Fêtes de Fin d'Année

End of Year Celebration 2018

THE WESTIN
PARIS-VENDÔME

THE WESTIN PARIS - VENDÔME
3, RUE DE CASTIGLIONE - 75001 PARIS
THEWESTINPARIS.COM

Le Westin Paris - Vendôme vous invite à célébrer les fêtes de fin d'année dans l'intimité du restaurant Le First ou dans le décor spectaculaire du salon historique l'Impérial. Les créations culinaires de notre Chef David Réal vous surprendront par leur raffinement et leur authenticité.

The Westin Paris - Vendôme welcomes you to celebrate the holiday season in the intimacy of Le First restaurant or in the spectacular Imperial Dining Room. Our Chef David Réal will delight you with his refined and authentic creations.

Noël Christmas

23 Dec Brunch Festif Festive Brunch

DE 12H15 À 15H AU RESTAURANT LE FIRST
FROM 12.15 PM TO 3 PM IN LE FIRST RESTAURANT

Brunch festif incluant une coupe de champagne Perrier-Jouët Blason Rosé ainsi qu'une variété de plats et de boissons raffinés et inventifs dont la pièce du Chef : Volaille Bio rôtie au Thym, légumes anciens parfumés à la Truffe.

Festive Brunch including a glass of Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé and a large variety of sophisticated and creative dishes and beverages as the Chef's cut: Thyme-roasted « organic » poultry and truffle flavored heritage vegetables.

99€ PAR PERSONNE / *€99 PER PERSON*

24 Dec
Diner de Noël
Christmas Eve Dinner

À PARTIR DE 19H30 AU SALON IMPÉRIAL
AMBIANCE MUSICALE LIVE ASSURÉE PAR UN PIANISTE
FROM 7:30 PM IN THE IMPERIAL DINING ROOM
LIVE PIANO MUSIC

Crémeux de poireaux et Saint-Jacques fumées
Leeks cream and smoked scallops

Les Gamberos Rosso, tomme de Savoie et avocat,
huile d'olive et confit de pamplemousse rose
Gambero rosso, Savoie tomme cheese, avocado,
olive oil and grapefruit confit

La volaille « bio » de Vendée rôtie au beurre de truffes,
macaroni de boudin blanc et foie gras de canard
Vendée « organic » poultry roasted with truffle butter,
white pudding and duck foie gras.

Eclats de noisettes du Piémont, crémeux au chocolat Bahibé 46% et cœur de praliné
Piémont chopped nuts, 46% Bahibé cream chocolate and praline core.

115€ / PERS. (HORS BOISSONS) - 69€ ENFANTS 8-12 ANS - 50€ ENFANTS -8 ANS
€115 / PERS. (BEVERAGES NOT INCLUDED) - €69 CHILDREN 8-12 YEARS OLD - €50 CHILDREN - 8 YEARS OLD

25 Dec
Brunch de Noël
Christmas Day Brunch

DE 12H15 À 15H AU SALON IMPÉRIAL
FROM 12.15 PM TO 3 PM IN THE IMPERIAL DINING ROOM

Brunch festif incluant du Code Rouge servi à discrétion ainsi qu'une variété de plats et de boissons raffinés et inventifs dont les pièces du Chef : le Filet de Boeuf Wellington, jus parfumé à la Truffe et le Coulibiac de Saumon.

Festive Brunch including unlimited Code Rouge and a large variety of sophisticated and creative dishes and beverages as the Chef's cuts: Wellington beef fillet with truffle flavored gravy and Salmon pie.

109€ PAR PERSONNE - 50€ ENFANTS 8-12 ANS
€109 PER PERSON - €50 CHILDREN 8-12 YEARS OLD

Nouvel An
New Year

30 Dec
Brunch Festif
Festive Brunch

DE 12H15 À 15H AU RESTAURANT LE FIRST
FROM 12.15 PM TO 3 PM IN LE FIRST RESTAURANT

Brunch festif incluant une coupe de champagne Perrier-Jouët Blason Rosé ainsi qu'une variété de plats et de boissons raffinés et inventifs dont la pièce du Chef : l'Agneau en croûte d'herbes.

Festive Brunch including a glass of Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé and a large variety of sophisticated and creative dishes and beverages as the Chef's cut: Lamb filet in a herbs crust.

99€ PAR PERSONNE / *€99 PER PERSON*

31 Dec

Réveillon du Nouvel An
New Year's Eve Dinner

À PARTIR DE 19H30 AU SALON IMPÉRIAL - MAGICIEN ET ANIMATION DJ
FROM 7:30 PM IN THE IMPERIAL DINING ROOM - MAGICIAN HAPPENING AND DJ SET

L'huître d'Isigny, écume de pomme verte et parfum de gingembre
Isigny oyster, green apple foam scented with ginger

Homard breton cuit sur braise, endives à la clémentine et safran pistils
Ember-grilled Breton lobster, clementine seasoned endives, and saffron pistils

Le fondant de veau de lait de Corrèze à la truffe noire,
polenta croustillante, jus perlé à l'arabica
Milk-fed veal fondant, black truffle,
crunchy polenta and arabica juice

Le brie de Melun, la rhubarbe et la pimprenelle
Melun Brie cheese, rhubarb and burnet salad

L'ananas Victoria rôti au miel de citron,
parfait à la vanille de Tahiti et sorbet ananas
Victoria pineapple roasted with lemon honey,
iced with Tahitian vanilla mousse and pineapple sorbet

490€ / 2 PERS. INCLUANT UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS
210€ / PERS. HORS BOISSONS - 90€ ENFANTS 8-12 ANS - 50€ ENFANTS -8 ANS
€490 FOR 2 PERS. INCLUDED A BOTTLE OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS
€210 / PERS. (BEVERAGES NOT INCLUDING) - €90 CHILDREN 8-12 YEARS OLD - €50 CHILDREN - 8 YEARS OLD

01 Jan

Brunch du Nouvel An
New Year's Day Brunch

DE 12H15 À 15H AU SALON IMPÉRIAL
FROM 12.15 PM TO 3 PM IN THE IMPERIAL DINING ROOM

Brunch festif incluant du Code Rouge servi à discrétion ainsi qu'une variété de plats et de boissons raffinés et inventifs dont la pièce du Chef : Contre filet "Or Rouge", Mousseline de Pommes de Terre à la Truffe.

Festive Brunch including unlimited Code Rouge and a large variety of sophisticated and creative dishes and beverags as the Chef's cut: "Or Rouge" sirfoin lightly whipped potato purée mashed with truffles.

109€ PAR PERSONNE - 50€ ENFANTS 8-12 ANS
€109 PER PERSON - €50 CHILDREN 8-12 YEARS OLD

Autour des Fêtes...
Let's Celebrate!

LA BÛCHE DE L'HÔTEL THE WESTIN PARIS – VENDÔME EST UNE ÉDITION LIMITÉE DE NOTRE CHEF PÂTISSIÈRE FLORENCE LESAGE DISPONIBLE EN 40 PIÈCES.

En vente à emporter les 24 et 25 décembre, elle est également disponible à la dégustation au bar Tuileries et au restaurant Le Jardin d'Hiver du 1er au 31 décembre.

Bûche pour 6 à 8 personnes : 80€
Au bar Tuileries ou au restaurant Le Jardin d'Hiver : 13€
Réservations du 1er au 23 décembre inclus

OUR CHRISTMAS LOG IS A LIMITED EDITION OF 40 PIECES CREATED BY OUR PASTRY CHEF FLORENCE LESAGE

For sale to take away the 24st and 25th of December.
You will also be able to enjoy it at the Tuileries bar and at the restaurant Le Jardin d'Hiver between December 1st and 31st.

Christmas log for 6 to 8 persons: €80
At the Tuileries bar or the restaurant Le Jardin d'Hiver: €13
Reservations from the 1st to the 23rd of December included

THE WESTIN
PARIS-VENDÔME

INFORMATIONS / RESERVATIONS :
+33 1 44 77 10 07 - LEFIRST@PARISWESTIN.COM
RÉSERVATION ET PRÉPAIEMENT OBLIGATOIRES
RESERVATION AND PREPAYMENT REQUIRED