

HOTEL CAFÉ ROYAL

LONDON

L'Hôtel Café Royal, à Londres, lance son Afternoon Tea d'Automne



“There are few hours in life more agreeable than the hour dedicated to the ceremony known as afternoon tea.”- Henry James

L'Afternoon Tea ou « thé de l'après-midi » est une des plus anciennes coutumes anglaises, introduite en Angleterre en 1840 par la septième duchesse de Bedford, amie proche de la reine Victoria. On raconte que la duchesse aurait demandé à ce qu'une tasse de thé, du pain, du beurre et des gâteaux lui soient apportés dans sa chambre au milieu de l'après-midi, afin qu'elle puisse apaiser "ce sentiment d'abattement" qu'elle ressentait entre le déjeuner et le dîner.

Elle a ensuite commencé à inviter ses amis de la haute société à se joindre à elle et cette activité est rapidement devenue un événement social à la mode !

Cet automne, l'Hôtel Café Royal, véritable institution de la capitale britannique, présente une nouvelle version de son iconique Afternoon Tea, servi dans le salon Oscar Wilde.

Au Menu

Amuse-Bouche

Gougères à la truffe, crème au mascarpone et à la truffe, choux au parmesan

Sélection de sandwichs

Saumon fumé écossais, fromage frais à l'aneth, concombre perse mariné, pain au citron

Poulet du couronnement, sauce au curry, raisins secs, pain au cacao

Œuf brun de la cour de Clarence, braconnier du Lincolnshire, pain brioché

Rôti de bœuf, assaisonnement Buckingham, céleri rave mariné, raifort, pain à la tomate

Douceurs du palais

Sorbet pomme, concombre et céleri, meringue au citron

Scones traditionnels

Scones nature et raisins secs avec confiture de fraises, gelée de thé Earl Grey et crème fraîche

Délices d'automne

Tartelette aux prunes et aux amandes, confiture de prunes et compote de prunes

Mousse au chocolat Tulakalum 75 %, confiture de figues

Eclair à la poire Williams infusé au thé Earl Grey, crème pâtissière, Chantilly au yuzu

Praline maison aux noix de pécan, mousse à la vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée

Tarifs :

Afternoon Tea d'Automne £70

avec un verre de N.V Veuve Clicquot, Brut £80

avec un verre de N.V Veuve Clicquot, Rosé £85

avec un verre de N.V Ruinart Blanc de Blanc £90

Afternoon Tea d'Automne avec le service de thé de l'Hôtel Café Royal £150

Visuels HD :

<https://thesethotels.canto.global/b/QCQG8>

A PROPOS :

Hotel Café Royal

Ouvert en 1865, le Café Royal était un caviste, un restaurant, et le lieu des plus illustres événements de la ville. Repaire de clients célèbres, de la royauté aux célébrités en passant par les artistes et les vedettes, le Café Royal fut le rendez-vous emblématique de la capitale britannique. Réincarné en un luxueux hôtel, le Café Royal reste un lieu de prédilection tant pour les locaux que les clients internationaux.

Situé au cœur de Londres, avec l'élégant Mayfair à l'ouest et le Soho créatif à l'est, l'hôtel est parfaitement placé à distance de marche des rues commerçantes les plus connues, des attractions touristiques et du théâtre de Londres. Les grands espaces historiques de l'hôtel ont été restaurés avec soin, tandis que 160 chambres et suites (dont sept suites signature) ont été créées dans un style contemporain et raffiné. Poursuivant sa tradition d'excellence en matière d'hospitalité et de restauration, l'hôtel propose une sélection de restaurants et de bars ainsi qu'un concept de bien-être holistique, le spa Akasha. L'adresse légendaire de Regent Street est depuis longtemps la plaque tournante de la capitale en matière de gastronomie, de vin et de conversation.

<https://www.hotelcaferoyal.com/fr>