année - Festive Season

## AFTERNOON TEA

CRÉÉ PAR LE CHEF PATISSIER NICOLAS GUERCIO  
PROPOSÉ TOUS LES VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES  
DU 29 NOVEMBRE 2025 AU 04 JANVIER 2026  
85€ PAR PERSONNE - 105€ AVEC CHAMPAGNE

CREATED BY PASTRY CHEF NICOLAS GUERCIO  
SERVED EVERY FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY  
FROM NOVEMBER 29, 2025 TO JANUARY 4, 2026  
85€ PER PERSON - 105€ WITH CHAMPAGNE

**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*

**Scone et sa confiture de Noël**

*Scone and Christmas jam*

**Panettone**

*Panettone*

**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*





Fêtes de Noël - Christmas Celebrations  
**BRASSERIE LUTETIA**

SÉLECTION DE NOËL A-LA-CARTE, PAR LE CHEF PATRICK CHARVET  
DINER DU MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025  
DÉJEUNER DU JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

FESTIVE A-LA-CARTE SELECTION, CREATED BY CHEF PATRICK CHARVET  
DINNER ON 24 DECEMBER, 2025  
LUNCH ON 25 DECEMBER, 2025

**St Jacques de Granville, sarrasin et foie gras au miso 44€**  
*Scallops from Granville, buckwheat and foie gras with miso*

**Homard blondi au beurre de courge, oseille et girolles 68€**  
*Lobster seared with pumpkin butter, sorrel and chanterelle mushrooms*

**Chevreuril Wellington 58€**  
*Venison Wellington*

**Entremets à la vanille de Tahiti et déclinaison d'agrumes 28€**  
*Tahitian vanilla entremets and citrus*





Fêtes de Noël - Christmas Celebrations  
**SALON SAINT-GERMAIN**

SÉLECTION DE NOËL A-LA-CARTE, PAR LE CHEF PATRICK CHARVET  
DINER DU MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025  
DÉJEUNER DU JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

FESTIVE A-LA-CARTE SELECTION, CREATED BY CHEF PATRICK CHARVET  
DINNER ON 24 DECEMBER, 2025  
LUNCH ON 25 DECEMBER, 2025

**St Jacques de Granville, sarrasin et foie gras au miso 44€**  
*Scallops from Granville, buckwheat and foie gras with miso*

**Homard blondi au beurre de courge, oseille et girolles 68€**  
*Lobster seared with pumpkin butter, sorrel and chanterelle mushrooms*

**Chevreuril Wellington 58€**  
*Venison Wellington*

**Entremets à la vanille de Tahiti et déclinaison d'agrumes 28€**  
*Tahitian vanilla entremets and citrus*





Réveillon de la Saint-Sylvestre - New Year's Eve

## BRASSERIE LUTETIA

MENU IMAGINÉ PAR LE CHEF PATRICK CHARVET

DINER DU 31 DÉCEMBRE 2025

280€ PAR PERSONNE, BOISSONS NON-INCLUSES

FESTIVE MENU, CREATED BY CHEF PATRICK CHARVET

DINNER ON 31 DECEMBER, 2025

280€ PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

Gambero Viola, poireau et dashi

*Gambero Viola, leek and dashi*

Blanc de bar au champagne et caviar

*Sea bass with champagne and caviar*

La belle volaille française, homard bleu et sauce albufera

*Beautiful French poultry, blue lobster and albufera sauce*

Sorbet citron, voile de main de bouddha et citron caviar

*Lemon sorbet, Buddha's hand veil, finger lime*

Biscuit caramel aux épices, brunoise et sorbet ananas

*Spiced caramel biscuit, pineapple brunoise and sorbet*





Réveillon de la Saint-Sylvestre - New Year's Eve  
**SALON SAINT-GERMAIN**

SÉLECTION A-LA-CARTE, PAR LE CHEF PATRICK CHARVET  
DINER DU 31 DÉCEMBRE 2025

FESTIVE A-LA-CARTE SELECTION, CREATED BY CHEF PATRICK CHARVET  
DINNER ON 31 DECEMBER, 2025

Gambero Viola, poireau et dashi 46€  
*Gambero Viola, leek and dashi*

Blanc de bar au champagne et caviar 68€  
*Sea bass with champagne and caviar*

La belle volaille française, homard bleu et sauce albufera 72€  
*Beautiful French poultry, blue lobster and albufera sauce*

Biscuit caramel aux épices, brunoise et sorbet ananas 28€  
*Spiced caramel biscuit, pineapple brunoise and sorbet*







## BAR JOSÉPHINE

À la nuit tombée, le Bar Joséphine, véritable cœur battant de la Rive gauche, vous ouvre ses portes pour une soirée vibrante et élégante. Dans une atmosphère feutrée et festive, laissez-vous séduire par les créations raffinées du Chef Barman Angelo Forte. Le 31 décembre, célébrez la Saint-Sylvestre au rythme d'un DJ set endiablé et laissez la magie opérer sur la piste de danse.

*Sur réservation uniquement – DJ set à partir de 22h  
Minimum de dépense requis*

## BAR JOSÉPHINE

As night falls, Bar Joséphine, the beating heart of the Left Bank, opens its doors for a vibrant and elegant celebration. In a refined yet festive atmosphere, enjoy the creative signature cocktails crafted by Head Bartender Angelo Forte. On December 31st, toast to the New Year with a lively DJ set and let the music carry you into 2026 on the dance floor.

*Reservation required – DJ set from 10pm  
Minimum spend applies*





## CADEAUX MANDARIN ORIENTAL LUTETIA

À l'occasion des fêtes, Mandarin Oriental Lutetia propose une sélection de cadeaux et d'expériences à offrir. Douceurs festives, et objets inspirés de l'univers de l'hôtel créés pour ses 115 ans sont à retrouver dans la boutique en ligne et à la boutique éphémère. Des cartes cadeaux sont également disponibles pour faire découvrir l'art de vivre du Lutetia : un séjour, Afternoon Tea ou un moments de détente au Spa Akasha.

## MANDARIN ORIENTAL LUTETIA GIFTS

To celebrate the holiday season, Mandarin Oriental Lutetia presents a curated selection of gifts and experiences to share.

Festive treats and exclusive items inspired by the hotel's world, specially created for its 115th anniversary, are available online and at the pop-up boutique.

Gift cards are also offered, inviting recipients to experience Lutetia's art de vivre through a suite stay, Afternoon Tea, or a relaxing moment at the Akasha Spa.





## VOS RÉCEPTIONS DE FIN D'ANNÉE

Unique Palace de la Rive gauche, Mandarin Oriental Lutetia a eu l'honneur d'accueillir les plus belles réceptions parisiennes au fil de son histoire légendaire. Pour les fêtes de fin d'année, nos équipes mettent leur savoir-faire à votre service pour concevoir, à vos côtés, des événements sur mesure, raffinés et inoubliables.

Que vous imaginiez un dîner gastronomique intimiste ou une réception festive d'envergure, le Lutetia vous propose des lieux d'exception.

## YOUR FESTIVE EVENTS

As the only Palace on the Left Bank, Mandarin Oriental Lutetia has had the honour of hosting some of the most iconic Parisian events throughout its legendary history. This festive season, our teams are dedicated to creating tailor-made celebrations with you : refined, memorable and entirely bespoke.

Whether you're envisioning an intimate gastronomic dinner or a lively festive reception, the Lutetia offers exceptional venues blending historic elegance and contemporary design.



POUR PLUS D'INFORMATIONS,  
VEUILLEZ NOUS CONTACTER

PLEASE CONTACT US  
FOR FURTHER INFORMATION

E-mail: [molut-info@mohg.com](mailto:molut-info@mohg.com)

Telephone: +33 1 49 54 46 00

Website: [mandarinoriental.com/lutetia](http://mandarinoriental.com/lutetia)

Mandarin Oriental Lutetia, Paris  
45, Boulevard Raspail  
75006 Paris



MANDARIN ORIENTAL  
LUTETIA PARIS