LE CHALET

The Hoxton, Paris dévoile son chalet d'hiver éphèmère au coeur du Sentier où sera proposée la liqueur St-Germain.

x

ST-GERMAIN

Un air d'altitude souffle sur Paris. Cet hiver, The Hoxton, Paris fait entrer l'esprit des sommets dans sa cour intérieure et signe, avec la liqueur à la fleur de sureau St-Germain, une parenthèse alpine inattendue.

Depuis le vendredi 13 novembre 2026, la cour de The Hoxton, Paris se métamorphose en chalet urbain. Une échappée hivernale au cœur du Sentier, où les codes de la montagne rencontrent l'énergie parisienne. Au programme : soirées raclette, cartes de cocktails par la liqueur à la fleur de sureau St-Germain, brunchs du dimanche, événements privés et rendez-vous culturels. Une invitation à se retrouver et à savourer l'hiver autrement, sans quitter la capitale.

Raclette Nights: le rendez-vous qui fait fondre le Sentier

Jusqu'au 5 mars 2027, Le Chalet accueille les amateurs de fromage fondu dans une ambiance chaleureuse. Six tables de huit personnes : chacun s'installe aux côtés d'autres amateurs de raclette, de quoi partager un dîner et faire de nouvelles rencontres.

Chaque vendredi et samedi soir, les Raclette Nights se déclinent en deux services, de 19h30 à 21h30 et de 21h30 à 23h30, avec 48 places par service. Toutes les raclettes sont accompagnées d'un St-Germain Spritz de bienvenue et de deux desserts à partager : une mousse au chocolat à la fleur de sel et un baba au St-Germain, crème montée à la vanille. Au choix :

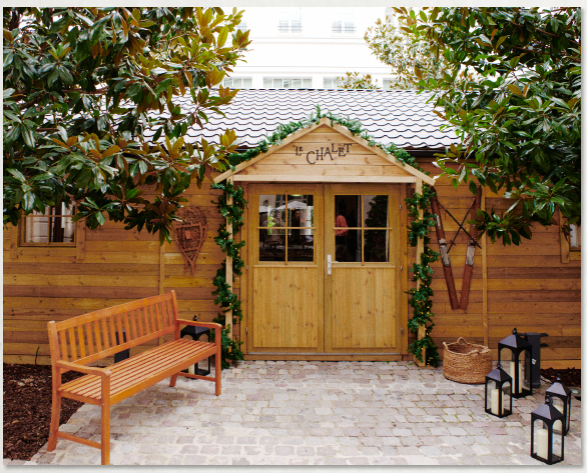
La Raclette Traditionnelle - 47 € : Morbier nature AOP, pommes grenaille vapeur, salade sucrine, échalotes confites, champignons en persillade, cornichons, pickles de légumes et une sélection de charcuteries : cecina de bœuf, viande des Grisons, rosette, jambon de Paris et jambon de Savoie.

La Raclette du Chalet - 57 € : une version gourmande mettant notamment à l'honneur la bresaola, la coppa, la viande des Grisons, la rosette, le jambon de Paris truffé, le jambon d'Aoste et les spätzle à la truffe, avec le Morbier nature AOP.

Le Chalet propose également une Raclette Veggie à 42 €, avec du Morbier nature AOP, des pommes grenaille vapeur, de la salade sucrine, des échalotes confites, des champignons en persillade, des cornichons, des pickles de légumes et une sélection de légumes de saison.

À partir du 29 novembre, chaque dimanche, place au brunch raclette, toujours dans l'esprit des grandes tablées. Deux services sont prévus, de 12h à 14h et de 14h à 16h, avec 48 couverts par service et fermeture à 17h.

Réservations via SevenRooms





Une carte de cocktails signée St-Germain

Pour prolonger l'expérience, la carte de cocktails St-Germain met à l'honneur le *St-Germain Spritz* (St-Germain, prosecco et eau pétillante), mais aussi des cocktails créations comme le *Pumpkin Spice Negroni* (St-Germain, gin, vermouth Ambrato, bitter et sirop pumpkin spice maison) ou encore le *Parisian Daiquiri* (St-Germain, rhum blanc, sirop simple et citron vert).

Le Wild Cooler, le *St-Germain Fizz* et l'*Aviation #3* complètent la sélection, aux côtés de deux créations sans alcool : *Pumpkin Spice Negroni 0.0* et *Floréal Fizz 0.0*. Compter 15 € pour les cocktails créations et 12 € pour les cocktails sans alcool.



What's On : la culture prend ses quartiers au Chalet

À partir de janvier, le Chalet se transforme aussi en lieu de rencontres culturelles. Un Jazz Clu animé par Mariana Benenge mêlera, une fois par mois, talk au coin du feu, musique live et dîner raclette. Des tournois d'échecs organisés avec Blitz Society réuniront également les passionnés une fois par mois, avant un dîner raclette.

Le Chalet : un lieu unique à privatiser pour tous les moments

Du lundi au jeudi, Le Chalet se réinvente pour accueillir les événements privés et profiter de tous les moments qui comptent. Anniversaire, soirée, réunion, séminaire, dîner d'équipe ou dîner de Noël : le décor montagnard offre un cadre singulier pour se retrouver, entre collègues, amis ou proches, au cœur de Paris.

Événements privés et privatisations : events.paris@thehox.com

Informations pratiques

Le Chalet - The Hoxton, Paris x St-Germain
30-32 rue du Sentier, 75002 Paris
Du vendredi 13 novembre 2026 au vendredi 5 mars 2027

Raclette Nights

Les vendredis et samedis soir
Deux services : 19h30–21h30 et 21h30–23h30
De 42 € à 57 €, St-Germain Spritz de bienvenue et desserts inclus

Brunch raclette

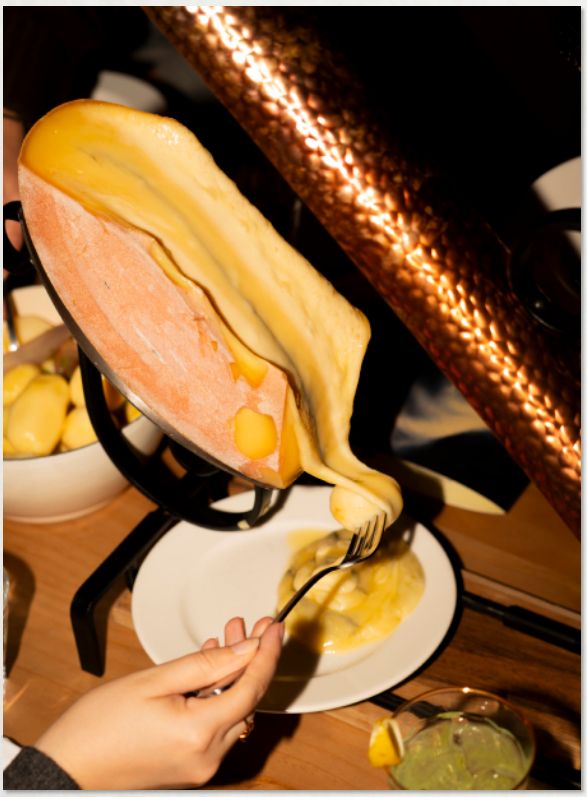
Tous les dimanches à partir du 29 novembre
Deux services : 12h–14h et 14h–16h
De 42 € à 57 €, St-Germain Spritz de bienvenue et desserts inclus

Événements privés

Privatisation du lundi au jeudi events.paris@thehox.com

Réservations

SevenRooms





À propos de The Hoxton

En 2026, The Hoxton célèbre ses 20 ans. Né d'un premier hôtel dans l'est de Londres, le groupe s'est développé en une collection d'hôtels ouverts sur la ville, ancrés dans la culture et la vie locale, implantés dans de grandes villes du Royaume-Uni, d'Europe et d'Amérique du Nord. Chaque établissement reflète et prolonge l'identité de son quartier, en s'inspirant de la diversité et de l'originalité des rues qui l'entourent. Grâce à leurs espaces de vie animés et accueillants et à leurs concepts de restauration singuliers, les hôtels The Hoxton sont autant des lieux de rendez-vous pour les habitants que pour leurs clients. The Hoxton Shoreditch a ouvert ses portes en 2006, suivi de Holborn (2014), Amsterdam (2015) et Paris (2017). Son expansion internationale s'est poursuivie avec Williamsburg (2018), Portland (2018), Chicago (2019), Downtown LA (2019), Southwark (2019), Rome (2021), Poblenou et Shepherd's Bush (2022), Charlottenburg, Bruxelles et Lloyd à Amsterdam (2023), Vienne (2024), Florence, Édimbourg et Dublin (2025).

The Hoxton fait partie d'Ennismore, entreprise hôtelière créative ancrée dans la culture et la communauté, qui rassemble à l'échelle mondiale des marques entrepreneuriales fondées par des créateurs et guidées par une raison d'être.

À propos de St-Germain

ST-GERMAIN est une liqueur française élaborée à partir de fleurs de sureau fraîches, sauvages et cueillies à la main. ST-GERMAIN apporte une touche d'inspiration et une note inattendue à votre cocktail préféré, qu'il s'agisse d'un St-Germain Spritz, d'une Margarita, d'un Elderfashioned ou d'une création originale. Les fleurs de sureau fraîches et sauvages confèrent à ST-GERMAIN son goût doux, frais et floral. Assemblée avec soin en France grâce au savoir-faire de notre maître distillateur, ST-GERMAIN est réputée pour sa capacité extraordinaire à ajouter une touche raffinée à tous les cocktails. ST-GERMAIN a reçu certaines des plus hautes distinctions de l'industrie des spiritueux et a été salué comme l'un des ingrédients de cocktail les plus influents de la dernière décennie. La marque de liqueur de fleur de sureau ST-GERMAIN fait partie du portefeuille de Bacardi Limited, dont le siège social est situé à Hamilton, aux Bermudes. Bacardi Limited désigne le groupe de sociétés Bacardi, y compris Bacardi International Limited.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.