



VOTRE ÉVÉNEMENT DE FIN D'ANNÉE YOUR END-OF-THE-YEAR EVENT

Au cœur de la ville lumière
In the heart of the City of Lights

A quelques pas des Champs-Élysées et de la place de la Concorde
A few steps from Champs-Élysées and Place de la Concorde

La signature du chef Alexandre Auger
The signature of the Chef Alexandre Auger

Offrez la magie de Paris et l'élégance Faubourg !
Offer the Magic of Paris and the elegance by Le Faubourg!



SOFITEL PARIS LE FAUBOURG

15 RUE BOISSY D'ANGLAS 75008 PARIS

33 (0)1 44 94 14 24 - BLOSSOM.PARIS@SOFITEL.COM - WWW.SOFITEL-PARIS-LEFAUBOURG.COM



MENU FESTIF FESTIVE MENU

MENU

Saumon gravelax aux agrumes, condiments et jeunes pousses

Salmon gravelax, citrus, condiments, young leaves



Suprême de volaille rôti, céleri, pomme, marron et jus truffé

Poultry breast, celery, apple and chestnuts, truffled jus



Buchette pralinée aux amandes et noisettes

Praline Christmas log, almond and hazelnuts

VINS / WINES

Château Beaubois Costières de Nîmes AOP Bio / Organic viticulture

Château de Pizay, Morgon AOP Viticulture raisonnée / Integrated viticulture

98 € TTC

Prix par personne - Menu unique pour l'ensemble des participants - Jusqu'au 15 janvier 2018

Price per person - Unique menu for all the participants - Until January 15th 2018

Contact

Kathlene Guerrache, Events Manager - 33 (0)1 44 94 36 03 - kathlene.guerrache@sofitel.com