

la fête
by LE MERIDIEN

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL CHRISTMAS EVE DINNER

24 DEC 2019 - 20:00

BUFFET ESPACE LATITUDE

Avec animation musicale / With musical entertainment

ENTRÉES STARTERS

Foie gras au naturel et brioche toastée - Anguille et truite fumées condimentées - Salade scandinave - Magret de canard du sud-ouest et son chutney - Crème de potimarron et châtaignes comme un cappuccino - Fine tranche de veau et kumquat - Déclinaison de saumon - Banc de l'écailler

Foie gras and toasted brioche - Pickled eel and smoked trout - Scandinavian salad - South-West duck magret with chutney - Pumpkin and chestnut cream cappuccino style - Thin slices of veal and kumquat - Salmon assortment - Seafood selection

PLATS CHAUDS MAIN COURSES

Dinde rôtie et farce fine - Viande à la tranche : Selle de veau rôtie et crumble noisette orange - Filet de bar sauce Noilly Prat et œufs de saumon - Rattes rôties au thym et châtaignes - Cocotte de légumes d'antan au curcuma

Roasted turkey and fine stuffing - Carvery: Roasted veal saddle with orange and hazelnut crumble - Seabass fillet, Noilly Prat sauce and salmon eggs - Roasted new potatoes with thyme and chestnuts - Old style vegetables with curcuma

FROMAGES CHEESES

Plateau de fromages affinés

Selection of matured cheeses

DESSERTS

Saint-Honoré à la pistache - Bûche aux trois chocolats - Bûche à l'ananas et aux fruits de la passion - Fruits exotiques et sirop à la vanille - Véritable mousse au chocolat Bio - Bonbonnière de friandises - Tartelette au chocolat - Tarte aux pommes flambées au Calvados - Mont-Blanc

Pistachio Saint-Honoré - Three chocolates Christmas log - Pineapple and passion Christmas Log - Exotic fruits and vanilla syrup - Organic chocolate mousse - Candy box - Chocolate tart - Calvados flamed apple pie - Mont-Blanc

98€ par personne / per person

TTC, hors boissons / Net price, excluding drinks

la fête
by LE MERIDIEN

BRUNCH DE NOËL CHRISTMAS DAY BRUNCH

25 DEC 2019 - 12:30

BUFFET ESPACE LATITUDE

Avec animation musicale / With musical entertainment

ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard, mangue et cacao - Saumon mi-fumé, poudre de coco - Ceviche de Saint-Jacques, fruits de la passion et avruga - Assortiment de makis et sushis - Dégustation de tarama de cabillaud et d'oursin - Salade de gambas à la mangue - Filet de volaille et condiments médina - Animation Dim Sum - Consommé rafraîchissant à la volaille - Banc de l'écailler

Foie gras with mango and cocoa - Half-smoked salmon with coco powder - Scallops ceviche, passion fruit and avruga - Selection of Maki and Sushi - Cod and sea urchin tarama - Prawns salad with mango - Poultry fillet with oriental seasoning - Dim Sum animation - Refreshing poultry consommé - Seafood selection

PLATS CHAUDS MAIN COURSES

Poularde aux citrons confits et olives - Fricassée de pintade à la pistache - Viande à la tranche : Longe de veau et sauce aux cèpes - Retour de pêche hivernale, sauce au homard et butternut - Panais poêlés à la vanille - Gratin Dauphinois, crème épaisse et châtaignes

Farm hen with olives and preserved lemon - Guinea fowl fricassée with pistachio - Carvery: Veal chuck with ceps sauce - Season fish with lobster sauce and butternut squash - Sauted vanilla parsnips - Gratin Dauphinois with cream and chestnuts

FROMAGES CHEESES

Plateau de fromages affinés

Selection of matured cheeses

DESSERTS

Bûche aux clémentines et citron vert - Charlotte au chocolat - Blanc manger à la coco - Tarte aux noix de pécan - Frecinettes rôties au jus exotique - Tiramisu gourmand au café - Bûche façon profiterole - Nougat et friandises

Clementine and lime Christmas log - Chocolate Charlotte - Coconut panna cotta - Pecans pie - Roasted bananas with exotic juice - Coffee tiramisu - Profiterole style Christmas log - Nougat and treats

98€ par personne / per person

TTC, hors boissons / Net price, excluding drinks

la fête
by LE MERIDIEN

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE DINNER

31 DEC 2019 - 20:00 DINER+CONCERT

DÎNER ESPACE LATITUDE + CONCERT LIVE
AVEC SHOW TIME

Noix de Saint-Jacques en ceviche, citron caviar et gelée de poire
Scallops ceviche, finger lime and pear jelly

Foie gras aux myrtilles et vin rouge, pommes rôties
au vinaigre de myrtilles et de mûres
Blueberry and red wine foie gras with berries vinegar
roasted apples

Homard snacké, chou chinois, lentins de chène
et bouillon de coco et de citronnelle
Emulsion au curcuma et vanille, légumes croquants
Snacked lobster, Chinese cabbage, shiitake mushrooms,
coconut and lemongrass broth
Curcuma and vanilla emulsion, crunchy vegetables

Filet de bœuf risotto à la truffe, salsifis caramélisés
et jus à la fève de Tonka
Beef fillet with truffles risotto, caramelized salsify
and Tonka bean juice

Bouton culotte, betteraves crues et cuites
Goat cheese with raw and cooked beetroots

Entremets caramel au beurre salé, poires caramélisées et son sorbet
Salted caramel dessert with caramelized pears and sherbet

Mignardises
Set of mini-pastries

229€ par personne / per person
TTC, dîner, boissons et soirée musicale incluse
(Coupe de champagne, vins + une boisson pendant le concert)
Net price, dinner, drinks and live music included
(Glass of Champagne, wines + one drink during the concert)

* * *

SOIRÉE LA FÊTE AVEC CONCERT

À PARTIR DE 22H / FROM 10:00PM
CONCERT LIVE AVEC SHOWTIME

49€ par personne / per person
TTC, entrée + une boisson / Net price, entry + one drink

Bar à Champagne, animation huîtres et foie gras, en supplément
Champagne bar, oysters and foie gras animation, at supplement

Places assises non garanties / Seats non guaranteed

BRUNCH DU JOUR DE L'AN NEW YEAR'S DAY BRUNCH

01 JAN 2020 - 12:30

BUFFET ESPACE LATITUDE
Avec animation musicale / With musical entertainment

ENTREES STARTERS

Buffet de la mer composé de langoustines, crevettes roses,
saumon fumé, noix de Saint-Jacques marinées...

Bar à huîtres, à volonté

Sushis, sashimis, makis réalisés par le chef Japonais
Salades composées, charcuteries...

Seafood buffet with jumbo shrimps, kind prawns, smoked salmon,
Saint-Jacques marinated scallops...

Oysters bar

Sushis, sashimis, makis prepared by our Japanese Chef
Mixed salads, cold cuts...

PLATS CHAUDS HOT DISHES

La volaille du terroir et ses champignons

La pêche du jour

Local poultry with mushrooms

Fish of the day

FROMAGES CHEESES

Ardoise de fromages et fruits secs

Cheeses platter with dried fruits

DESSERTS

Sélection de pâtisseries et douceurs faites maison, salades de fruits
frais, macarons, crèmes brûlées, cookies, tartelettes, pain perdu
au caramel beurre salé, tiramisu aux fruits rouges, tartelettes aux
citron, tartelettes chocolat passion...

Homemade pastries and sweets, fresh fruit salads, macaroons, crèmes
brûlées, cookies, salted butter caramel bread, red fruits tiramisu, lemon
tarts, passion chocolate tarts...

70€ par personne / per person
TTC avec une coupe de Champagne
Net price with a glass of Champagne



Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.
Prix nets, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Menus are for information only and are subject to change.
Prices are net and service is included. Drink responsibly.

OFFRE EXCEPTIONNELLE EN PRÉVENTE, SUR VOTRE COMMANDE DE CHAMPAGNE

Laurent Perrier Grand Siècle 150€ au lieu de 235€

Laurent Perrier La Cuvée 99€ au lieu de 139€



SPECIAL OFFER ON PRESALE, WITH YOUR CHAMPAGNE ORDER

Laurent Perrier Grand Siècle €150 instead of €235

Laurent Perrier La Cuvée €99 instead of €139

SOIRÉE AVEC CONCERT

À PARTIR DE 22H / FROM 10:00PM
CONCERT LIVE AVEC SHOW TIME

49€ par personne / per person

TTC, entrée + une boisson / Net price, entry + one drink

Bar à Champagne, animation huîtres et foie gras, en supplément
Champagne bar, oysters and foie gras animation, at supplement

Places assises non garanties / Seats non guaranteed

INFORMATIONS & RESERVATIONS

Tel +33 (0)1 40 68 34 10

Email lemeridienetoile.reveillon@lemeridien.com

jazzclub-paris.com/fr

LE MERIDIEN ETOILE

81, boulevard Gouvion Saint-Cyr

75017 Paris, France

T +33 (0)1 40 68 34 34

lemeridien.com/etoile

N 48°52' E 2°17'

DESTINATION UNLOCKED