



LE BURGUNDY  
PARIS

*La magie des  
Fêtes commence ici*





“

AU BURGUNDY PARIS, NOËL  
RETRouve TOUTE SA PROMESSE :  
CELLE OÙ LES RÊVES S'ÉVEILLENT,  
OÙ LES TRADITIONS REPRENNENT  
VIE ET OÙ CHAQUE DÉTAIL  
DEVIENT UNE PART DE MAGIE.

”



Carrot Cake – Vanille – Pécan

•

Moelleux Poire – Vin Chaud

•

Bonbons Guimauve Bergamote – Chocolat Lait 60%

•

Kouglof

•

Mont Blanc – Marron – Yuzu Confit

•

Crème Glacée Egg Coffee – Chaï Masala

•

Charlotte Coco – Caramel – Ananas Rôti



# Le goûter de Noël

PAR LÉANDRE VIVIER

À l'approche de Noël, la magie se fait plus présente, enveloppant chaque moment de douceur. Pour sublimer cette période, notre Chef Pâtissier, Léandre Vivier, signe un Goûter de Noël aux saveurs réconfortantes, délicatement inspirées des souvenirs de fête.

A partir du 27 novembre, jusqu'à mi-janvier

Du jeudi au dimanche, de 15h à 18h

65€ par personne avec un boisson chaud au choix  
80€ par personne avec une coupe de Champagne ou un verre de vin chaud

Réserver



LE CHARLES

BAR & LOUNGE

# After-ski au Charles

Cet hiver, Le Bar & Lounge, Le Charles, prend de la hauteur et devient un bar d'altitude chic en plein Paris. Entre bois chaud, affiches vintage et esprit chalet, l'ambiance invite à la fête, surtout le mercredi : un DJ set énergique installe une atmosphère après-ski vibrante. La Maison propose une carte hivernale mêlant cocktails réconfortants et bouchées montagnardes revisitées avec élégance.

du 27 novembre 2025 au 28 février 2026  
Dj Set tous les mercredis de 17h à 23h

Réserver



## Dj Set tous les mercredis

\*

### Bouchées d'hiver

Galettes de pomme de terre croustillantes, saumon fumé & crème à l'aneth



Mini croque-monsieur au Beaufort & à la truffe

Arancini raclette fumée

Tarte fine au jambon cru & compotée d'oignons

Churros, sucre de cannelle & pâte à tartiner

\*

### Cocktails d'hiver

La Montée au Sommet

Santa Likes Hot Whisky

Vin Chaud du Chef Sommelier

Vin Chaud sans alcool





# La Bûche de Noël

« FEUILLE À FEUILLE »



Première création de la collection de Noël 2025, la bûche « Feuille à Feuille » signée Léandre Vivier célèbre l'art du détail et des textures. Inspirée de son voyage au Belize, elle met à l'honneur le chocolat Tulakalum 75 %, associé à un croustillant macadamia, un praliné fondant et une mousse légère à la vanille de Tahiti. Un équilibre raffiné de saveurs et de textures, délicatement rehaussé de notes caramélisées et d'éclats d'or.

105 €, 6 à 8 personnes

Disponible en click & collect du 17 décembre 2025 au 1er janvier 2026  
Commande 48 h à l'avance

Précommander

# Coffrets cadeaux



Pour un Noël véritablement inoubliable, choisissez un cadeau d'exception. Offrez à vos proches une expérience unique au Burgundy Paris : séjour élégant, table étoilée dans notre restaurant Le Baudelaire, parenthèse bien-être au Spa by Susanne Kaufmann ou goûter féerique sous notre verrière. Découvrez l'ensemble de nos coffrets disponibles sur notre boutique en ligne.

[Notre boutique en ligne](#)





Noix de Saint-Jacques gratinées au cédrat  
et à la coriandre

\*

Suprême de pintade rôti, céleri et jus à la  
truffe noire Melanosporum

\*

Version miniature de la Bûche "Feuille à Feuille"  
de Léandre Vivier



LE CHARLES  
BAR & LOUNGE

# Noël au Charles



À Noël, Le Charles vous accueille dans une ambiance chaleureuse, parfaite pour partager un instant gourmand. Savourez un menu festif mêlant raffinement et douceur, imaginé pour offrir de beaux souvenirs en famille ou entre amis.

Dîner du 24 décembre & Déjeuner du 25 décembre 2025

85€ par personne

Réserver



LE CHARLES  
BAR & LOUNGE

# Apéritif de la Saint-Sylvestre

Pour célébrer la nouvelle année, Le Charles vous propose un apéritif festif sublimé par une ambiance musicale live. Un moment convivial et raffiné pour débuter la soirée avec éclat.

Le 31 décembre 2025, à partir de 18h

75€ par personne

Réserver

# Bulles & Bouchées

& Live Music!



## Bouchées festives à partager

### Brioches à la moelle de bœuf

Poutargue / Caviar Ossetra Grand Cru

### Tartelettes au foie gras

Marmelade de cédrat

### Carpaccio de noix de Saint-Jacques

Truffe noire Melanosporum

\*

## Coupe de Champagne

Charles Heidsieck - Blanc de Blancs





### Daurade royale

Main de Buddha / Caviar Ossetra grand cru

\*

### Céleri

Coquillages / Beurre fumé

\*

### Homard bleu

Courge Kabocha / Truffe noire Melanosporum

\*

### Chevreuil

Chou frisé / Gamberge / Kombawa

\*

### Yuzu confit de Damien Blasco

Sorbet Chartreuse

\*

### "Feuille à feuille" chocolat pur Bélice

Noix de macamadia / Vanille fumée



LE BAUDELAIRE



## Dîner de la Saint-Sylvestre

Avant que minuit ne fasse scintiller Paris, Le Baudelaire offre un dernier éclat : un dîner d'exception au cœur de la capitale.

Les créations du Chef Mylo Levin se succèdent comme des instants précieux, délicats, presque suspendus. Une parenthèse rare, où l'on goûte le luxe discret d'une Maison parisienne avant d'ouvrir la porte d'une nouvelle année.

Le 31 décembre 2025, à partir de 19h30  
425€ par personne hors boissons

Réserver



# *La galette des rois*

« FEUILLE À FEUILLE »



Dans la continuité de la collection « Feuille à Feuille », la galette se dévoile en feuillets dorés : une brioche délicatement croustillante, animée d'une pâte au chaï qui diffuse ses notes épicées entre chaque couche. Au centre, une frangipane parfumée au chaï prolonge ce voyage aromatique cher au chef.

Discrètement logée entre les feuilles, une fève artisanale de Catherine Fourgeaud attend de couronner les premiers rois et reines de l'année.

58€, 6 à 8 personnes

Disponible en click & collect du 2 au 25 janvier 2026

Commande 48h à l'avance





*Le Burgundy Paris vous souhaite  
de merveilleuses fêtes de fin d'année.*

*Que cette saison vous apporte, à vous  
et à vos proches, joie et bonheur.*

Réservation & Informations  
+33 1 42 62 34 12  
[hotesse@leburgundy.com](mailto:hotesse@leburgundy.com)

Le Burgundy Paris - 6/8 rue Duphot - 75001 Paris  
[www.leburgundy.com](http://www.leburgundy.com)