NOVEMBRE 2026

PRESSE

PRINTEMPS

e-news

BLEU COUPOLE LANCE SON EARLY DINNER AU PRINTEMPS HAUSSMANN !

DÎNER TÔT, MAIS DÎNER BIEN !
POURQUOI RÉSERVER LES PLAISIRS DE LA TABLE AUX COUCHE-TARD ?



Le restaurant Bleu Coupole au 6ème étage du Printemps Haussmann *©Printemps*

Qui a dit qu'il fallait attendre 21 heures pour passer à table ? Au 6e étage du Printemps Femme, les chefs du restaurant Bleu Coupole mettent à bas les injonctions de la table et proposent leur version de l'Early Dinner ! Une nouvelle façon de dîner qui a tout bon : un dîner soigné avant une pièce de théâtre, un spectacle ou simplement après une journée bien remplie.

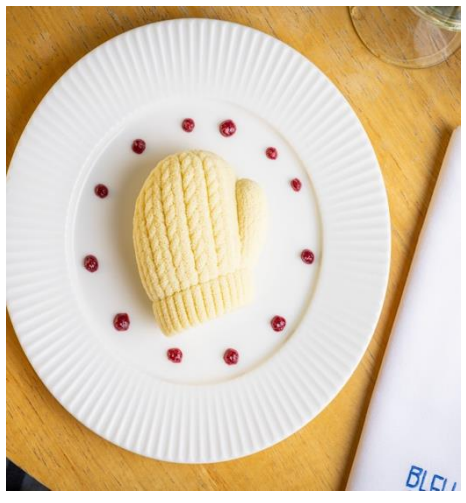
Dès 18h, Xavier Pistol et Bryan Esposito signent une carte bien troussée, qui conjugue les grands classiques du bistrot à leur créativité. Autre bonne idée : des assiettes déclinées en deux formats, S ou L, pour laisser à chacun la liberté de composer son dîner selon ses envies et son programme !

PRINTEMPS

BLEU COUPOLE LANCE SON EARLY DINNER AU PRINTEMPS HAUSSMANN



Ravioles aux champignons
©Printemps



La Moufle de Bryan Esposito
©Printemps



Brioche perdue
©Printemps



Nage d’agrumes
©Printemps

DES CLASSIQUES QUI ONT DU RÉPONDANT AVEC LE CHEF XAVIER PISTOL !

Dans la pure tradition bistrotière, Xavier Pistol annonce des intitulés francs, qui fleurent bon l’automne. Un œuf mollet accompagné d'une salade piémontaise et de jambon à la truffe, des ravioles aux champignons et aux châtaignes dans une émulsion de cèpes, ou encore un foie gras de canard servi avec un chutney de pommes et un pain d'épices… Des assiettes qui vont droit à l'essentiel : de beaux produits, des cuissons maîtrisées et un assaisonnement juste.

PAS QUESTION DE FAIRE L’IMPASSE SUR LE DERNIER ACTE POUR LE CHEF PÂTISSIER BRYAN ESPOSITO !

Brioche perdue, glace vanille et caramel au beurre salé, macaron au litchi ou nage d'agrumes : les desserts jouent eux aussi la carte du plaisir. Mention spéciale à La Moufle, la déclinaison à l’assiette de la bûche Pelote de Noël de Bryan Esposito. Un dessert de fin d’année chocolaté à la griotte, qui évoque sans détour la fameuse forêt-noire.

CHAMPAGNE DRAPPIER

Pour célébrer ce nouveau rendez-vous, la Maison Drappier s’invite à table et offre, pour les 100 premières réservations, une coupe de champagne Brut Nature, 100 % pinot noir !

EARLY DINNER – BLEU COUPOLE

À PARTIR DU 27 NOVEMBRE 2026, DU MARDI AU SAMEDI
Horaires habituels : de 18h à 20h
Pendant les fêtes : de 18h à 20h30 (dernière réservation à 19h30).

Carte salée et sucrée en tailles S et L
(La Moufle est proposée en taille unique)

PRINTEMPS HAUSSMANN
6e ÉTAGE DU PRINTEMPS FEMME
56, BOULEVARD HAUSSMANN / PARIS 9e

Informations et réservations : www.printemps.com

PRINTEMPS