CAPODANNO 2026/2027 PARIGI

CENE CON ANIMAZIONE MUSICALE, BALLO E COTILLON

Ristorante "CAFE LOUISE DE SAINT- GERMAIN DES PRES"

155 Boulevard Saint-German-75005 PARIS

CENA DANZANTE con musica live duo piano/voce-Ballo di mezzanotte

Serata danzante con Dj

Start ore 20:00 circa

€ 220 p.p.

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di champagne e stuzzichini dello chef

***

MENU' 5 PORTATE

Fois gras di anatra semicotto, marmellata di ananas e frutto della passione, brioche della casa

Carpaccio di branzino marinato in stile scandinavo: skyr, vodka, yuzu, pepe del Nepal, Blinis (mini frittelle russe servite con pesce crudo e caviale)

Cassoletta di astice e gamberi in salsa bisque, minestrone di verdure

Trou Normand (bicchierino di fine anno): gelato alla mela con sidro di mele

Duo di formaggi raffinati

***

Pavlova con crema chantilly alla vaniglia e frutti rossi, con salsa di lamponi

Ristorante “AU CADET DE GASCOGNE”

4 place du Tertre – 75018 PARIS

CENA DANZANTE con musica live duo piano/voce-Ballo di mezzanotte

Serata danzante con Dj

Start ore 19:00 circa

€ 215 p.p.

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di champagne e stuzzichini dello chef

***

MENU’ 5 PORTATE

Raviolo aperto con porcini, sedano rapa e salsa di fois gras

Cestino di pasta sfoglia ripieno di astice e scampi, con bisque e funghi

Vitello a cottura fondente, con sugo al tartufo, gocce di olio d’oliva, verdure dell’orto alla francese

Trou Normand (bicchierino di fine anno)

Duo di formaggi raffinati

***

Pavlova ai frutti esotici, crema alla vaniglia e fava tonka

Ristorante “LA MER CATHERINE”

6 place du Tertre 75018 PARIS (Butte Montmarte)

CENA DANZANTE con musica live duo piano/voce-Ballo di mezzanotte

Serata danzante con Dj

€ 225 p.p.

Start ore 19:00 circa

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di champagne e stuzzichini dello chef

***

MENU' 5 PORTATE

Crème brulée di fois gras, sorbetto Granny Smith, granola con frutta secca

Salsicciotto di astice con dadini di verdure/pesce, verdure antiche, bisque all'estragone.

Filetto di manzo Wellington in crosta individuale, verdure invernali, salsa Périgord al tartufo

***

Trou Normand (bicchierino di fine anno)

***

Duo di formaggi raffinati

***

Semifreddo al Torrone

Ristorante "LA CREMAILLERE"

15 place du Tertre -75018 PARIS (Butte Montmartre)

CENA DANZANTE

Start ore 20:00 circa

€ 250 p.p.

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di Champagne con due mini bicchierini di gourmet

***

MENU 5 PORTATE

Fois gras di anatra marmorizzato con tartufo nero con pane a lievitazione naturale

Capesante con vellutata di aragosta blu, patate Anna, salsa tartufata

Medaglione di filetto di vitello alla crema di funghi (spugnole) e patate gratin cremosissime alla dauphinois

Cabecou (formaggio) e germoglietti in insalata

Torrone gelato di San Silvestro

****

1/2 bottiglia di vino selezionata dal Sommelier

CENE DI SAN SILVESTRO CON MENU SPECIALE

(senza spettacolo o animazione musicale, alcuni con sottofondo musicale)

Ristorante "LES DEUX PARISIENS"

1 Avenue de Verdun – 75010 PARIS

CENA DI SAN SILVESTRO (riservato a gruppi)

€ 65 p.p.

MENU 3 PIATTI (uno a scelta, bevande escluse)

Doppio assaggio di foie gras con chutney di fichi ***o***

Bicchierino di salmone affumicato, guacamole, mozzarella, erba cipollina ***o***

Capesante con salsa allo champagne, verdurine

****

Filetto di Lucioperca, salsa al burro bianco, riso e verdure grigliate ***o***

Filetto di manzo alla Rossini, patate gratin alla dauphinois ***o***

Petto di anatra al miele e balsamico, patate alla sarlatese e misticanza di verdure primaverili ***o***

****

Tradizionale Tronchetto di Natale ***o***

Semifreddo al Torrone con coulis di frutti rossi ***o***

Gelato Vacherin con coulis di frutti esotici

Ristorante “LE PETIT BROC”

206 Boulevard Raspail – 75014 PARIS

CENA DI SAN SILVESTRO

€ 82 p.p.

MENU 3 PIATTI (uno a scelta, bevande escluse)

ACCOGLIENZA dalle 18:00

Terrina di capriolo alla cacciatora, gelatina di ribes rosso ***o***

Marmorizzato di salmone fresco e halibut affumicato ***o***

Tempura di gamberi “Black Tiger” ***o***

Tradizionale zuppa di cipolle gratinata

***

Vol au vent di capesante e porcini ***o***

Fricassea di pollo di Bresse con spugnole, patate gratin alla dauphinois ***o***

Arrosto di vitello a bassa temperatura, patate gratin alla dauphinois ***o***

Filetto di spigola, verdure grigliate

***

Degustazione di dessert

Ristorante “LES PARISIENNES”

17 Avenue de la Motte-Picquet – 75007 PARIS

CENA DI SAN SILVESTRO

€ 90 p.p.

MENU 3 PIATTI SOGGETTO A MODIFICHE (uno a scelta, bevande escluse)

A partire dalle 19:30

Stuzzichini: piccoli bigné salati al formaggio e aromatizzati al tartufo

Vellutata di zucche e carota, crema chantilly affumicata e nocciole tostate ***o***

Duo di tartare "Orata e Salmone, semi di melagrana e sesame nero

***

Capesante fresche, fonduta di porri, burro all'astice ***o***

Pollame giallo cucinato con spugnole, cialda al Grana Padano ***o***

Risotto cremoso alle spugnole, cialda al Grana Padano

***

Foresta Nera, crema inglese al pistacchio

Pavlova ai frutti esotici, gelato al mango

Ristorante "COME PRIMA BY OSKIAN"

139 Rue Saint-Honore'– 75001 PARIS

CENA DI SAN SILVESTRO

€ 110 p.p.

MENU' 4 SERVIZI

Kir Frizzante e stuzzichini

***

Zuppa gratinata di cipolle

***

Piatto con Salmone affumicato, tarama, toast e limone

***

Suprema di faraona al vino bianco, salsa di funghi champignons, patate e pomodori al forno, fagiolini verdi

****

Tronchetto al cioccolato

****

Una bottiglia di vino per 2 (rosso/bianco)

1 litro d'acqua minerale per 2

Caffè

Un calice di Champagne

Ristorante "ACTE III"

9 Boulevard de Port Royal– 75013 PARIS

CENA DI SAN SILVESTRO

A partire dalle 18:00

€ 134 p.p.

MENU' 4 SERVIZI

PER COMINCIARE

Calice di champagne rosato Henri Abelé accompagnato da stuzzichini di scampo croccante e basilico

****

Antipasti a scelta

Fois gras di anatra semi-cotto al tartufo nero di Perigord, pan brioche, chutney di cipolle e fichi ***o***

Carpaccio di Saint-Jacques, vinaigrette al frutto della passione ***o***

Ravioli al Tartufo nero Tuber Melanosporum, crema di parmigiano

****

Piatto a scelta

Filetto di manzo Rossini con salsa bordelaise al tartufo, mele Darphin ***o***

Risotto alla bisque di scampi con tartare ***o***

Medaglione di rana pescatrice, spuma ai coralli di riccio di mare, pressato di sedano e scaglie di tartufo

****

Assortimento di formaggi affinati da Madame Cantin

***

Dessert a scelta

Soufflé al Grand Marnier

Zabaione al fiore d'arancio, agrumi e frutti della passione

Pavlova alla crema di marroni della Maison Faugier

***

Bottiglia di vino per 2

Vino Bianco: Chardonnay, Beaujolais-Villages AOC, Chateaux Pierreux 2025

Vino Rosso: Faugeres, Le Pelerin, Domaine Saint-Martin d'Agel

***

Acqua minerale naturale e frizzante

***

Caffè e dolcetti

Ristorante "ENZA FAMIGLIA LOUVRE"

196 rue Saint-Honoré– 75001 PARIS (di fronte al museo Louvre, in linea diretta con il Novotel Defense)

CENA DI SAN SILVESTRO

INDIVIDUALI (scelta sul posto fino a 8 pax) E GRUPPI (a partire da 9 pax, menu' con numero da comunicare in anticipo)

A partire dalle 18:00

€ 120 p.p.

MENU' 4 SERVIZI

PER COMINCIARE

Calice di Prosecco e stuzzichini

Mini arancino, crema al tartufo

Mini tartelette ricotta e pomodoro candito

Mini bocconcino al salmone affumicato, crema di mascarpone

***

Duo di antipasti Terra e Mare

Salmone affumicato e panna montata all'aneto

Fois gras di anatra, toast e marmellata di cipolle

***

Piatto a scelta

Ravioli fatti in casa all'astice, bisque cremosa ***o***

Tagliata di vitello, salsa al vino rosso, scaglie di tartufo fresco, millefoglie di patate ***o***

Filetto di branzino in crosta di pistacchio, burro al limone, crema e purea di sedano

***

Trio di formaggi, olio d'oliva, focaccia

***

Fetta di panettone caramellizzata, crema al mascarpone

Fetta di tronchetto al Tiramisu'

***

25 cl d'acqua minerale (1 litro x 4)

2 bicchieri di vino per accompagnare l'antipasto e il piatto

1 calice di Champagne

***

Caffé

Ristorante "ENZA FAMIGLIA LA DEFENSE"

Tour Franklin – 101 Terrasse Boieldieu – 92800 PLATEAUX

(vicino la Grande Arche de la Defense, a 15 min a piedi dal Novotel Defense)

CENA DI SAN SILVESTRO

INDIVIDUALI (scelta sul posto fino a 8 pax) E GRUPPI (a partire da 9 pax, menu' con numero da comunicare in anticipo)

A partire dalle 18:00

€ 120 p.p.

MENU' 4 SERVIZI

PER COMINCIARE

Calice di Prosecco e stuzzichini

Mini arancino, crema al tartufo

Mini tartelette ricotta e pomodoro candito

Mini bocconcino al salmone affumicato, crema di mascarpone

*****

Duo di antipasti Terra e Mare

Salmone affumicato e panna montata all'aneto

Fois gras di anatra, toast e marmellata di cipolle

*****

Piatto a scelta

Ravioli fatti in casa all'astice, bisque cremosa ***o***

Tagliata di vitello, salsa al vino rosso, scaglie di tartufo fresco, millefoglie di patate ***o***

Filetto di branzino in crosta di pistacchio, burro al limone, crema e purea di sedano

*****

Trio di formaggi, olio d'oliva, focaccia

*****

Fetta di panettone caramellizzata, crema al mascarpone ***o***

Fetta di tronchetto al Tiramisu'

*****

25 cl d'acqua minerale (1 litro x 4)

2 bicchieri di vino per accompagnare l'antipasto e il piatto

1 calice di Champagne

***

Caffé