



X



MOLITOR
MGALLERY PARIS

ST-GERMAIN® ET MOLITOR RENOUVELLENT LEUR COLLABORATION EXCLUSIVE POUR L'ÉTÉ 2024 !

**BONNE NOUVELLE, ST-GERMAIN® LA LIQUEUR FRANÇAISE À LA FLEUR DE SUREAU,
SERA PRÉSENTE SUR LE ROOFTOP DE L'HÔTEL MOLITOR DURANT TOUT L'ÉTÉ AVEC
SA CARTE DE COCKTAILS TRÈS FRAIS ET SON UNIVERS FLORAL UNIQUE !**

**OUVERTURE DU ROOFTOP MOLITOR X ST-GERMAIN® :
10 MAI 2024**



POUR SES 10 ANS, MOLITOR PROPOSE UNE TOUTE NOUVELLE CARTE DE PLATS SAVOUREUX ET DE COCKTAILS UNIQUES AVEC ST-GERMAIN® !

Grégory Gbiorczyk, Chef de l'hôtel Molitor, propose une nouvelle carte estivale avec un assortiment de tapas idéales pour un moment entre amis ou un afterwork avec une vue imprenable sur Paris.

Pour accompagner ces plats à partager, une nouvelle carte unique de cocktails sera proposée côté solarium et côté restaurant du Rooftop Molitor.

LE PARIS MOLITOR 10, LE COCKTAIL SIGNATURE ANNIVERSAIRE

Pour célébrer les 10 ans du lieu, l'hôtel Molitor a imaginé un cocktail signature qui incarne l'esprit de l'établissement. Entre tradition, innovation, passion et raffinement, le **Paris Molitor 10**, composé de liqueur ST-GERMAIN®, Gin Bombay, purée de passion, Bitter old fashion et Prosecco, est une création inédite à découvrir sans plus attendre !

LES MOLITOR X ST-GERMAIN® : SIX COCKTAILS EXCLUSIFS QUI RENDENT HOMMAGE À PARIS 2024 ET AUX VILLES HÔTES DES JEUX OLYMPIQUES !

Rome 1924, Mexico 1968, Londres 2012, Rio De Janeiro 2016, Paris 2024 ou encore Los Angeles 2028... Cette année, les noms des cocktails de la carte, à base de ST-GERMAIN®, sont un véritable clin d'œil aux villes qui ont accueilli ou vont accueillir les JO. Les clients de l'hôtel retrouveront dans ces créations des notes de vanille, citron, pamplemousse, coco, menthe ou encore Curaçao pour des voyages aux quatre coins du monde.

SANS OUBLIER L'ICONIQUE ST-GERMAIN® SPRITZ, ÉGALEMENT DISPONIBLE À LA CARTE....



LA RECETTE UNIQUE DE L'ICONIQUE ST-GERMAIN® SPRITZ !

4 cl de Liqueur ST-GERMAIN®

6 cl de MARTINI® PROSECCO

6 cl d'eau pétillant

Zeste de citron

Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool

UNE PROGRAMMATION D'EXCEPTION

Pour une saison estivale « On Top », le Rooftop Molitor accueillera des DJ sets à l'ambiance lounge les vendredis et samedis, 3 concerts live, des ateliers de mixologie et d'autres événements à découvrir dans la programmation d'été de l'hôtel.

Mais ce n'est pas tout ! En hommage à **ST-GERMAIN®**, Molitor lance les soirées **FLEUR SAUVAGE**, des shows colorés et décalés totalement époustouflants ! Durant 4 jeudis, répartis sur la saison, un duo d'artistes (un musicien et un danseur) plongeront les clients du Rooftop dans une expérience immersive déroutante, où tradition et modernité se confondent, où classique et contemporain se juxtaposent. Des performances incroyables à vivre lors d'apéros sunset à l'hôtel Molitor !

INFOS PRATIQUES ST-GERMAIN® AU ROOFTOP MOLITOR

6 Avenue de la porte Molitor
75016 Paris

ROOFTOP OUVERT TOUS LES JOURS

CÔTÉ RESTAURANT

Déjeuner de 12h à 14h30 *sur réservation*

Dîner à partir de 19h *sur réservation*

Réservation www.molitorparis.com/fr
ou
par téléphone au 01 56 07 08 82

CÔTÉ SOLARIUM

Ouvert tous les jours en continu de 17h00 à 00h00
sans réservation

À PROPOS DE ST-GERMAIN®

Liqueur élaborée en France à partir de fleurs de sureau fraîches, ST-GERMAIN® a été lancée en 2007, par l'Américain Rob Cooper. Baptisée en hommage à Saint-Germain-des-Prés, le mythique quartier parisien, elle est le fruit de la fascination de ce distillateur pour la France, son histoire et ses spiritueux (une expertise héritée de son grand-père, N.J. Sky Cooper, créateur, en 1987, de la liqueur Chambord). Fidèle à la pureté d'une recette, sans agent conservateur ni arômes artificiels, la liqueur ST-GERMAIN® garantit la plus délicate expression de la fleur de sureau aux parfums de fruits exotiques, de pamplemousse et de poire avec une touche d'agrumes. Florale et fruitée, dans sa sublime bouteille iconique, la liqueur ST-GERMAIN® a conquis le monde, appréciée pour elle-même, comme pour sa polyvalence.