



The Most Magical Time of the Year

L'ÉTÉRIA

PARIS

La Plus Belle des Saisons

Depuis 114 ans, le Lutetia Paris, hôtel parisien emblématique et prestigieux, est le témoin des rencontres, des instants de partage et d'émotion qui forgent les souvenirs de ses visiteurs. Cette année encore, les fêtes de fin d'année au Lutetia Paris rimeront avec gaieté, magie et émerveillement. Les équipes de l'hôtel ont eu à cœur d'imaginer une série d'événements et d'expériences uniques qui raviront petits et grands: menus de fêtes gastronomiques, pâtisseries de saison ou expériences exclusives, chacun pourra célébrer la fin d'année à sa façon, le tout dans le cadre élégant et l'esprit chaleureux qui ont fait la renommée de l'établissement.

The Most Magical Time of the Year

For 114 years, Lutetia Paris, one of the most emblematic and prestigious Parisian grand hotels, has witnessed the moments of sharing and emotion that created the memories of its visitors. This year again, the Festive celebrations at Lutetia will be synonymous of joy, magic and wonder. The hotel's teams have imagined a series of unique events and experiences that will delight all the guests: gourmet holiday menus, seasonal pastries or exclusive experiences, everyone will be able to celebrate the end of the year in their own way, all in the elegant setting and warm spirit for which the hotel is renowned for.





Les Grands Classiques du Lutetia

AFTERNOON TEA DE NOEL

Tout au long du mois de décembre, le Salon Saint-Germain sera l'écrin idéal pour découvrir un Afternoon Tea festif imaginé par le Chef Pâtissier Nicolas Guercio, à déguster sous la spectaculaire verrière colorée, pour une parenthèse gourmande et chaleureuse au cœur de l'hiver.

Afternoon Tea 78€ / avec une coupe de champagne 94€
Disponible les week-ends du 30 novembre 2024 au 5 janvier 2025

UN RÉVEILLON AU BAR JOSEPHINE

À la nuit tombée, le Bar Joséphine, cœur battant de la Rive gauche, invite à se laisser porter par son ambiance vibrante et sophistiquée en dégustant les cocktails signés par le Chef Barman Angelo Forte. Le soir de la Saint-Sylvestre, les clients pourront assister à un DJ set festif et s'élancer sur la piste de danse.

Sur réservation uniquement - minimum de dépense requis - DJ set à partir de 22h

Lutetia's Festive Classics

FESTIVE AFTERNOON TEA

Throughout the month of December, the Saint-Germain will be offering a festive Afternoon Tea created by Pastry Chef Nicolas Guercio, to be enjoyed under its spectacular-colored glass ceiling, for a warm and gourmet interlude in the heart of Winter.

Afternoon Tea €78 / with a glass Champagne €94
Available from 30 November 2024 to 5 January 2025 on weekends.

NEW YEAR'S EVE AT BAR JOSEPHINE

At nightfall, the Bar Joséphine, the beating heart of the Left Bank, invites guests to indulge in its vibrant and sophisticated atmosphere while enjoying cocktails by Chef Barman Angelo Forte. On the evening of 31 December 2024, guests can enjoy a festive DJ set and hit the dance floor to ring in the New Year.

Upon reservation only / minimum spend required - DJ set from 10pm



Bûche de Noël "Flocon"

Cette année, le Chef Pâtissier Nicolas Guercio dévoile une œuvre gourmande et féérique pour les fêtes de fin d'année : la bûche de Noël "Flocon", une véritable ode à l'hiver. Inspirée par la légèreté et la beauté d'un flocon de neige, cette création originale en forme d'étoile à six branches, revisite le traditionnel Mont-Blanc. Elle repose sur une pâte sucrée délicate, surmontée d'un biscuit au marron et d'une onctueuse crème de marron, rehaussée d'un confit de cassis acidulé subtilement épicé au poivre de Timut. La bûche est ensuite garnie d'une meringue soufflée aérienne et enveloppée dans une mousse de marron fondante. Chaque branche est recouverte de chocolat blanc, offrant un contraste raffiné et délicat. En son cœur se cache une surprise musicale enchantée : une boîte à musique jouant une mélodie festive faisant virevolter les étoiles du flocon, composées de sucre candi, de chocolat blanc et de pâte à sucre, apportant une touche de féerie à cette création d'exception.

Prix : 145€ Bûche pour 6 à 8 personnes

Disponible en édition limitée et uniquement sur réservation en suivant ce [lien](#).

Les retraits sont à effectuer au Lutetia Paris les 23, 24, 25, 30, 31 décembre 2024 et 1^{er} janvier 2025

"Snowflake" Yule Log

Pastry Chef Nicolas Guercio presents a magical and gourmet creation this year: the "Snowflake" Yule Log. With a delicate sweet crust, the dessert features a chestnut biscuit and a creamy chestnut filling, elevated by a tangy blackcurrant confit with Timut pepper. Each bite strikes a balance between crunch, sweetness, and freshness. The entire creation is wrapped in a light chestnut mousse, topped with airy meringue, and coated in white chocolate, it evokes freshly fallen snow. Inspired by the lightness and beauty of a snowflake, this original six-pointed star-shaped masterpiece reimagines the traditional Mont-Blanc dessert. At its heart lies a delightful surprise: a Christmas music box playing a festive tune, adding a whimsical touch to this exceptional dessert.

Price: €145 for 6 to 8 people

Available in limited edition, upon reservation [here](#).

Pick-up at the Lutetia Paris on 23,24,25, 30 and 31 December 2024 and 1st of January 2025.





Galette des Rois "Flocon"

Le Chef Pâtissier Nicolas Guercio réinvente la galette des rois avec une création en forme de flocon, composée d'une brioche feuilletée et garnie d'une frangipane à l'amande. Véritable invitation à un voyage gustatif, cette galette sublime les saveurs subtiles de l'amande tout en restant fidèle à la tradition. Chaque bouchée révèle ainsi un équilibre parfait entre croustillant et moelleux, pour un plaisir raffiné et inoubliable.

Prix: 75€ Galette pour 8 personnes

Disponible en édition limitée et uniquement

sur réservation en suivant ce [lien](#).

Les retraits sont à effectuer au Lutetia Paris du 1 au 31 janvier 2025

"Snowflake" King's Cake

Pastry Chef Nicolas Guercio revisits this famous and popular French dessert with a snowflake-shaped King's Cake, made from flaky brioche and filled with almond frangipane. A true invitation to a gourmet journey, this cake enhances the delicate flavors of almond while staying true to tradition. Each bite reveals the perfect balance between crisp and soft, offering a refined and unforgettable treat.

Price: €75 for 8 people

Available in limited edition, upon reservation [here](#).

Pick-up at the Lutetia Paris from 1 to 31 January 2025



FETES DE NOEL - CHRISTMAS CELEBRATIONS

Brasserie Lutetia



SÉLECTION DE NOEL A-LA-CARTE, IMAGINÉE PAR LE CHEF EXÉCUTIF PATRICK CHARVET
DINER DU MARDI 24 DÉCEMBRE 2024
DÉJEUNER DU MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

FESTIVE A-LA-CARTE SELECTION, CREATED BY CHEF PATRICK CHARVET
DINNER ON 24 DECEMBER, 2024
LUNCH ON 25 DECEMBER, 2024

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS, ARTICHAUT ET TRUFFE NOIRE 28
Crème brulée with foie gras, artichoke, and black truffle 28

*

VOL-AU-VENT DE HOMARD À LA TRUFFE NOIRE 60
Lobster vol-au-vent with black truffle 60

OU / OR

CHAPON DE PINTADE FARCI ET FOIE GRAS POËLÉ 78
Stuffed guinea fowl with foie gras pan-seared 78

*

MONT BLANC AUX MARRONS, CASSIS ET POIVRE DE TIMUT 35
Mont Blanc with chestnuts, blackcurrant, and Timut pepper 35



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le Lutetia Paris et ses fournisseurs garantissent l'origine de viandes bovines de l'UE. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont nets et service compris





FETES DE NOEL - CHRISTMAS CELEBRATIONS

Salon Saint-Germain



SÉLECTION DE NOEL A-LA-CARTE, IMAGINÉE PAR LE CHEF EXÉCUTIF PATRICK CHARVET
DINER DU MARDI 24 DÉCEMBRE 2024
DÉJEUNER DU MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

FESTIVE A-LA-CARTE SELECTION, CREATED BY CHEF PATRICK CHARVET
DINNER ON 24 DECEMBER, 2024
LUNCH ON 25 DECEMBER, 2024

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS, ARTICHAUT ET TRUFFE NOIRE 28
Crème brulée with foie gras, artichoke, and black truffle 28

*

VOL-AU-VENT DE HOMARD À LA TRUFFE NOIRE 60
Lobster vol-au-vent with black truffle 60

OU / OR

CHAPON DE PINTADE FARCI ET FOIE GRAS POËLÉ 78
Stuffed guinea fowl with foie gras pan-seared 78

*

MONT BLANC AUX MARRONS, CASSIS ET POIVRE DE TIMUT 35
Mont Blanc with chestnuts, blackcurrant, and Timut pepper 35



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le Lutetia Paris et ses fournisseurs garantissent l'origine de viandes bovines de l'UE. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont nets et service compris

REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE - NEW YEAR'S EVE

Brasserie Lutetia



MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE,
IMAGINÉ PAR LE CHEF EXÉCUTIF PATRICK CHARVET
DINER DU 31 DÉCEMBRE 2024 | 270€

NEW YEAR'S EVE MENU, CREATED BY EXECUTIVE CHEF PATRICK CHARVET
DINNER ON 31 DECEMBER, 2024 | €270

HUÎTRES KRYSTALE ET LANGOUSTINES

Krystale oysters and bay prawns

*

SOLE FARCIE ET CAVIAR

Stuffed Sole with caviar

*

DÉCLINAISON DE VEAU ET DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Variation of veal and scallops

*

CHAMPAGNE AU PAMPLEMOUSSE ROSE ET VANILLE DE TAHITI

Champagne with pink grapefruit and Tahitian vanilla



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le Lutetia et ses fournisseurs garantissent l'origine de viandes bovines de l'UE. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont nets et service compris





REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE - NEW YEAR'S EVE

Salon Saint-Germain



SUGGESTIONS DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE,
IMAGINÉES PAR LE CHEF EXÉCUTIF PATRICK CHARVET
DINER DU 31 DÉCEMBRE 2024

NEW YEAR'S EVE SELECTION, CREATED BY EXECUTIVE CHEF PATRICK CHARVET
DINNER ON 31 DECEMBER, 2024

HUÎTRES KRYSTALE ET LANGOUSTINES 56
Krystale oysters and bay prawns 56

*

SOLE FARCIE ET CAVIAR 62
Stuffed Sole with caviar 62

*

DÉCLINAISON DE VEAU ET DE NOIX DE SAINT-JACQUES 58
Variation of veal and scallops 58

*

CHAMPAGNE AU PAMPLEMOUSSE ROSE ET VANILLE DE TAHITI 35
Champagne with pink grapefruit and Tahitian vanilla 35



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le Lutetia et ses fournisseurs garantissent l'origine de viandes bovines de l'UE. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont nets et service compris

Cadeaux

Pour les fêtes de fin d'année, faites plaisir à vos proches avec des cadeaux et expériences uniques au Lutetia Paris: la boutique Lutetia vous invite à découvrir une sélection de produits festifs et gourmands inspirée du mythique établissement qui raviront petits et grands, ainsi qu'une sélection de cartes cadeaux pour un séjour parisien dans l'une de nos suites, un Afternoon Tea au Saint-Germain ou encore une parenthèse de détente au Spa Akasha. Des idées de cadeaux uniques et des expériences d'exception à vivre au cœur de la Rive gauche.

Découvrez **ici** notre boutique en ligne et retrouvez-nous pendant la période des fêtes à la boutique éphémère du Lutetia Paris.



Gifts

This festive season, treat your loved ones to unique gifts and experiences at the Lutetia Paris: La Boutique Lutetia invites you to discover a selection of festive and gourmet products inspired by the legendary establishment that will delight young and older alike, as well as a selection of gift cards for a Parisian stay in one of our suites, an Afternoon Tea at the Saint-Germain or a relaxing interlude at the Spa Akasha. Unique gift ideas and exceptional experiences to enjoy in the heart of the Left Bank.

Click [here](#) to discover our online boutique and meet us at La Boutique Lutetia Festive pop-up store.



Plénitude d'Hiver au Spa Akasha

Le Spa Akasha présente son soin exclusif pour les fêtes de fin d'année, une véritable invitation à la quiétude : « Plénitude d'Hiver ». Ce rituel cocooning de 60 minutes, à vivre en solo ou en duo dans notre suite double, débute par un massage enveloppant du dos à l'huile, suivi d'un soin visage liftant et sculptant, sublimé par l'utilisation d'accessoires Guasha et Roll-on, pour lisser la peau et favoriser la circulation sanguine et lymphatique. Un massage relaxant du cuir chevelu viendra parfaire cette parenthèse de bien-être.

Du 1er décembre 2024 au 31 janvier 2025 - 295€

Faire une [réservation](#).

Winter Serenity at Akasha Spa

The Akasha Spa presents its exclusive holiday treatment, an invitation to pure serenity. This 60-minute cocooning ritual, perfect for one or two persons in our double suite, begins with a soothing back massage using warm oil, followed by a lifting and sculpting facial treatment, enhanced with Guasha and Roll-on tools to smooth the skin and promote blood and lymphatic circulation. A relaxing scalp massage completes this well-being experience.

This experience is offered at a rate of €295, available from December 1, 2024, to January 31, 2025.

To make a reservation, please [click here](#).





The Set Collection

At the most outstanding addresses, in the world's most vibrant destinations, The Set is creating the modern grand hotels of our time. In each one of them, we beautifully compose unique experiences and environments that capture the hearts and minds of our guests, and the spirit and pace of their contemporary lifestyles.

Les adresses les plus prisées, dans les villes les plus fascinantes du monde : The Set crée les grands hôtels contemporains de notre temps. Chaque hôtel a été repensé pour établir une harmonie subtile entre patrimoine unique et esprit résolument contemporain, où se mêlent bien-être et épicurisme.

thesetcollection.com





THE SET
COLLECTION

Lutetia Paris, 45 boulevard Raspail - 75006 Paris
+33149544600