

staycation

STAYCATION LANCE THE HOTEL MENU : LES GRANDS CLASSIQUES D'HÔTEL REVISITÉS PAR LES MEILLEUR.E.S CHEF.FE.S DE PARIS

Avec The Hotel Menu, les plats iconiques des grands hôtels quittent le room service pour s'inviter à la table des meilleur.e-s chef-fe-s de Paris. Première édition avec la cheffe Priscilla Trâm, pour deux dates seulement : les 15 et 16 octobre.



UN RENDEZ-VOUS AUTOUR DES PLATS ICONIQUES DES GRANDS HÔTELS

Au-delà du vénéré club sandwich, de nombreuses recettes nées dans des hôtels mythiques sont devenues des classiques de la gastronomie internationale. Les œufs Bénédicte du Waldorf Astoria, le Bloody Mary du St. Regis New York, le Mimosa popularisé au Ritz Paris ou la pêche Melba imaginée au Savoy de Londres figurent aujourd'hui encore à la carte des plus beaux hôtels du monde.

PREMIÈRE ÉDITION CHEZ TRÂMETTE AVEC LA CHEFFE PRISCILLA TRÂM

Connue pour sa cuisine néo-bistrot aux influences d'Asie du Sud-Est, la cheffe Priscilla Trâm ouvre les portes de son restaurant Trâmette pour cette première édition. Au menu : spicy negroni, huître mignonnette, vichyssoise, bun homard et gambas façon Thermidor ou BLT de poulet rôti et, bien sûr, pêche Melba.



UNE EXPÉRIENCE À RÉSERVER EXCLUSIVEMENT SUR STAYCATION

L'expérience The Hotel Menu x Priscilla Trâm est disponible exclusivement sur l'app Staycation pour deux dates : les jeudi 15 et vendredi 16 octobre.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates : 15 et 16 octobre à 19h30 ou 21h

Tarif : 55€ par personne - cocktail, amuse-bouche, entrée, plat (2 choix) et dessert

Ouverture des ventes : 9 octobre

Restaurant Trâmette - 128, rue Saint-Maur, 75011 Paris

Réservation exclusivement sur staycation.co

À PROPOS DE STAYCATION

Plus qu'une plateforme de réservation, Staycation est un programmeur d'expériences dans les hôtels de luxe. La marque imagine des collaborations à la croisée de l'hospitality, de la food, du design, de la wellness et de la culture. Chaque opération est pensée comme un objet culturel : un casting évident, une direction artistique forte, une expérience ultra-scénarisée et une édition très limitée.

À PROPOS DE PRISCILLA TRÂM – TRÂMETTE

Après New York, Madrid, Ibiza et Bruxelles, Priscilla Trâm a ouvert avec Trâm 130 l'une des adresses les plus convoitées du 11^e arrondissement de Paris. Elle double aujourd'hui la mise avec Trâmette. Ouvert en juillet dernier, ce comptoir change de rythme entre midi et soir : cantine de quartier façon deli new-yorkais en journée, izakaya intimiste à la nuit tombée. Une adresse déjà bien installée parmi les tables qui comptent à Paris.