

REPAS DE FETES

€135.- TTC | €117.80 HT

Applicable pour un minimum de 10 convives du 25 Novembre au 31 Décembre 2019

OPEN-BAR (30 MINUTES)

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée, Whisky, Porto, vins blanc et rouge,
jus de fruits frais, sodas, eaux minérales

&

4 pièces cocktail salées

ENTREE

Foie gras de canard mi-cuit au porto, gelée et macaron raisin, pomme Royal Gala

ou

Carpaccio de noix de Saint Jacques, crème glacée à la truffe blanche

PLAT

Turbot cuit à basse température et coquillages, sauce au Champagne, caviar osciètre

ou

Veau de lait rôti, cèpes et compotée d'oignons des Cévennes à la truffe noire

DESSERT

accompagné d'une Coupe de Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Buche de Noël, chocolat et poire rôtie au sirop d'érable

ou

Tarte marron clémentine

MIGNARDISES

accompagnées d'une boisson chaude

BOISSONS

Eaux minérales plate et gazeuse ainsi que deux verres de vin par personne

*Le choix du menu (entrée, plat, dessert) doit être identique pour l'ensemble des convives.
Nous vous remercions de nous communiquer tout régime alimentaire particulier au même moment que votre choix de menu.*



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Hôtel Raphael - 17, avenue Kléber 75116 PARIS
www.raphael-hotel.com