HÔTEL *de* CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

UN VENT D'ETE SOUFFLE SUR L'HOTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

L'Hôtel de Crillon se met à l'heure estivale et invite ses visiteurs à profiter du soleil parisien dans ses élégants espaces à ciel ouvert. Directement sur la place de la Concorde ou dans l'intimité de la Cour d'Honneur, les douceurs raffinées aux saveurs ensoleillées se dégustent en version sucrée et salée.

LA CABANE À COOKIES GLACÉS FAIT SON GRAND RETOUR ET RÉINVESTIT LA PLACE DE LA CONCORDE

Pour la troisième année consécutive, la cabane à cookies glacés aura de quoi séduire les gourmands ! Du 15 juin au 11 septembre, parisiens et voyageurs pourront craquer pour les savoureux et désormais incontournables cookies glacés Signature du Chef Pâtissier Matthieu Carlin déclinés en quatre parfums.

Pour pousser les limites de la gourmandise, chaque semaine, les estivants pourront découvrir une nouvelle création givrée à la saveur inédite et éphémère telle que la noisette, la noix de coco, le café sarrasin ou le citron meringué.

Et pour accompagner vos envies de douceurs, succombez à une sélection de boissons désaltérantes telles qu'un thé vert glacé ou une limonade maison. Après un repas, au goûter ou pour se rafraîchir avec un dessert gourmand, la cabane à cookies glacés est l'occasion de s'offrir une pause sucrée sur l'une des places les plus emblématiques de la capitale !

Informations pratiques :

10, Place de la Concorde - 75008 Paris
Cookie glacé Signature : 10€ // Cookie glacé Éphémère : 10€
Thé vert glacé : 6€ // Limonade maison : 6€

Ouvert du 15 juin au 11 septembre,
du mercredi au dimanche inclus de 13h30 à 19h30.
Vente à emporter uniquement.

LA COUR D'HONNEUR, UN REFUGE LOIN DU TUMULTE PARISIEN

Dès l'aube et jusqu'au coucher du soleil, la Cour d'Honneur est le lieu idéal pour s'offrir une pause citadine et profiter d'une carte de saison autour de mets salés et sucrés.

A l'heure du goûter, le Chef Pâtissier Matthieu Carlin nous régale avec son fameux tea time composé de savoureux canapés et pâtisseries, ou son mille-feuille Signature de l'été, avec sa version fraîche et acidulée à la framboise. Le tout à accompagner, selon l'heure et les envies, d'un vin rosé fruité, d'un thé oolong ou d'une coupe de champagne. Un moment unique à ne surtout pas manquer !

Informations pratiques :

10, Place de la Concorde - 75008 Paris
Ouvert tous les jours de 7h à 23h.
Le tea time : Le Goûter des Lords est servi du vendredi au dimanche.

Réservations :

Tél. 01 44 71 15 17
Email : crillon.restauration@rosewoodhotels.com

Renseignements :

www.rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon/dining/jardin-d-hiver

FRENCH BLOOM S'INVITE À L'HÔTEL DE CRILLON

Du 28 juin au 8 juillet, l'Hôtel de Crillon invite French Bloom, la boisson sans alcool alliant les codes du vin pétillant, du bien-être et du lifestyle créée par Maggie Frerejean-Taittinger et Constance Jablonski à investir sa terrasse face à la place de la Concorde.

A cette occasion, le Chef Pâtissier Matthieu Carlin a imaginé un cookie glacé Signature en accord avec la cuvée French Bloom. « La Fraise Bloom » est une recette conçue pour vous garantir un jeu de texture au goût unique et aux saveurs authentiques !

Tentez l'expérience d'un cookie extrêmement moelleux associé à de croquantes amandes concassées, à un caramel et une crème glacée saveur fraise, à un zeste de French Bloom, et à un enrobage fondant au chocolat blanc.

Pour le plus grand bonheur de nos papilles, cette douceur givrée est à savourer dans le « Jardin Secret de French Bloom », sous les arcades du Palace dans un univers immersif, spectaculaire, végétal et coloré mis en scène par Djordje Varda, le designer floral de l'Hôtel de Crillon.

Informations pratiques :

10, Place de la Concorde - 75008 Paris
Cookie glacé Signature « La Fraise Bloom » : 10€