



MANDARIN ORIENTAL
LVTETIA PARIS

VOTRE ÉVÉNEMENT DE FIN D'ANNÉE

A nighttime photograph of the Lvtetia Paris building facade. The building is illuminated with warm, golden light. A large, glowing octagonal light fixture is visible on the left side of the frame. The word 'LVTETIA' is prominently displayed in illuminated, white, block letters on the building's facade. The architecture features classical elements like arches and windows.

LVTETIA

PAUSE GOURMANDE DES FÊTES

Du 1er décembre 2025 au 31 janvier 2026

90€ TTC par personne

Tarif boissons comprises et hors privatisation des espaces de réception

PIÈCES INDIVIDUELLES

Flocon à la vanille ou au chocolat
Mont-Blanc

Brioche feuilletée à la noisette caramélisée
Chou à la vanille et au caramel

★

ENTREMETS À PARTAGER

Pain d'épices flocon
Flan crémeux à la vanille

★

BOISSONS

Eaux, Jus, café, Thé Rooibos Chai, Thé Christmas Chai et softs



MENU FESTIF

Déjeuner et Dîner

190€ TTC par personne

Tarif hors boissons et privatisation des espaces de réception

LE COCKTAIL

Tartelette croustillante au homard

Bavaroise de saumon fumé

Riz soufflé châtaigne et mandarine

★

ENTRÉES

Une au choix

Terrine de foie gras de canard aux aïelles et pain d'épices

Inspiration gourmande autour du poimarron, champignons et noisettes

Carpaccio de bar et huîtres pochées aux algues et yuzu

★

PLATS

Un au choix

Volaille noble en deux cuissons aux marrons et truffe melanosporum

Noix de Saint-Jacques cuisinées aux écrevisses et mousseline de topinambour

Turbot mijoté sauce champagne, céleri, pommes de terre et gingembre

★

DESSERTS

Un au choix

Mont Blanc aux marrons et litchi

Entremets ananas caramel aux 4 épices de Noël

Forêt noire, griotte et cacao intense



MENU BUFFET FESTIF

145€ TTC par personne

Tarif hors boissons et privatisation des espaces de réception

BAR À SALADES

Deux au choix

-

Rémoulade de céleri truffée, pomme verte acidulée

Salade César aux gambas et parmesan

Salade périgourdine au foie gras, magret de canard fumé et haricots verts

Fraîcheur de crabe, laitue et avocat

Crevettes roses de Madagascar issues de l'agriculture biologique

★

DÉLICATESSES GOURMANDES

Deux au choix

-

Sélection de charcuteries fines et pickles

Huîtres Fines de Claire et condiments

Saumon fumé, toast et crème d'Isigny

Pâté en croûte de volaille et foie gras

Tarama onctueux à la truffe d'été

PLATS CHAUDS

Un au choix

-

Filet de bar poché dans une marinade aux coquillages

Suprême de volaille rôtie aux châtaignes, sauce au sauternes

Filet de bœuf en croûte, sauce périgourdine

Cocotte de légumes du potager à la truffe noire

★

GARNITURES

Deux au choix

-

Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel

Riz basmati parfumé et amandes torréfiées

Fricassée de haricots verts aux herbes

Mousseline de pommes de terre à la crème fraîche

Fricassée de champignons

★

OPTION GOURMANDE

En supplément pour 21€ par personne

Sélection de fromages

★

DESSERTS

Deux au choix

-

Mont Blanc aux marrons et litchi

Forêt Noire

Pavlova aux agrumes

Entremets cranberry et épices de Noël

Tarte mendiant au caramel

ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT
AU MANDARIN ORIENTAL LUTETIA

E-mail: events@hotellutetia.com

Téléphone: +33 (0) 1 49 54 56 60

Site internet : mandarinoriental.com/lutetia

Mandarin Oriental Lutetia, Paris 45,
Boulevard Raspail
75006 Paris



MANDARIN ORIENTAL
LUTETIA PARIS



MANDARIN ORIENTAL
LVTETIA PARIS

YOUR FESTIVE EVENT

LVTETIA

FESTIVE GOURMET PAUSE

From December 1, 2025 to January 31, 2026

90€ per person (tax included)

Including beverages and excluding privatization of the venues

INDIVIDUAL PIECES

Vanilla or chocolate flake

Mont-Blanc

Caramelized hazelnut puff pastry brioche

Vanilla-caramel cream puff

★

ENTREMETS À PARTAGER

Gingerbread snowflake

Creamy vanilla flan

★

BEVERAGES

Water, juice, coffee, Rooibos Chai tea, Christmas Chai tea, and soft drinks



FESTIVE MENU

Lunch and Dinner

190€ per person (tax included)

Excluding beverages and privatization of the venues

CANAPÉS

Crispy lobster tartlet

Smoked salmon bavarois

Chestnut and mandarin puffed rice

★

STARTERS

Select one from the options below

Duck foie gras and cranberry terrine with pain d'épices

Onion squash, mushroom and hazelnut gourmet inspiration

Sea bass carpaccio and poached oysters with seaweed and yuzu

★

MAIN COURSES

Select one from the options below

Chicken cooked two ways, with chestnuts and black truffles

Cooked scallops with crayfish and Jerusalem artichoke foam

Turbot with Champagne, celery, potato and ginger

★

DESSERTS

Select one from the options below

Mont Blanc with chestnuts and lychee

Pineapple and caramel dessert with Christmas spices

Black Forest, Morello cherry and cocoa



FESTIVE BUFFET MENU

145€ per person (tax included)

Excluding beverages and privatization of the spaces

SALAD CORNER

Select two from the options below

-

Truffled celeriac remoulade with crisp, tart apple

Mediterranean prawn Caesar salad with Parmiggiano Reggiano

Périgord salad with foie gras, smoked duck breast and green beans

Crab, lettuce and avocado cocktail

Organically farmed Madagascan tiger prawns

★

GOURMET CORNER

Select two from the options below

-

Selection of fine charcuterie and pickles

Fine de Claire oysters with condiments

Smoked salmon and Crème d'Isigny toast

Chicken pâté en croute with foie gras

Creamy taramasalata with summer truffle

HOT DISHES

Select one from the options below

-

Sea bass fillet poached in a shellfish marinère

Roast chicken supreme with chestnuts in a Sauternes wine sauce

Fillet of beef in puff pastry with a Périgourdine truffle sauce

Garden-harvested vegetable cocotte with black truffle

★

SIDE DISHES

Select two from the options below

-

Sea salt crusted oven-baked baby potatoes (VG)

Aromatic basmati rice with toasted almonds

Green bean fricassee with flat-leaf parsley

Potato mousseline with crème fraîche

Mushroom fricassee

★

GOURMET OPTION

€21 supplement per person

Selection of mature cheeses

★

DESSERTS

Select two from the options below

-

Mont Blanc with Chestnut and Lychee

Black Forest Cake

Citrus Pavlova

Cranberry and Christmas Spice Entremets

Caramel Mendant Tart

PLAN YOUR FESTIVE EVENT AT
MANDARIN ORIENTAL LUTETIA, PARIS

E-mail: events@hotellutetia.com Telephone:
+33 (0) 1 49 54 56 60

Website: mandarinoriental.com/lutetia

Mandarin Oriental Lutetia, Paris 45,
Boulevard Raspail
75006 Paris



MANDARIN ORIENTAL
LUTETIA PARIS