PAVYLLON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE PAVILLON LEDOYEN DÉVOILE SA TABLE D'HIVER SIGNÉE YANNICK ALLÉNO

Offre exclusivement réservée aux groupes à partir de 10 personnes

Le Pavillon Ledoyen — joyau néoclassique au cœur de Paris et temple de la haute gastronomie orchestré par **Yannick Alléno, chef le plus étoilé au monde** — inaugure cet hiver un **nouveau format de réception** haut de gamme, pensé **pour les entreprises et les particuliers** en quête d'un moment chaleureux et hors du temps.

PAVILLON LEDOYEN

Du 1er novembre 2025 au 31 janvier 2026, le Pavillon Ledoyen revêt sa tenue hivernale pour accueillir «La Table d'Hiver de Yannick Alléno», une expérience gastronomique inédite pensée spécialement pour les fêtes de fin d'année.

Dans une volonté de réinventer l'art de recevoir, cette nouvelle offre de réception, à la fois inédite et intimiste, **proposée aussi bien au déjeuner qu'au dîner** a été imaginée a comme un moment de partage et de réconfort articulé autour d'un **menu unique** rendant hommage à la **cuisine de montagne** et à la saison hivernale.

À partir de 10 convives, cette table exclusive et éphémère vous accueille dans l'atmosphère feutrée du 'Pavillon d'Altitude' : une parenthèse chaleureuse, raffinée et gourmande, idéale en cette saison pour célébrer vos équipes, vos partenaires ou vos proches.

MENU – 155 € HT PAR CONVIVE

Trois salinités
Gougère aux bourgeons de sapin
Panisse au safran de Savoie
Tartelette au gel herbacé

***

- **L'entrée**
  Soupe aux cailloux en fine royale
- **Le plat**
  Raclettes affinées par notre maître fromager, charcuterie alpine et condiments préservés
- **Les garnitures**
  Salade verte, pommes de terre à l'anglaise, embeurrée de chou, courge gratinée au genièvre, fondue d'épinards
- **Le dessert**
  Mont Blanc marron, coco et vanille

Cette nouvelle expérience peut être proposée en déjeuner ou dîner assis, et se décline également en **format cocktail,** avec des animations culinaires conviviales telles que la raclette ou la soupe aux cailloux.

Un accord mets et vins sur mesure

Pour sublimer ce moment de partage, un accord mets et vins vous est proposé. **Deux forfaits boissons** sont disponibles, comprenant chacun une coupe de champagne et d'une demi-bouteille de vin par convive :

- **FORFAIT À 45 € HT PAR CONVIVE**
  Champagne Bérêche « Brut Réserve »
  Vin de Savoie-Apremont, Domaine Chevillard 2019
  Vin de Savoie-Arbin « Avalanche », Domaine Trosset 2018

- **FORFAIT À 60 € HT PAR CONVIVE**
  Champagne Duval-Leroy « Blanc de Blancs » 2008
  Montagny, Domaine Philippe Colin 2020
  Crozes-Hermitage « Mise en Bouche », Domaine Emmanuel Darnaud 2021

- **En option**
  Cocktail Chartreuse Mule – 20 € HT par convive
  Chartreuse verte, jus de citron, Ginger Beer
  Vin chaud – 17 € HT par convive

  (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Un écrin d'exception au service de l'événementiel d'entreprise, en plein cœur de Paris

Au-delà de cette **table éphémère,** cette **offre événementielle** s'inscrit dans l'engagement du **Pavillon Ledoyen** à offrir un **lieu de réception** rare, alliant patrimoine, nature et excellence du service et de la gastronomie - à ceux qui recherchent à vivre une expérience exceptionnelle.

Dans la continuité de son engagement à réinventer **l'art de recevoir**, la maison se transforme, **le temps d'un déjeuner ou d'un diner événement,** en **chalet d'altitude.**

Une nouvelle façon d'expérimenter la gastronomie de **Yannick Alléno,** où les saveurs réconfortantes rencontrent **l'excellence du service** et la créativité du chef le plus étoilé au monde.

INFORMATIONS PRATIQUES

Pavillon Ledoyen
8 avenue Dutuit, 75008 Paris

Offre valable du 1er novembre 2025 au 31 janvier 2026
Réservation obligatoire à partir de 10 convives

Par téléphone au 01 53 05 04 46
ou par mail à l'adresse receptions@ledoyen.com

À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le groupe qui porte son nom, pour faire rayonner sa vision à travers 21 établissements auréolés de 17 étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il redonne vie à l'art des sauces, grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abysse, comptoir à sushi deux étoiles, Pavyllon, comptoir gastronomique une étoile. Pavyllon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : ***www.yannick-alleno.com***