

# COMMUNIQUE DE PRESSE



SHANGRI-LA  
PARIS

## DES FETES DE FIN D'ANNEE FEERIQUES

### AU SHANGRI-LA, PARIS



*Paris, décembre 2021* – Ces fêtes de fin d'année ont une saveur particulière pour le Palace de l'avenue d'Iéna. C'est une toute nouvelle énergie qui court de La Bauhinia aux Lounges, du Bar Botaniste jusqu'aux salons napoléoniens. Pour célébrer le temps du renouveau, le Shangri-La Paris décline la fête et le merveilleux sur plusieurs facettes. Une prouesse en guise de Bûche signée du Chef Pâtissier Maxence Barbot, Brunch de fêtes et surprises, Tea Time d'hiver et Menus d'exception par les Chefs Christophe Moret et Samuel Lee à La Bauhinia et au Shang Palace... A chaque moment, c'est une nouvelle convivialité qui s'installe pour retrouver le sens de la fête.

# COMMUNIQUE DE PRESSE



Page 2 sur 8

## La Bauhinia



### **Un voyage d'exception**

Proposé pour des tables de 6 à 20 personnes, ce menu de fête décline la Mer dans toute sa noblesse. La plus fine, ouverte à l'exotisme et aux inspirations du bout du monde. Le tartare de Gambas Obsilue s'acquine d'agrumes rares et d'une fine gelée de gingembre et citron vert, c'est une mousseline de patate douce à la vanille bourbon qui enlace le dos de bar laqué, et même la pavlova s'enivre de passion et yuzu.

*Servi du 1er au 23 décembre, Menu en 4 escales à 108 € par personne hors boissons, 48 € avec l'accord mets-vins du Chef Sommelier.*

### **Menu du Réveillon de Noël**

Même voyage des sens entre un Paris-Hong Kong subtil et riche des meilleurs terroirs français avec les huîtres d'Utah Beach en gelée de criste marine et gingembre, avec un foie gras confit aux parfums de thé

Lapsang-Souchong et de Saint-Jacques dorées piquées de caviar français... le tout sur fond d'animation musicale.

*Menu en 5 escales à 198 € par personne hors boissons, 88 € l'accord mets et vins par le Chef Sommelier.  
Vendredi 24 décembre 2021.*

### **Menu de la Saint-Sylvestre**

Dans une ambiance festive et musicale, un voyage parmi les plus beaux classiques du répertoire de la gastronomie française, tout juste ponctué ce soir de fête traditionnelle par quelques élans d'exotisme... Au cœur du plaisir : Saint-Jacques, celtuce et truffe noire en coquille, et Poularde de Bresse d'Alexandre Mazuir en demi-deuil à la truffe noire. Pour introduire un soupçon de fraîcheur en dessert, agrumes et sorbet Kalamansi, arlette caramélisée.

*Menu en 6 escales à 330 € par personne hors boissons, 140 € l'accord mets et vins par le Chef Sommelier.  
Vendredi 31 décembre 2021.*

### **Brunch de fêtes...**

Réputé depuis ses débuts, le Brunch du Shangri-La Paris gagne en promesses pour la fin de l'année avec d'emblée, un service tout particulier (dressage délicat et personnalisé de la table) et une vraie générosité orchestrée par le Chef Exécutif Christophe Moret. Un service en plusieurs temps, un rituel autour du caviar, un « bar à la minute » et d'autres surprises...

*A partir du 5 décembre, 128 € par personne. Brunch spécial Fêtes les samedis 25 décembre 2021 et 1<sup>er</sup> janvier 2022, 178€ par personne. Pas de brunch les dimanches 26 décembre et 2 janvier, déjeuner à la carte.*

# COMMUNIQUE DE PRESSE



Page 3 sur 8

## Tea Time de fête

Incontournable de la vie de Palace, le Tea Time prend toute sa dimension quand il s'étire et prend des allures de trêve bien méritée, de prémices aux festivités qui viennent rythmer avec délice les longues journées d'hiver. Au Shangri-La Paris, ce sont trois assiettes et plus d'une demi-douzaine de créations qui viennent cette année combler les inconditionnels du Chef Pâtissier Maxence Barbot, sur fond de musique live au piano.

*Du 20 novembre 2021 au 2 janvier 2022, 55 € (75 € avec champagne) par personne, 100 € (140 € avec champagne) pour deux personnes. Les samedis et dimanches de 15h à 18h.*



## La Bûche de Noël

Cette cuillère à miel plus vraie que nature n'est pas seulement un clin d'œil à la gourmandise et une réminiscence de l'enfance, c'est aussi un modèle d'équilibre entre textures et saveurs, la sophistication et le plaisir d'une dégustation ludique. C'est surtout un hommage aux origines bretonnes du Chef Pâtissier, avec cette garniture d'éclats de noisettes brutes et de sarrasin croustillant. Derrière les entremets successifs (mousse au miel de sarrasin, biscuit Joconde et citron confit) nappés de chocolat noir, reste à succomber aux supports tout cacao qu'il suffit de faire fondre en y ajoutant du lait pour obtenir un chocolat chaud onctueux.

*Bûche pour 6-8 personnes sur commande 72h à l'avance, en vente jusqu'au 25 décembre, à 108 €. A emporter du dimanche 19 au samedi 25 décembre inclus, de 10h à 20h. Edition limitée à 50 exemplaires.*

*Réservation par téléphone au 01 53 67 19 91, par email à [labauhinia.slpr@shangri-la.com](mailto:labauhinia.slpr@shangri-la.com) ou sur notre site <https://shangrilaparis-fr.skchase.com/cheque-cadeau>.*



## La Galette des Rois, le rituel des gourmands

Dégustée à l'unanimité le jour de l'épiphanie, elle n'en demeure pas moins la promesse d'une part de grâce et de pure gourmandise avant l'heure, pour ceux qui y voient dès le mois de décembre le symbole d'un gâteau de partage. Cette année, le Chef Pâtissier a imaginé une frangipane infusée aux graines de sarrasin, une poudre d'amandes brutes arrosée d'une légère touche de rhum ambré, le tout niché au creux d'un feuilletage classique en fines arlettes. Et

tandis qu'une brioche feuilletée garnie d'une pointe de caramel au sarrasin et de fleur de sel vient l'attendrir en son cœur, c'est un feuilletage brioché ondulant qui se dessine sur le dessus. Cette année encore, le Shangri-La Paris et la Maison Bucherer renouvellent leur collaboration avec des

Plus d'informations sur [www.shangri-la.com/paris](http://www.shangri-la.com/paris)

# COMMUNIQUE DE PRESSE



Page 4 sur 8

fèves très spéciales, offrant aux convives réunis autour de chaque galette le plaisir de découvrir un cadeau unique : atelier gemmologie ou horlogerie, bons de valeur pour un bijou ou accessoire de la maison joaillière. Une fève particulièrement spéciale donnera à son chanceux propriétaire l'opportunité de gagner un cadeau d'exception : le collier en or blanc et diamant – *Heaven* de la marque Bucherer Fine Jewellery, et une nuit féérique au Shangri-La Paris, tout en profitant d'une vue sur la Tour Eiffel à couper le souffle.

*La Galette du Shangri-La, Paris x Bucherer pour 6 personnes, est au tarif de 72 €, édition limitée.*

*Disponible sur commande 72 h à l'avance du 27 décembre 2021 au 13 janvier 2022, à emporter du samedi 1er au dimanche 16 janvier 2022 inclus, de 10h à 20h.*

*Réservation par téléphone au 01 53 67 19 91, par email à [labauhinia.slpr@shangri-la.com](mailto:labauhinia.slpr@shangri-la.com), sur notre site <https://shangrilaparis-fr.skchase.com/cheque-cadeau>.*

## Shang Palace



### **Menu du Réveillon de Noël**

Ce menu dîner vient taquiner les produits français avec des recettes iconiques de l'Empire du Milieu. Comme avec le homard bleu de l'Atlantique qui révèle tout son potentiel de fraîcheur accompagné de nouilles braisées façon Hong-Kongaises. Ou lorsque le filet de Saint-Pierre est ici délicieusement sauté à la sauce soja et aux échalotes...

*Menu en 7 escales à 248 € par personne hors boissons, 150 € l'accord mets et vins par le Chef Sommelier.*

*Vendredi 24 décembre 2021.*

### **Menu de la Saint-Sylvestre**

Imaginé comme un crépuscule suspendu entre le pays du dragon Céleste et quelques-unes de plus belles cartes postales gastronomiques françaises, ce menu exceptionnel mêle dans un même ballet nocturne des huîtres Gillardeau croustillantes au caviar, des Buns de King Crabe au poulet façon Shanghaïenne et Siu Mai à la truffe noire, un Bao Shang Palace au canard pékinois et caviar, un pudding à la mangue et boule crouillante à la cacahuète...

*Menu en 7 escales à 350 € par personne hors boissons, 168 € l'accord mets et vins par le Chef Sommelier.*  
*Vendredi 31 décembre 2021.*

# COMMUNIQUE DE PRESSE



Page 5 sur 8

## Le Bar Botaniste & les Lounges



### **Les Lounges sabrent le Champagne**

Avec une réouverture sous le signe du glamour, les Lounges célèbrent le champagne avec une sélection de six références au verre, six maisons qui changeront au fil des saisons, et désormais un rituel historique emprunt aux cavaliers de l'armée napoléonienne : ouvrir les bouteilles de champagne « à la hussarde ». Tous les soirs, à 19 heures précises, c'est un geste magistral qui accompagne cette fin d'année, faire sauter le goulot pour « sabrer le champagne ». Un geste fort qui caractérise toute la fougue et le panache français. Napoléon lui-même aurait déclaré : « Dans la victoire, vous méritez du champagne, dans la défaite, vous en avez besoin ».



### **Un Nouvel An au Bar Botaniste**

Célébrez le passage à la nouvelle année dans le cadre cosy et historique du Bar Botaniste. Le 31 décembre, le bar vous accueille à partir de 18h sans réservations. Dès 22h, une offre festive comprenant champagne, caviar, pièces salées et macarons ravira les gourmands.

*Réservation nécessaire à partir de 22h par téléphone au +331 53 67 19 98 ou par email à [bar.slpr@shangri-la.com](mailto:bar.slpr@shangri-la.com). Offre festive à 290€ par personne, Vendredi 31 décembre 2021.*

## Les Salons de Réception



### **Des menus exclusifs dans des salons d'exception**

Parce que les fêtes de fin d'année demeurent à jamais un moment privilégié pour se retrouver, célébrer entre particuliers ou dans le cadre professionnel des liens forts, le Shangri-La Paris met à disposition de chaque réunion de famille, d'amis ou de collaborateurs et pendant tout le mois de décembre, ses salons classés aux Monuments historiques. Un moment d'exception avec un menu sur-mesure signé du Chef Christophe Moret et pourquoi pas, l'occasion même de revivre la magie des grands dîners à la française...

*A partir de 190 € le menu en 3 escales, 250 € le menu en 4 escales. Du 1<sup>er</sup> décembre 2021 au 8 janvier 2022.*

Plus d'informations sur [www.shangri-la.com/paris](http://www.shangri-la.com/paris)

# COMMUNIQUE DE PRESSE



Page 6 sur 8

## CHI, Le Spa



### **Bien-être ultime**

Nouvelle signature du Spa, originalité ultime parmi les incontournables, le massage au CBD du CHI, Le Spa est le premier du genre dans un Palace parisien. C'est une approche holistique et cognitive du bien-être qui rejoint la philosophie du Shangri-La Paris et autrement dit l'assurance d'offrir un lâcher-prise complet. Un rééquilibrage du corps et de l'esprit, sans risque, pour un effet de relaxation profonde.

*Soin proposé en 60 min à 240 € ou 90 min à 300 €.*

## Les cadeaux Shangri-La



### **L'élan du cœur, un cadeau Shangri-La, Paris**

Il y a bien sûr les incontournables du Palace parisien, parmi lesquels les essences, les bougies, un Tea-Time pour deux avec champagne, un menu étoilé au Shang Palace ou encore un séjour pour deux personnes avec petit-déjeuner... Sous la forme d'une carte-cadeau personnalisée, l'attention gagne en délicatesse et c'est pour chacun, le plaisir d'offrir une expérience d'esthètes ou d'épicuriens.

*Accédez à notre site de cartes-cadeaux en ligne*



### **Un séjour féérique**

Cet hiver, laissez-vous tenter par un weekend de shopping parisien ! Ce package exclusif vous permettra de découvrir une expérience parisienne exclusive en pleine saison des fêtes. Séjournant dans une chambre ou suite du Palace, vous partirez ensuite pour une séance shopping VIP au grand magasin iconique, La Samaritaine.

*Plus d'informations sur notre [site internet](#).*

***[Découvrez notre Collection Festive en ligne en cliquant sur ce lien](#)***

***En accord avec les mesures sanitaires du gouvernement français, il n'y aura pas de soirées dansantes***

Plus d'informations sur [www.shangri-la.com/paris](http://www.shangri-la.com/paris)

# COMMUNIQUE DE PRESSE



Page 7 sur 8

## Informations et réservations

### **Restaurant La Bauhinia**

Email : [labauhinia.slpr@shangri-la.com](mailto:labauhinia.slpr@shangri-la.com)

Téléphone : +331 53 67 19 91

### **Restaurant Shang Palace**

Email : [shangpalace.slpr@shangri-la.com](mailto:shangpalace.slpr@shangri-la.com)

Téléphone : +331 53 67 19 92

### **Le Bar Botaniste et les Lounges**

Email : [bar.slpr@shangri-la.com](mailto:bar.slpr@shangri-la.com)

Téléphone : +331 53 67 19 98

### **Les Salons de Réception**

*Equipe événementielle*

Email : [Events.slpr@shangri-la.com](mailto:Events.slpr@shangri-la.com)

Téléphone : +331 53 67 19 38

### **CHI, Le Spa**

Email : [chi.paris@shangri-la.com](mailto:chi.paris@shangri-la.com)

Téléphone : +331 53 67 19 78

### **Réservations**

Email : [reservations.slpr@shangri-la.com](mailto:reservations.slpr@shangri-la.com)

Téléphone : +33 1 53 67 19 64

###

### **Crédits photos :**

- o Sapin de Noël : ©janacallmej
- o La Bauhinia : ©janacallmej
- o La bûche de Noël : © Laurent Fau
- o La Galette des Rois : © Laurent Fau
- o Shang Palace : ©Francis Amiand
- o Les Lounges : ©Bernhard Winkelmann
- o Le Bar Botaniste : ©Skiss
- o Les Salons de Réception : ©Skiss
- o CHI, Le Spa : © Francis Amiand
- o Cadeaux de Noël : ©Skiss

Plus d'informations sur [www.shangri-la.com/paris](http://www.shangri-la.com/paris)

# COMMUNIQUE DE PRESSE



Page 8 sur 8

## **A propos du Shangri-La Paris**

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français datant du 19ème siècle est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009. Les 100 chambres et suites du Palace offrent des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. Ses 2 restaurants proposent une cuisine française et asiatique. Son Bar Botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des parisiens. Ses 4 salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa, avec sa piscine de 17 mètres baignée de lumière naturelle est une invitation à la détente et à la sérénité. Autant d'atouts qui font du Shangri-La Paris l'une des adresses les plus élégantes de la capitale, au cœur du Paris culturel et à quelques minutes des Champs Elysées et de l'avenue Montaigne.

###

Plus d'informations sur [www.shangri-la.com/paris](http://www.shangri-la.com/paris)