



Une avalanche déferle sur les toits perchés de Paris

0

Pour la fin d'année, le Pavillon Puebla, le Perchoir Porte de Versailles et le Perchoir Ménilmontant enfilent leur manteau d'hiver et se métamorphosent pour former le Domaine des 3 Perchés.



Envie de prendre de la hauteur sans sortir de Paris ? C'est la promesse que les 3 établissements vous font en se réinventant pour l'hiver. Du restaurant savoyard au refuge cosy en passant par le chalet suisse, les fondus de glisse seront servis !

LE FORFAIT ÉVASION DU DOMAINE DES 3 PERCHÉS

L'expérience montagnarde ne s'arrête pas là, pour découvrir ces espaces complètement givrés, l'achat d'un forfait à 50€ est disponible en précommande sur Weezevent. Il donnera accès à deux cocktails offerts par établissement et un Opinel custom en édition limitée sera offert avec le cumul des 3 passages. Il faut être rapide, seulement 50 exemplaires sont mis en ligne !

Forfait évasion



0

Rendez-vous au pays de Heidi depuis le jeudi 1er décembre PDV 1500 x Suisse Perchée

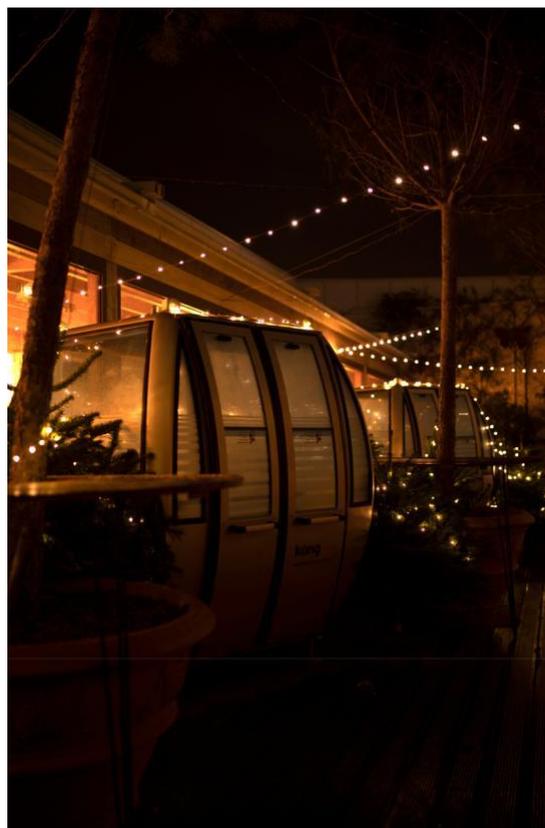
Des chalets et télécabines dissimulés dans une forêt enchantée de sapins illuminés, l'odeur enivrante de la fondue et du vin chaud. Serait-ce le marche de Noël de Montreux ? Non, vous êtes au Perchoir Porte de Versailles. Cette année, la bande la plus perchée de Paris s'associe avec Suisse Tourisme pour vous faire découvrir ce qu'il y a de meilleur chez notre voisin frontalier.

Le chef Patrick Schindler a mitonné une carte sur-mesure à l'accent musical. Une véritable découverte pour les palais qui n'empruntent pas le TGV Lyria tous les weekends. Au programme : Omble fumé, Papet vaudois, Rösti au fromage à raclette et autres douceurs helvètes. La bande du Perchoir initie au voyage avec sa nouvelle carte de cocktails hiver.

Si cet avant-goût de l'hiver suisse vous a séduit, ce n'est rien comparé aux pléthore d'activités que le pays peut proposer! Pour prolonger l'expérience, rendez-vous dans les Alpes helvètes cette fois, pour découvrir les fabuleux paysages qu'offrent stations et villages.

*Informations pratiques.

Le Perchoir Porte de Versailles, 2 Av. de la Porte de la Plaine, 75015 Paris
Lundi au Vendredi : 12h -14h30 - Déjeuner Mercredi au Samedi : 19h - 2h - Dîner
Dimanche : 12h - 15h - Brunch Suisse
IG - [@leperchoirpdv](#)



RÉSERVATIONS ICI

La Table du Chef

Menu dégustation du meilleur de la Suisse en 7 temps. 0

Vivre l'expérience au coeur de nos chalets Suisse0
couverts et chauffés sur notre terrasse. 0

6 personnes minimum, 12 personnes maximum.
0

Service uniquement le soir du mercredi au samedi
0

Menu en 7 temps à 60€/ personne (boissons0
chaudes, eaux plate et pétillante incluses) Amuse-
bouche.

Omble chevalier, lait ribot, pickles.

Chou rouge grillé, vinaigrette moutarde.

Mini fondue savoyarde.

Epaule d'agneau effilochée, capuns, chou de Bruxelles

Pizzoccheri, gratinés au gruyère d'alpage.

Mi-cuit au chocolat

0

Accord mets/vins suisses: 30€.

Ou Accord mets/vins français: 25€.

0

Réservation uniquement par mail : pdv@leperchoir.fr



Ménil 2000, le refuge suspendu coincé entre deux versants dans les Alpes italiennes.

À partir du mercredi 3 janvier.

Perché au 14 rue Crespin du Gast, Ménil 2000 côtoie les plus hautes cimes. En fin de journée, quand le soleil vient tirer sa révérence, Ménil 2000 apparaît comme le refuge idéal à nos soirées d'hiver.

Confortablement installé, quasiment enseveli sous les plaids, on profite de la vue imprenable et des dernières lueurs du soleil un cocktail aux allures dorées à la main. Malgré les degrés Celsius négatifs à l'extérieur, l'ambiance est à la dolce vita. Le chef Edoardo Zappalà est allé puiser au plus profond de ses origines pour nous réchauffer le coeur et les papilles. A déguster, à partager dans les petits chalets : des planches de charcuterie italienne, avec son assortiment de jambon Serrano, de Copa, et de Bresaola; les amoureux de fromage ne seront pas en reste, Ménil 2000 proposera des planches de fromage avec notamment du Moliterno à la truffe, de quoi rappeler les célèbres carrières de marbre de Carrare.

La raclette sera également aux couleurs de l'Italie puisqu'elle est twistée avec du Taleggio et du jambon Serrano affiné 24 mois. Pour grignoter, les Cromesquis de fontina au pesto seront une valeur sûre ! Sans oublier les divines pizzas d'hiver du chef.

Quant aux aficionados de produits du terroir français ils trouveront tout de même leur compte avec le Mont d'or au four et ses petites pomme de terre et croustons. Après tout, les Alpes sont partagées entre les français, les italiens et les Suisse !

Cette cabane au 7e ciel, chauffée et couverte vous garantit une vue époustouflante sur la vallée parisienne.

*Informations pratiques.

Le Perchoir Ménilmontant, 14 rue de Crespin du Gast, 75011 Paris.

Du mercredi au samedi - 18h00 - 2h.

IG - @leperchoirmenilmontant

S I C I



Un restaurant d'altitude, pour des soirées hautes en folie Puebla 1950 x Cîroc passion

Puebla 1950, ce petit chalet culminant sur les toits du 19e, niché au sein des Buttes Chaumont est une adresse incontournable cet hiver. Au milieu de la forêt de sapins, une piste de curling en glace artificielle se devine. Une fois le seuil de ce chalet franchi, la magie opère grâce aux cocktails de Swann Higgins, ancien acolyte d'Adrien Cachot au Perchoir Ménilmontant. Les créations réalisées à partir de produits Maison Villevert, qui associent savoir-faire français et noblesse des ingrédients, vous propulsent instantanément en haut des cimes. Les murs tapissés de souvenirs, la chaleur du bois, la lumière chancelante des bougies et les tables en bois massif constituent un écrin de choix pour les soirées conviviales entre amis.

Côté papilles, Khelil Morin, a sourcé les meilleurs ingrédients que les montagnes Alpines nous offrent. Raclettes aux saveurs variées, fondue savoyarde et autre gratin de crozets, toutes les douceurs d'un hiver savoyard sont présentes. Pour conclure le diner avec une pointe d'exotisme, le célèbre Colonel devient le Passionnel, une recette inédite de notre chef Eloi, à base de Cîroc Passion.

Un restaurant de montagne ne le serait pas sans son traditionnel après-ski, revisité par Le Perchoir en "after dinner". Tous les soirs, dès 22h, une carte de cocktails à base de vodka Cîroc Passion imaginée par notre équipe de mixologues, vous est proposée pour rejoindre la piste noire de la fête en tout schuss.

Dès les prémices de janvier, une programmation léchée viendra rythmer l'intégralité de la saison : Martial et son piano jukebox, les soirées du collectif Midi Midi, les hot thursday du label Cookie records ainsi que Léo, chamois d'or dans l'art du blind test.

Cette image d'Épinal d'une vie sous les flocons est accessible depuis le jeudi 17 novembre au Pavillon Puebla.



[RÉSERVATIONS ICI](#)

*Informations pratiques.

Le Pavillon Puebla, Avenue Darcel, 75019 Paris.
Mercredi au vendredi 18h à 00h - Dîner Alpin
Samedi 15h à 00h - Goûter régressif & diner Alpin
Dimanche 12h à 20h - Brunch savoyard & goûter régressif

0

Quand le parc est fermé, l'accès au pavillon se fait par la grille face au 39 av. Simon Bolivar.

IG - [@pavillonpuebla](#)

Prenez vos raquettes, les pistes qui mènent au Domaine des 3 Perchés s'annoncent glissantes !

