



Ritz
PARIS

UN NOËL TRADITIONNEL

AU RITZ PARIS

29 NOVEMBRE 2025
4 JANVIER 2026

LA MAGIE DE NOËL AU RITZ PARIS

DU 29 NOVEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

Joyeux et enchanteur, le Ritz Paris revêt ses habits de lumière et vous convie à la fête. La magie de Noël étincelle dès le lobby, décoré d'un majestueux sapin orné de 400 oursons groom. Adorée des petits et des grands, la mascotte de l'hôtel vous ouvre les portes d'un univers féérique au charme de l'enfance, et vous accompagne d'une pièce à l'autre, toutes parées de fleurs, de couronnes et de rubans rouges, verts et or. La Galerie scintille, et le Grand Jardin brille de mille feux. Une ambiance chaleureuse et conviviale attise la douceur des lieux, à l'instar du feu crépitant dans les cheminées. Dans les cuisines, les brigades exécutent une chorégraphie minutieuse autour des délicieux menus concoctés par les Chefs. Dans les coupes, les bulles de champagne pétillent. Et pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, le Ritz Paris perpétue l'esprit festif, magique et élégant de ses fêtes inoubliables.



Un ourson groom géant accueillera Parisiens et touristes au sein d'un pop-up gourmand, aménagé dans le péristyle de l'hôtel. Ils pourront y savourer l'exquis chocolat chaud Ritz Paris et l'une de ses créations originales : la guimauve au chocolat et caramel en forme d'ourson, souvenir tendre des bonheurs de l'enfance, lovée au cœur de ces réjouissances festives.



AU SALON PROUST

À L'HEURE DU THÉ

DE 13H00 À 18H00

Le feu crépite dans la cheminée ornée de guirlandes de sapin. Le cérémonial du « Thé à la Française » et d'un majestueux goûter de Noël au parfum d'épices offre douceur et volupté et ravive les souvenirs gourmands de l'enfance.



LE GOÛTER ROYAL DE NOËL À LA FRANÇAISE 105 €* Goûter de Noël accompagné d'une coupe de Champagne Roederer Brut Collection, d'un pétillant sans alcool ou d'un cocktail sans alcool de la carte.

LE GOÛTER IMPÉRIAL DE NOËL 125 €** Goûter de Noël accompagné d'un dessert à choisir dans la sélection du Bar Vendôme et d'une coupe de Champagne Roederer Brut Collection, d'un pétillant sans alcool ou d'un cocktail sans alcool de la carte.

*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 ROEDERER BRUT COLLECTION.



AU SALON MARIE-LOUISE

LE TEA TIME À L'ANGLAISE

DU 18 DÉCEMBRE 2025 AU 04 JANVIER 2026
DE 13H00 À 15H00

Importé de Londres dans les années 1900 par César Ritz, le « Tea Time » est un rituel cher au Ritz Paris. Tradition oblige et vénérée, il se compose de pièces salées, de plaisirs sucrés iconiques de la pâtisserie française et de quelques surprises d'une grande finesse préparées à la minute. Paré de ses habits de fête pour Noël, il est servi dans le décor fastueux du Salon Marie-Louise.



Scones, crème et confiture

Bagel saumon fumé, tarama caviar
Muffin au houmous de butternut
Focaccia homard
Finger crème truffée

Arbre à pâtisseries des fêtes

105 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE : UNE SÉLECTION DE GOURMANDISES
SALÉES ET SUCRÉES ACCOMPAGNÉE D'UN GIN TONIC À L'ANGLAISE
OU D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE ROEDERER BRUT COLLECTION
OU D'UN PÉTILLANT SANS ALCOOL



AU BAR VENDÔME

NOËL

RÉVEILLON DE NOËL
MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

—
DÉJEUNER
JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

Le Ritz Paris convie à un Noël typiquement parisien dans cet écrin chaleureux à l'esprit brasserie chic. Cinq chapitres, imaginés par le Chef Jérôme Legras, composent ce conte enchanteur, qui ravira les papilles gustatives autour de plats signature de la cuisine française iconiques des fêtes de fin d'année.

Un répertoire intemporel, allant du jazz à la soul en passant par les classiques de Noël revisités, interprété par un pianiste et une chanteuse, accompagnera ces rendez-vous gourmets.

FRIVOLITÉS

Petit ours brun et petit ours blanc

HORS-D'ŒUVRE FROID

Aspic d'oursin au caviar français

RELEVÉ DE VOLAILLE

Poularde à l'Élysée

PRÉ-DESSERT

Mont-Blanc

DESSERT

Boules de Noël spéculoos

285 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE

AU RESTAURANT ESPADON

RÉVEILLON DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

L'enfance est au cœur des célébrations de Noël. Elle est aussi une inspiration pour la Cheffe Eugénie Béziat. Le dîner gastronomique concocté pour le 24 décembre en est une superbe illustration à travers cinq compositions uniques.

Des interludes musicaux réunissant une chanteuse, un guitariste et un bassiste ponctueront cette soirée exceptionnelle dans une atmosphère feutrée et intimiste.

Crudo de Denti, ormeau, beurre noisette à l'orge fermenté
Cédrat légèrement confit et yuzu

Vol-au-vent aux petits gris, essence de céleri-rave et Oscière
Lime et coriandre, légère

Sole marinée à la feuille d'eucalyptus, jus au poivre « Cubèbe »
Cueillette de champignons du moment et parfum de bergamote

Chevreuril, vanille bleue, sauce « grand rêveur »

Pain de Noël aux épices Espadon et fleur d'oranger

680 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE

AU BAR VENDÔME

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

Le Chef Jérôme Legras a concocté un menu festif dans la plus pure tradition française, mettant à l'honneur les produits d'exception de notre patrimoine culinaire. Sept mets révèlent les saveurs généreuses de la terre et de la mer, que viennent sublimer les vins prestigieux choisis avec soin par Florian Guilloteau, le Directeur de la Sommellerie.

Au diapason de ce dîner gourmand et chaleureux, un quartet de musiciens interprétera quelques pièces musicales.

FRIVOLITÉS
Délice de foie gras
Tartelette à la courge truffée
Pannequet au caviar français

HORS-D'ŒUVRE FROID
Bouquetière de légumes d'hiver

HORS-D'ŒUVRE CHAUD
Velouté Thermidor

POISSON
Sole Talleyrand

GIBIER
Filet de chevreuil Diane

PRÉ-DESSERT
Nougat glacé

DESSERT
Profiterole Belle-Hélène

Cristal Roederer Blanc 2002
Cocktail du Réveillon
Chassagne Montrachet 1^{er} Cru "La Boudriotte"
Domaine Fontaine-Gagnard Blanc 2017
Corton-Charlemagne Grand Cru – Domaine Rapet Blanc 2014
Château Haut-Brion 1^{er} Grand Cru Classé Rouge 2000
Chartreuse verte VEP ou Porto Vintage 2005 Quinta de Vargellas

870 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE

480 €**

**SUPPLÉMENTAIRES POUR L'ACCORD METS ET VINS

AU RESTAURANT ESPADON

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

Pour la nuit la plus magique de l'année, la Cheffe Eugénie Béziat nous transporte au firmament de son art culinaire en faisant dialoguer tradition et innovation à travers des associations sophistiquées inattendues. La table gastronomique étoilée du Ritz Paris convoque sept rencontres gustatives inédites, auxquels des vins millésimés, savamment choisis par Florian Guilloteau, le Directeur de la Sommellerie, feront écho.

Un accompagnement musical et enjoué, mêlant grands classiques de jazz, de soul et de pop, donnera le ton de ce dîner inoubliable, d'un grand raffinement.

Huître de la famille Tarbouriech, préparée à la diable
Consommé de canard, en vinaigrette et gelée

Courge bleue à la braise, crème aigre à la fleur d'oranger
Condiment pistache-cardamome blanche

Langouste, litchi, sauce vierge hivernale et verveine

Poulpe, topinambour, cueillette maritime et poivre vert

Truffe Melanosporum, capucine tubéreuse, focaccia croustillante

Colvert, jus au géranium rosat, confit des cuisses à la baie rose

Pamplémousse, vanille et safran

Dom Ruinart Blanc 1993

Riesling "Réserve" – Domaine Trimbach Blanc 2013

Saumur "Brézé" – Domaine Guiberteau Blanc 2018

Corton-Charlemagne – Domaine de la Vougeraie Blanc 2008

Saint-Joseph – Domaine Jean-Louis Chave Rouge 2008

Château Haut-Brion Blanc 2007

Château Angélys 1^{er} Grand Cru Classé B Rouge 1996

Château d'Yquem 1^{er} Cru Supérieur Blanc Liqueureux 2008

Chartreuse Tarragone 1904-1930

2 026 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE AVEC ACCORD METS ET VINS

AU SALON MARIE-LOUISE

RÉVEILLON DANSANT DE LA SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025
DE 23H30 À 02H00

La fête est une tradition au Ritz Paris. Elle se perpétue pour briller de mille feux. On se met sur son 31, en hommage à la chanson Puttin' On the Ritz, et l'on vient s'y amuser et danser au rythme d'un orchestre. Dans le magnifique Salon Marie-Louise, drapé de lumière et de miroirs, les douze coups de minuit vibrent dans la nuit étoilée de Paris. Une carte de Champagne, vins et spiritueux accompagnée d'un assortiment de canapés sera proposée.

Une tenue de soirée est exigée pour cette soirée très élégante.

Places limitées, sur réservation.

175 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE INCLUANT UNE COUPE DE CHAMPAGNE BLANC





AU RITZ BAR

LE COCKTAIL DES FÊTES

DE 17H30 À 23H30

Il n'est point de Noël traditionnel sans orange. Cet agrume au goût irrésistible n'a plus de secret pour Romain de Courcy, Directeur de la Mixologie du Ritz Bar, qui en a exploré les formes les plus diverses pour créer « Orange ». Ce cocktail éphémère tout en nuances subtiles, 100% à base d'orange, vient rejoindre la carte du Ritz Bar le temps des fêtes de fin d'année.

LE COCKTAIL ORANGE

EAU DE VIE D'ORANGE, JUS D'ORANGE CLARIFIÉ, ORANGE CONFITE,
ESSENCES D'ORANGE DOUCE, AMÈRE ET SANGUINE.

39 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE



AU BAR HEMINGWAY

LE COCKTAIL DES FÊTES

DE 17H00 À MINUIT

C'est dans ce lieu mythique, nourri d'anecdotes savoureuses et témoin de Noël aux accents artistiques, qu'Anne-Sophie Prestail, Directrice du Bar Hemingway, signe d'un shaker inspiré, le Side-Car Martini, en réinterprétant deux cocktails traditionnels tout aussi légendaires : le Side-car et le Dry Martini.

LE SIDE-CAR MARTINI

DRY MARTINI À BASE DE VODKA ET COGNAC INFUSÉ AU ZESTE DE CITRON JAUNE AVEC UN GLAÇON AU GRAND MARNIER.

39 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE





AU SALON D'ÉTÉ

LES BRUNCHS DES FÊTES

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025
JEUDI 1^{ER} JANVIER 2026

Le Brunch chic et chaleureux du Ritz Paris fait des Salons historiques l'écrin de ses buffets généreux. Il prend part à la fête, régaland les papilles de produits soigneusement sourcés aux influences cosmopolites pour faire du 25 décembre et du 1^{er} janvier deux grands moments festifs, dans une atmosphère joyeuse impulsée par un duo chant et piano.

295 €*

*TARIF UNIQUE PAR PERSONNE

À L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER

LES COURS DE NOËL

DU 22 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2025

Un Noël traditionnel au Ritz Paris est l'expression tout en virtuosité d'une transmission des savoir-faire. Vous souhaitez recevoir pendant les fêtes à la manière du Ritz Paris ou apprendre à cuisiner vos mets préférés ? L'École Ritz Escoffier vous partage les recettes et les secrets de ses Chefs, dans le cadre de ses cours de cuisine et de pâtisserie imaginés spécialement pour cette saison festive.

POUR RETROUVER LES DÉTAILS DE CHAQUE COURS OU
POUR RÉSERVER, RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET
RITZESCOFFIER.COM
PAR TELEPHONE AU 01 43 16 30 50
OU PAR EMAIL À ECOLE@RITZPARIS.COM.



COURS DE CUISINE

THANKSGIVING
Cours suivi de la dégustation des plats : 3 heures

PLATS DE FÊTES
3 heures, 4 heures ou 1 journée

COURS DE PÂTISSERIE

BÛCHE DE NOËL
3 heures ou 4 heures

BISCUITS ET GOURMANDISES DE NOËL
3 heures, 4 heures ou 1 journée





AU RITZ PARIS LE COMPTOIR

LA BÛCHE DE NOËL

Une bûche constituée d'un biscuit de Savoie à la vanille de Papouasie grillée, moelleux et fondant, sublimé par un crémeux, un croustillant et une mousse de vanilles d'Ouganda et de Papouasie. Son décor, réalisé grâce à une infusion de fleurs d'hibiscus vanillée, célèbre un très subtil mariage avec ses notes délicatement fruitées.

Cette pièce d'exception disponible seulement en cinquante exemplaires numérotés a pour écrin un coffre à jouets renfermant un assortiment de quarante biscuits sablés. Une bien douce manière de prolonger encore un peu plus l'enchantement de ce moment d'exception...



BÛCHE SUCRE D'ORGE ET SON COFFRET À JOUETS
RENFERMANT QUARANTE BISCUITS SABLÉS

POUR 6 À 8 PERSONNES

250 €

À COMMANDER EN CLICK & COLLECT
DÈS LE 14 NOVEMBRE 2025
SUR WWW.RITZPARISLECOMPTOIR.COM
38 RUE CAMBON - 75001 PARIS
45 RUE DE SEVRES - 75007 PARIS

LES CARTES CADEAUX

Les cartes cadeaux du Ritz Paris sont une délicate attention destinée à ceux que l'on aime. Ils pourront choisir entre un dîner gastronomique, une nuit dans une suite prestigieuse, un tea time à l'anglaise, ou encore un coup de cœur parmi les collections exclusives du Ritz Paris dédiée à l'art de vivre à la française ou au prêt-à-porter de luxe.

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

WWW.RITZPARIS.COM/E-BOUOTIQUE





RENDEZ-VOUS

15 PLACE VENDÔME

POUR TOUTE RÉSERVATION, RENDEZ-VOUS SUR
NOTRE SITE INTERNET RITZPARIS.COM
PAR TÉLÉPHONE AU 01 43 16 33 74
OU PAR EMAIL À RESTAURATION@RITZPARIS.COM.

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

RITZPARIS.COM