



B
LE BURGUNDY
PARIS

*La magie des
Fêtes commence ici*



“

AU BURGUNDY PARIS, NOËL
RETROUVE TOUTE SA PROMESSE :
CELLE OÙ LES RÊVES S'ÉVEILLEN
OÙ LES TRADITIONS REPRENNE
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 – Chai 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 chaude au choix
80€ par personne avec une coupe de Champagne ou un verre de vin chaud*

Réserver





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

*

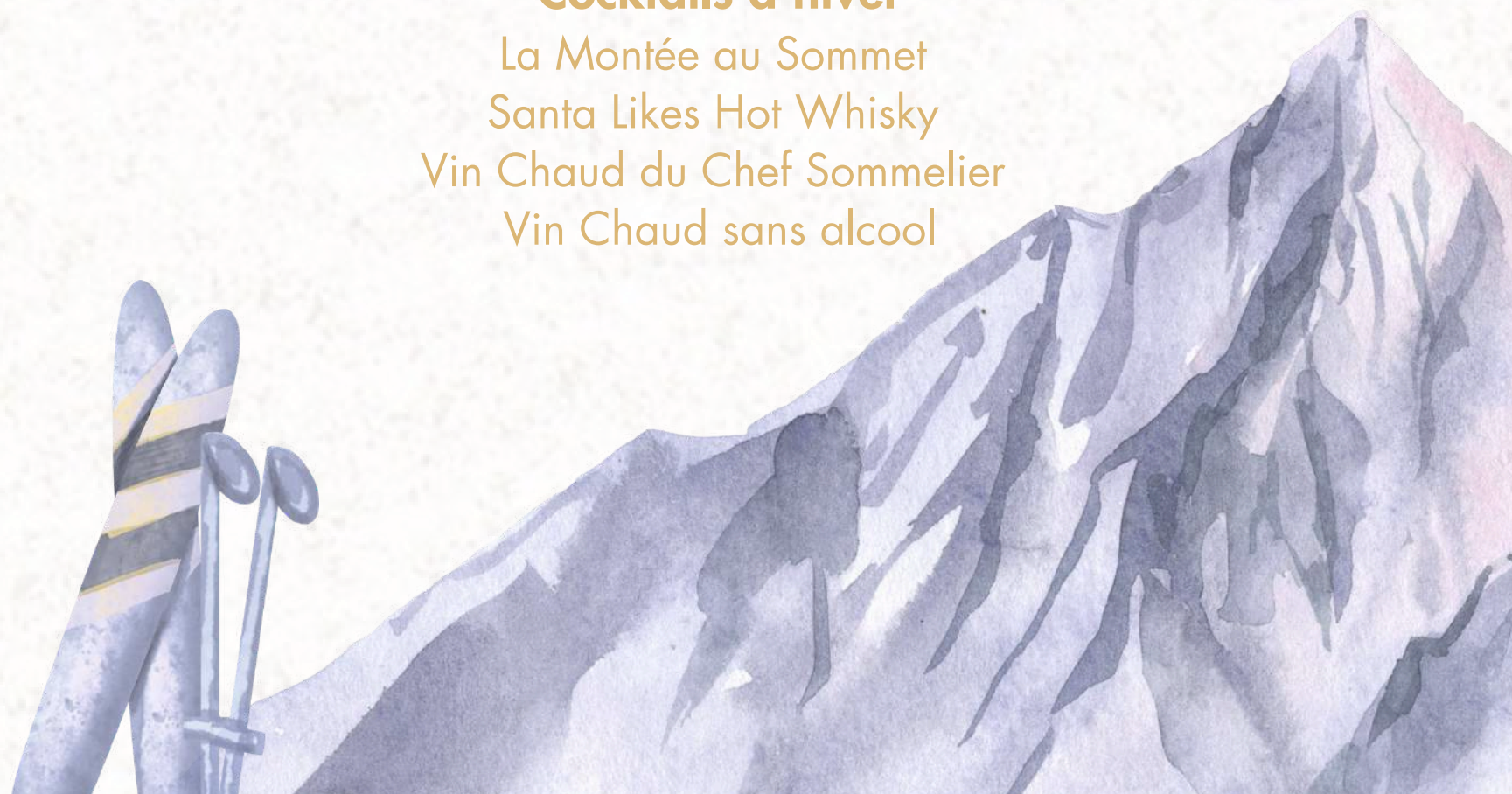
Cocktails d'hiver

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 féérique 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





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 débiter la soirée avec éclat.

Le 31 décembre 2025, à partir de 18h

75€ par personne

Réserver

Bulles & Bouchées

& Live Music! 

Bouchées festives à partager

Brioche 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 Bélize
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

Le Burgundy Paris - 6/8 rue Duphot - 75001 Paris
www.leburgundy.com