

# THE PENINSULA

P A R I S

Communiqué de presse

20 mai 2022

## La saison estivale ouvre ses portes à l'hôtel The Peninsula Paris

*Déjeuner en Terrasse Kléber, cocktails et petits plats sur Le Rooftop, dîner étoilé à L'Oiseau Blanc et séjour en Suite Rooftop Jardin, le palace The Peninsula Paris offre tout au long de l'été des occasions multiples et variées pour profiter de la belle saison.*



### **Le Rooftop, du levé au coucher du soleil**

Les convives retrouvent cette année au sein du palace The Peninsula Paris l'emblématique roseraie située sur le sixième étage de l'établissement. Durant tout l'été, Le Rooftop se pare de roses anciennes afin de créer un décor enchanteur et une atmosphère légère. Ce lieu intimiste et sa vue panoramique sur tout Paris offrent ainsi une pause idéale à l'écart du tumulte de la capitale.

Nouveauté cette année, Le Rooftop invite les gourmets à déguster leur petit-déjeuner sur les toits de Paris. Tous les jours à partir du mardi 7 juin et lorsque la météo le permet, le petit-déjeuner Continental (incluant viennoiseries, boissons chaudes et boissons fraîches) est servi sur Le Rooftop, de 8h00 à 11h00, au prix de 56€ par personne.

À partir de 12h00, le Chef Barman Ivo Correia Rocha et son équipe proposent une sélection de cocktails rafraîchissants, empreints de créativité. Puis à partir de 18h00, les chefs

# THE PENINSULA

P A R I S

David Bizet et Antoine Guichard et leur équipe dévoilent leur carte estivale sous forme de petits plats à partager, faisant la part belle aux produits de saison et marquant de la plus agréable des façons le retour des journées ensoleillées dans la Ville Lumière. Sur le bar du Rooftop, les chefs élaborent ces plats devant les convives, tous les jours, de 18h00 à 22h30 : Légumes en tempura, yaourt au curry vert et coriandre fraîche ; Carpaccio de courgette violon, prune Ume et miel des ruches de l'hôtel ; Burrata des Pouilles à l'huile de basilic, piquillos fumé et ail noir ; Navet Kabu en carpaccio, condiment datte-citron et pousse de citronnelle ; Burlat pochée, pistou persil et crème fermière du Perche ; Flan à la vanille de Madagascar ; Croustillant chocolat du Pérou, condiment piment d'Espelette et citron caviar.

Les cocktails et plats sont agrémentés de produits issus des ruches et du potager logés sur le toit de l'hôtel. Aromates et fleurs comestibles provenant de ce jardin viennent en effet égayer les créations des chefs.

L'établissement s'associe une nouvelle fois cette année aux prestigieux domaines de Château d'Esclans, propriété unique située au cœur de la Provence offrant une large gamme de vins rosés d'exception qui apportent la touche finale à cette escale estivale.

## ***Informations complémentaires - Le Rooftop***

*Ouvert tous les jours (sous conditions météorologiques favorables)*

*Jusqu'au lundi 6 juin :*

- *de 16h00 à 00h30 - du dimanche au mercredi ;*
- *de 16h00 à 1h30 - du jeudi au samedi ;*

*À partir du 7 juin :*

- *Au petit-déjeuner : de 8h00 à 11h00*

*Puis :*

- *de 12h00 à 00h30 - du dimanche au mercredi ;*
- *de 12h00 à 1h30 - du jeudi au samedi ;*

*Tapas de 18h00 à 22h30 - Menu disponible sur [ce lien](#).*

*Sans réservation.*

## **L'Oiseau Blanc, pour une envolée gastronomique doublement étoilée**

La première partie de cette terrasse située au sixième étage de l'hôtel est dédiée au restaurant doublement étoilé L'Oiseau Blanc. Celui-ci accueille les convives dans ce décor unique, au déjeuner et au dîner, tous les jours de la semaine, pour un voyage culinaire des plus prometteurs. La carte d'été de L'Oiseau Blanc comporte notamment une caille des blés laquée à la réglisse ; un poireau en croûte de sel servi avec kiwi iodé et huître brûlée ; un bar de ligne

# THE PENINSULA

P A R I S

en escabèche accompagné d'algue fermentée et de caviar impérial ; un bœuf de pâturage du Finistère, gingembre, ortie et lard mûré ; ainsi que les desserts de la Cheffe Pâtissière Anne Coruble, dont une Rosacée des Bois associant fraise confite, artichaut glacé et croustillant olive et sa création signature Vanille de Tahiti et feuille de tabac caramélisée.

## **Le Rooftop et L'Oiseau Blanc dévoilent leur offre pour célébrer le 14 juillet**

À l'occasion de la fête nationale française, Le Rooftop invite les convives à se laisser tenter par de gourmandes pièces salées et sucrées accompagnées d'une bouteille du champagne pour deux personnes, au prix de 320€ par personne. L'accès au Rooftop se fera à partir de 21h00 et la soirée sera animée musicalement par un DJ.

L'Oiseau Blanc quant à lui propose son « Menu de la Bastille », à savourer en famille ou entre amis, dans le confort et l'atmosphère unique de ce restaurant panoramique :

### *Menu de la Bastille - Jeudi 14 juillet 2022*

Homard bleu de casier  
Aubergine fumée / romaine acidulée / curry vert  
~  
Bar de ligne à l'étouffée de verveine  
Laitue braisée / petit pois / citron Pursha  
~  
Caille des blés laquée à la réglisse  
Girolle étuvée / amande fraîche / cresson de source  
~  
Bœuf d'exception du Finistère  
Raviole de concombre épineux / fraîcheur de pastèque / caviar Impérial  
~  
Cabosse de Madagascar  
Poivre rouge de Kâmpôt / crémeux herbacé / fève torréfiée  
~  
Café et Mignardises  
~  
650€ par personne

### ***Informations complémentaires – Soirée du 14 juillet 2022 :***

- ***Sur réservation uniquement – prépaiement requis ; à l'adresse email [oiseaublancppr@peninsula.com](mailto:oiseaublancppr@peninsula.com) ou par téléphone au 01 58 12 67 30.***

# THE PENINSULA

P A R I S

## **La Table Secrète, pour un dîner des plus intimistes et romantiques**

L'hôtel The Peninsula Paris propose à ses hôtes de vivre une expérience sur-mesure à l'occasion d'un dîner d'exception sur sa Table Secrète, située au dernier étage de l'établissement. Surplombant les plus célèbres monuments de Paris, cette table est l'une des plus privative de la capitale. Les convives peuvent choisir entre deux offres d'exception dont un menu de 7 plats mettant en scène des accords mets et vins inédits et proposant un Champagne Millésimé. Une équipe de service entièrement dédiée à cette table s'assure de répondre à tous les besoins des convives tout au long de la soirée.



L'hôtel invite à prolonger l'expérience à l'occasion d'une prestigieuse balade dans sa Rolls Royce Phantom afin de découvrir les lieux les plus symboliques de Paris. Avec un premier arrêt au Trocadéro pour un tête à tête avec la Tour Eiffel. La deuxième étape de ce rendez-vous a lieu avec la Dame de fer sur l'emblématique Pont Alexandre III, avec en toile de fond la majestueuse place des Invalides et le Grand Palais. En longeant la Seine, le chauffeur fait une halte sur la place de la Concorde pour une photo souvenir avant d'effectuer un dernier arrêt à l'Arc de Triomphe.

### ***Informations complémentaires – Table Secrète :***

- ***Sur réservation uniquement – prépaiement requis ; à l'adresse email [oiseaublancppr@peninsula.com](mailto:oiseaublancppr@peninsula.com) ou par téléphone au 01 58 12 67 30.***

# THE PENINSULA

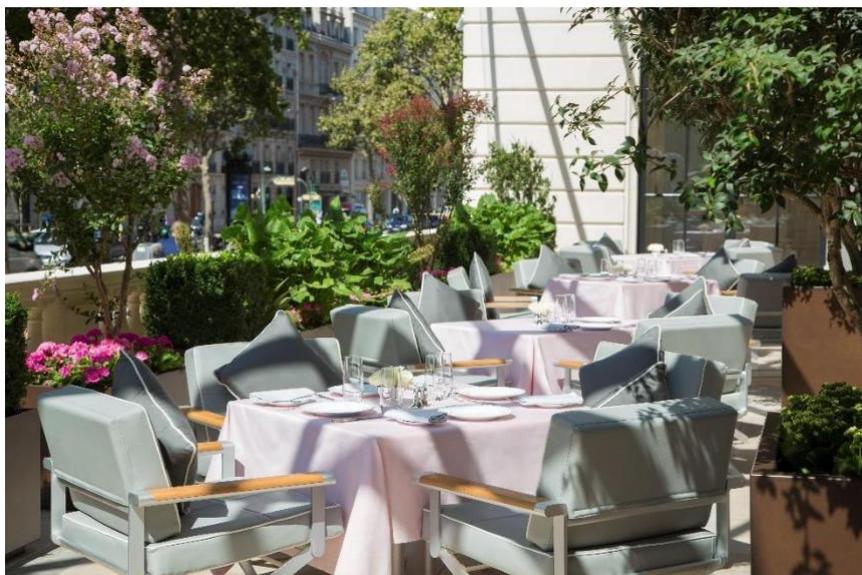
P A R I S

## **La Terrasse Kléber, du petit-déjeuner au dîner**

Tout au long de la belle saison, The Peninsula Paris accueille les visiteurs sur sa somptueuse terrasse ombragée située au rez-de-chaussée de l'établissement. Toujours fidèle à la saisonnalité, le chef Baptiste Leroux a élaboré avec ses équipes une carte regroupant une fine sélection de plats et de collations à déguster tout au long de la journée.

Les convives pourront apprécier des salades fraîches et estivales, des plats gourmands aux saveurs printanières ainsi que des grands classiques tels qu'un filet de daurade à l'orange sanguine, un bar entier en croûte de céréales, une entrecôte normande au sautoir ou le fameux club sandwich Gershwin au saumon. Le repas se conclut en beauté sur une note délicatement sucrée proposée par la Cheffe Pâtissière Anne Coruble : Pavlova de rhubarbe confite, fraîcheur lactique et fraise des bois, Chou à la pistache de Sicile, eau de fleur d'oranger et gingembre ou bien encore Meringue aux agrumes méditerranéens, lait de coco et gingembre combleront toutes les envies.

Sous sa vaste verrière, la Terrasse Kléber est l'endroit idéal pour déguster une cuisine raffinée et siroter des cocktails ensoleillés en profitant des beaux jours.



### ***Informations complémentaires - La Terrasse Kléber***

- *Ouverte tous les jours, du petit-déjeuner au dîner, de 07h00 à 22h30 ;*
- *Menu disponible sur [ce lien](#) ;*
- *Réservation à l'adresse email [ppr@peninsula.com](mailto:ppr@peninsula.com) ou par téléphone en appelant le 01 58 12 28 88.*

# THE PENINSULA

P A R I S

## **Un somptueux séjour en Suite Rooftop Jardin**

L'hôtel The Peninsula Paris invite ses hôtes à profiter de l'été dans le confort d'une Suite Rooftop Jardin. Situées au 6<sup>ème</sup> étage de l'établissement, chacune de ces suites possède une élégante terrasse privative avec une vue à 360° sur Paris, offrant ainsi la sensation d'avoir la Ville Lumière et ses monuments phares tels que la Tour Eiffel à portée de main.

Les beautés de la ville, le calme et les légendaires toits en zinc feront de chaque événement un souvenir exceptionnel. Sa salle à manger, son spacieux salon s'adaptent parfaitement à toutes les envies pour que le voyage dans la capitale reste dans toutes les mémoires.



### ***Informations complémentaires :***

- Réservation [en ligne](#), à l'adresse email [reservationppr@peninsula.com](mailto:reservationppr@peninsula.com) ou par téléphone en appelant le 01 58 12 27 77.

# THE PENINSULA

P A R I S

###

## **À propos de l'hôtel The Peninsula Paris**

The Peninsula Paris est une joint-venture entre KataraHospitality et The Hongkong and Shanghai Hotels Limited (HSH). L'hôtel The Peninsula Paris est idéalement situé au cœur de la capitale, à deux pas de quelques-uns des monuments, musées et boutiques de luxe les plus célèbres au monde. Le bâtiment iconique haussmannien se compose de 200 chambres luxueuses, dont 86 suites qui comptent parmi les plus spectaculaires de la capitale.

## **À propos de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSH)**

Constituée en 1866 et cotée à la Bourse d'Hong Kong (00045), The Hongkong and Shanghai Hotels Limited, est la société holding d'un groupe d'investissements spécialisé dans l'acquisition, le développement et la gestion d'hôtels de prestige et de propriétés commerciales et résidentielles en Asie, aux Etats-Unis et en Europe. Elle est également active dans l'industrie des Loisirs et du Tourisme, ainsi que dans la gestion de clubs et d'autres services. Le portefeuille de The Peninsula Hotels comprend les établissements de Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, New York, Chicago, Beverly Hills, Bangkok, Manille et Paris. De plus, The Peninsula Hotels projette d'ouvrir prochainement à Londres, à Yangon et à Istanbul. Le Groupe est également propriétaire des complexes de : The Repulse Bay, The Peak Tower, The Peak Tramways et The St. John's Building à Hong Kong ; The Landmark à Ho Chi Minh-Ville, Vietnam, The Quail Lodge & Golf Club à Carmel, Californie ; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising et Tai Pan Laundry à Hong Kong.

## **Au sujet de Katara Hospitality**

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 40 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar.