



# UN NOËL SURREALISTE

AU RITZ PARIS



29 NOVEMBRE 2024  
5 JANVIER 2025





“ JE ME SUIS LAISSÉ ATTRAPER PAR (...) LA COULEUR DU RITZ, COULEUR DE RÊVES ET D'ENTHOUSIASME ”.

SALVADOR DALI



# LE SURREALISME

AU RITZ PARIS

Depuis sa fondation en 1898, le Ritz Paris a toujours entretenu des liens étroits avec de nombreux artistes. Parmi eux, les « Surréalistes » partagèrent avec l'hôtel l'ambition de l'extraordinaire et un intérêt profond pour tous les domaines créatifs (littérature, photographie, peinture, cinéma ...).

Depuis André Breton qui goûte à l'excellence gastronomique du Ritz Paris chez Marcel Proust jusqu'à Francis Picabia exposé dans une galerie d'art située au pied de l'hôtel place Vendôme, les Surréalistes ont régulièrement trouvé au Ritz Paris un espace de **liberté créative** dans lequel réalité et rêverie se confondent volontiers.

Des clients illustres du Ritz Paris font connaître l'établissement qui aura défini le luxe dans l'hôtellerie à ces artistes : Ernest Hemingway collectionne Joan Miro, Gabrielle Chanel soutient les frères Giacometti et Jean Cocteau. Celui-ci y résidera d'ailleurs pendant plusieurs mois après en avoir fréquenté très souvent le restaurant et le bar. Un autre client régulier, pendant toute sa vie, est Salvador Dali qui s'amusera à résumer sa fidélité à l'esprit du Ritz en une phrase : « je me suis laissé attraper par (...) la couleur du Ritz, couleur de rêves et d'enthousiasme ».

De son côté, le photographe Man Ray transforme le Ritz Paris en un véritable **laboratoire artistique** : fidèle à sa volonté de donner toute sa puissance aux rêves, il y effectue des portraits surréalistes de l'extravagante marquise Luisa Casati, du non moins fabuleux Aga Khan et d'Olivier Dabescat, le légendaire maître d'hôtel du Ritz Paris.

# NOËL

## AU BAR VENDÔME

MARDI 24 DECEMBRE 2024  
DE 19H00 À 22H00

MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024  
DE 12H00 À 15H00

Pour Noël, le Ritz Paris a imaginé des mets inoubliables et invite à déguster avec délice tous les grands classiques des fêtes au Bar Vendôme, imaginés par le Chef Jérôme Legras. Le dîner sera accompagné d'une animation musicale au piano avec voix.

275 €\*  
\*TARIF INDIQUÉ PAR PERSONNE

### BAR VENDÔME

RITZ PARIS



Canapés

Pommes boulangères de légumes racines,  
coulis truffé

Tourte briochée de canard croisé au foie gras et  
champignons, endives aux agrumes, jus au cacao

Vermicelle de marron, fine meringue, crème de marron,  
sauce cassis

La boucle est bouclée  
*Biscuit chocolat sans farine, mousse au chocolat,  
ceinture en chocolat et boucle en or*



ESPADON  
*Ritz*  
PARIS

Saumon en 2 services

*En gravelax, castel franco, sumac et poivre rouge cacao  
Confit au beurre de cascara, radicchio trevisano,  
amande amère*

Scorsonères fumées au bois de cèdre,  
fleur d'oranger, persil lacté

Wellington de chevreuil, champignon de Paris,  
vanille de Madagascar et olive noire

Sorbet à l'oseille, eau de vie de poire, caviar Oscietre

Marron, cassis, bourgeon de sapin

NOËL  
AU RESTAURANT ESPADON

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024  
DE 19H00 À 22H00

Le soir du 24 décembre, la Cheffe Eugénie Béziat signe un menu en six séquences pour le premier réveillon de Noël au restaurant Espadon. Un dîner gastronomique exceptionnel ponctué d'interludes musicaux.

650 €\*  
\*TARIF INDIQUÉ PAR PERSONNE

# RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

AU BAR VENDÔME

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024  
DE 20H00 À 01H00

Le Bar Vendôme se met sur son 31 et rend hommage au centenaire du surréalisme.

Le Chef Jérôme Legras a imaginé un florilège surréaliste en sept services convoquant le meilleur de la gastronomie française pour célébrer le passage de la nouvelle année dans une ambiance festive et élégante.

850 €\*  
\*TARIF INDIQUÉ PAR PERSONNE

## BAR VENDÔME RITZ PARIS



Canapés

Demoiselle des mers

*Carpaccio de langoustine en transparence de fruits de saison*

Ceci n'est pas un œuf

*Duxelle de champignons croustillante, cœur coulant  
de courge butternut*

Bar Tabac

*Pavé de bar sauvage, embeurrée de chou, jus fumé au tabac*

Beef à la royale

*Effilochée de joue de bœuf farcie au foie gras,  
mousseline de légumes racines, sauce vin rouge*

L'île flottante qui ne flotte pas

*Crème caramel, blanc en neige*

Suzette fait la fête



ESPADON  
*Ritz*  
PARIS

Mise en bouche

Blinis, blanc-manger au jasmin, caviar Beluga

Langouste en 2 services  
*En raviole, consommé des têtes au poivre vert de Kampot  
Au grill, courge et condiment balsamique au citron noir*

Sorbet à l'oseille, eau de vie de poire,  
cacahuètes à la fleur de sel

Pithiviers de canard, céleri, réglisse,  
truffe melanosporum et jus à la lavande

Orange confite, amande, caviar Oscière

RÉVEILLON DE LA  
SAINT-SYLVESTRE

AU RESTAURANT ESPADON

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024  
DE 20H00 À 01H00

Au restaurant Espadon, la Cheffe Eugénie Béziat imagine un menu en sept séquences pour le réveillon de Saint-Sylvestre.

Un voyage culinaire qui, de surprises en surprises, entraînera jusqu'aux douze coups de minuit en musique.

2 025 €\*

\*TARIF INDIQUÉ PAR PERSONNE, AVEC ACCORD METS ET VINS



# RÉVEILLON DANSANT DE LA SAINT-SYLVESTRE

AU SALON MARIE-LOUISE

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024  
DE 22H00 À 01H30

Cette année, le Salon Marie-Louise sera à l'honneur pour le réveillon du nouvel an. Champagne et la talentueuse DJ Marine Neuilly pour faire swinguer la Saint-Sylvestre.

Paris est une fête le soir du 31. Le rendez-vous est pris au Ritz Paris.

Une tenue de soirée - Black Tie sera requise pour célébrer la nouvelle année élégamment.

Place limitées, sur réservation.



R  
I  
T  
Z  
B  
A  
R



Vodka Lavande fine Romarin Bourgeon de cassis Verjus  
Eau pétillante Vodka Lavande fine Romarin  
Bourgeon de cassis Bergamote Verjus  
Eau pétillante Vodka Romarin  
Bourgeon de cassis  
Bergamote

I  
n  
a  
t  
t  
e  
n  
d  
u  
e

Cocktail audacieux.



# LES FESTIVITÉS

AU RITZ BAR

DU 29 NOVEMBRE 2024 AU 05 JANVIER 2025  
DE 17H30 À 23H30

À déguster au Ritz Bar pendant les fêtes, ce cocktail audacieux, imaginé par Romain de Courcy, alliera des saveurs inattendues rendant la part belle au courant artistique du Surréalisme.

## LE COCKTAIL SURRÉALISTE

VODKA, LAVANDE FINE, ROMARIN, BOURGEON DE CASSIS,  
BERGAMOTE, VERJUS ET EAU PÉTILLANTE



# À L'HEURE DU THÉ

AU SALON PROUST

DU 29 NOVEMBRE 2024 AU 05 JANVIER 2025  
DE 14H00 À 18H00

Le Thé à la Française est réenchanté par le Chef Pâtissier François Perret.

Dans l'ambiance chaleureuse du Salon Proust, Noël se vit à travers des moments de complicité. Les thés de Noël, accompagnés de gâteaux et biscuits aux parfums d'épices, créent une atmosphère unique.

Près de la cheminée, ce doux rituel, cher à Marcel Proust, réveille la magie des souvenirs d'enfance.

## LE GOÛTER ROYAL DE NOËL À LA FRANÇAISE

95 €\*

Goûter de Noël accompagné d'une coupe de Champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz - Brut ou Rosé.

## LE GOÛTER IMPÉRIAL DE NOËL

115 €\*\*

Goûter de Noël accompagné d'un dessert de notre Chef Pâtissier François Perret à choisir dans la sélection du Bar Vendôme et d'une coupe de Champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz - Brut ou Rosé.

\*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE : UNE SÉLECTION DE BISCUITS DE FÊTE ACCOMPAGNÉE D'UNE BOISSON CHAUDE.

\*\*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE : UNE SÉLECTION DE BISCUITS DE FÊTE ACCOMPAGNÉE D'UNE BOISSON CHAUDE ET D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD RÉSERVE RITZ - BRUT OU ROSÉ.





Sublimé par une animation musicale à la harpe,  
le Tea Time Impérial dévoile une sélection de pièces  
salées et sucrées d'exception ponctué ponctué  
ponctué par des surprises préparées à la minute

au sein du majestueux salon Marie-Louise.  
Élégant, veste et cravate pour messieurs



# LE TEA TIME IMPÉRIAL

SALON MARIE-LOUISE

DU 30 NOVEMBRE 2024 AU 05 JANVIER 2025,  
LES WEEK-ENDS UNIQUEMENT  
À 13H30 OU 16H30

Sublimé par une animation musicale à la harpe, le Tea Time Impérial dévoile une sélection de pièces salées et sucrées d'exception ponctué par des surprises préparées à la minute au sein du majestueux Salon Marie-Louise.

Une tenue élégante sera requise pour ce moment d'exception.  
*Veste et cravate pour messieurs.*

175 €\*.

\*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE : UNE SÉLECTION DE GOURMANDISES SALÉES ET SUCRÉES ACCOMPAGNÉE D'UNE BOISSON CHAUDE ET D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD RÉSERVE RITZ - BRUT OU ROSÉ.





# LES BRUNCHS DES FÊTES

AU SALON D'ÉTÉ

MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024  
MERCREDI 1<sup>ER</sup> JANVIER 2025  
DE 12H00 À 15H00

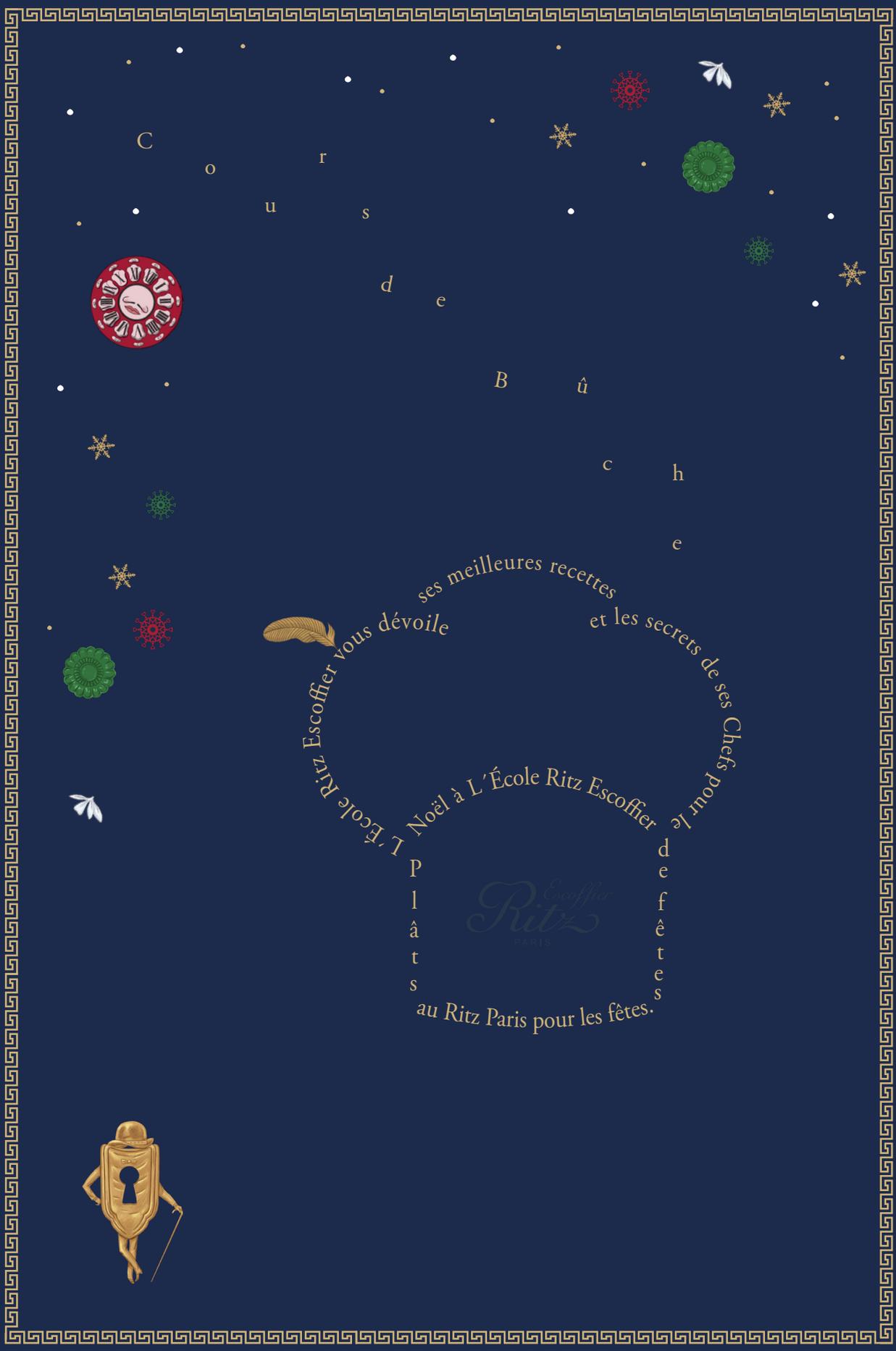
**L**e mythique Brunch du Ritz Paris se pare de délices festifs pour célébrer les fêtes de fin d'année dans une ambiance chaleureuse et musicale au piano, accompagnée d'une chanteuse.

La féerie des plats de fêtes, est alliée aux fines bulles d'une coupe de Champagne, pour font de ces déjeuners un délicieux moment partagé au sein du Salon d'Été.

295 €\*

\*TARIF INDIQUÉ PAR PERSONNE





# NOËL

## À L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER

L'École Ritz Escoffier vous dévoile ses meilleures recettes et les secrets de ses Chefs pour recevoir comme au Ritz Paris pendant les fêtes.

### COURS DE CUISINE

29 novembre, 4, 12 et 19 décembre : Les plats de fêtes - cours et déjeuner - 4h	320 €
30 novembre et 11 décembre : Escapade au marché de Noël - 1 jour	590 €
28 novembre : Thanksgiving cours et dîner - 3h	270 €

### COURS DE PÂTISSERIE

7 et 18 décembre : Les desserts de fêtes - 8h	520 €
5, 6, 13, 14, 19 et 20 décembre : La Bûche de Noël - 4h	320 €
23 novembre, 5 et 16 décembre : Les chocolats de Noël	270 €

POUR RÉSERVER UN COURS, MERCI DE CONTACTER LE  
01 43 16 30 50 OU ECOLE@RITZPARIS.COM.



Ritz  
PARIS

LE COMPTOIR

## LA BÛCHE DE NOËL SIGNÉE FRANÇOIS PERRET

Le Chef François Perret a imaginé cette année pour Ritz Paris Le Comptoir une déclinaison ludique et régressive de l'une des bûches signature du Ritz Paris : le Père Noël. Une nouvelle création magique qui attendrit notre âme d'enfant.

LA BÛCHE PÈRE NOËL POUR 6 À 8 PERSONNES : 110 €  
LA BÛCHETTE PÈRE NOËL - PART INDIVIDUELLE : 20 €

À COMMANDER EN CLICK & COLLECT  
DÈS LE 12 NOVEMBRE 2024  
SUR [WWW.RITZPARISLECOMPTOIR.COM](http://WWW.RITZPARISLECOMPTOIR.COM)

RETRAIT DES BÛCHES AU RITZ PARIS LE COMPTOIR  
À PARTIR DU 29 NOVEMBRE 2024

38 RUE CAMBON - 75001 PARIS

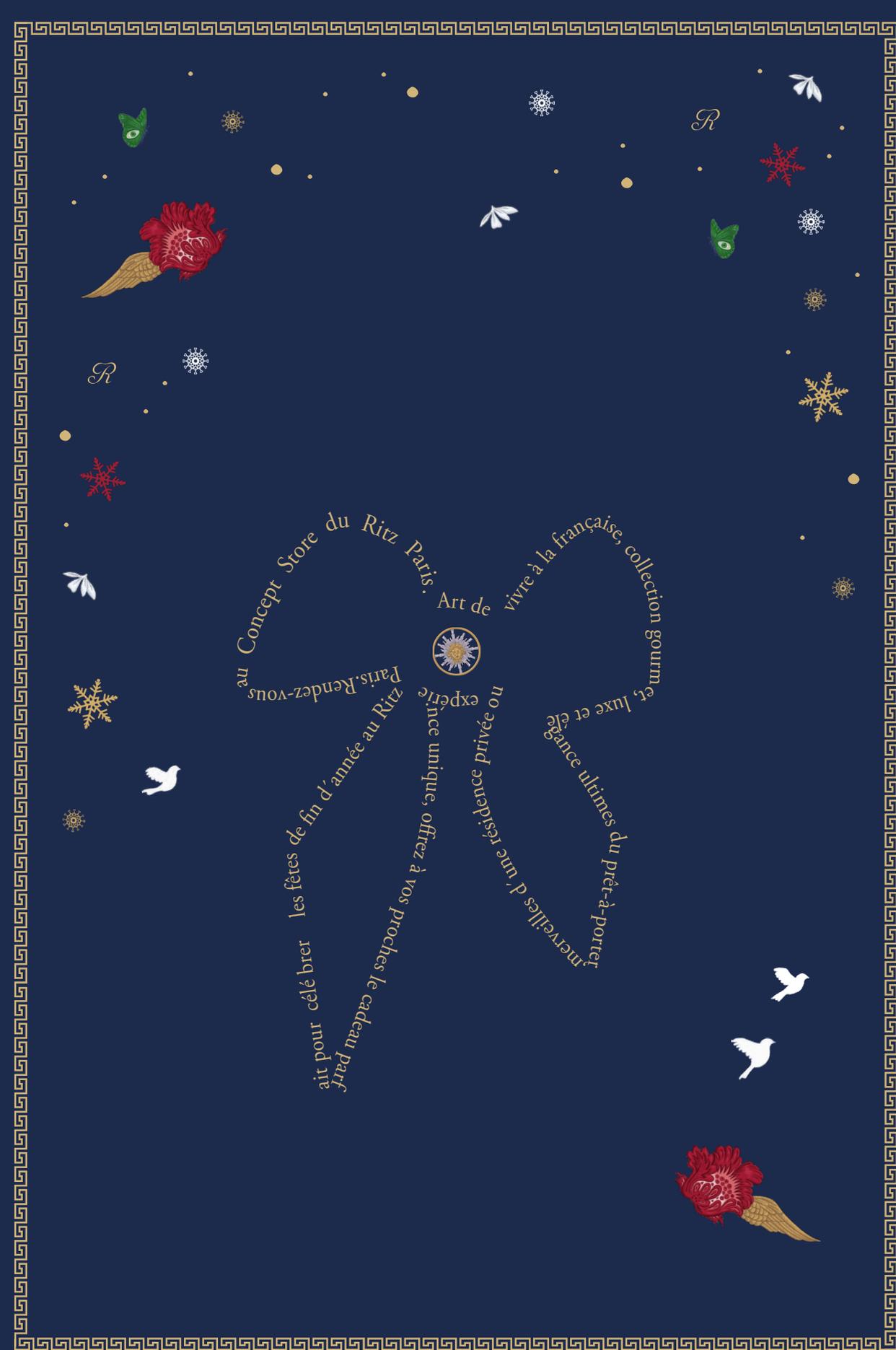


# CARTES CADEAUX

**A**rt de vivre à la française, collection gourmet, luxe et élégance ultimes du prêt-à-porter, merveilles d'une résidence privée ou expérience unique, offrez à vos proches le cadeau parfait pour célébrer les fêtes de fin d'année au Ritz Paris.

Rendez-vous sur la e-boutique du Ritz Paris ou au sein du Concept Store afin de sélectionner la carte cadeau idéale.

[WWW.RITZPARIS.COM/E-BOUTIQUE](http://WWW.RITZPARIS.COM/E-BOUTIQUE)





Ritz  
PARIS



# RENDEZ-VOUS

15 PLACE VENDÔME

POUR TOUTE RÉSERVATION,  
MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS CONTACTER  
AU 01 43 16 33 74 OU PAR EMAIL  
À [RESTAURATION@RITZPARIS.COM](mailto:RESTAURATION@RITZPARIS.COM)

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

[RITZPARIS.COM](http://RITZPARIS.COM)