

THE PENINSULA

P A R I S

****MEMO****



LiLi vous donne rendez-vous pour une soirée dédiée aux accords gastronomiques entre la cuisine cantonaise et les vins de France.

- QUOI** Le restaurant LiLi vous accueille dans son décor grandiose pour un moment convivial et authentique à la découverte des univers œnologiques des Domaines d'Albert Boxler et Charlopin-Tissier, s'accordant de manière subtile avec la cuisine cantonaise.
- À partir de 17h30, vous êtes conviés à vivre un moment privilégié et convivial en dégustant des cuvées spéciales, accompagnées de délicieux dim sum. Vous pourrez également en profiter pour échanger sur ces accords avec notre Chef Sommelier ainsi que les vignerons, présents ce soir-là.
- À partir de 19h00, installez-vous confortablement à votre table et savourez un menu spécialement créé pour l'occasion où mets et vins millésimés se rencontrent parfaitement, le tout dans une atmosphère musicale captivante propre à l'identité du LiLi.
- QUI** Les équipes du LiLi et le Chef Sommelier Florent Martin, *élu Meilleur Sommelier de France en 2021*, avec la participation des vignerons Jean Boxler et Yann Charlopin.
- OÙ** Restaurant LiLi
The Peninsula Paris, 19, avenue Kléber, 75116 Paris.
- QUAND** Le jeudi 30 juin - apéritif à partir de 17h30 suivi d'un dîner à partir de 19h00.
Réservation [en ligne](#), au 01 58 12 67 50 ou à l'adresse lilipr@peninsula.com.
158€ par personne - Dépôt d'un acompte de 50€ par personne à la prise de réservation.
- IMAGES** Cliquer [ici](#) pour accéder aux images. - Crédits : The Peninsula Paris.
- RÉSEAUX SOCIAUX** Instagram: [@parislili](#) ; [@thepeninsulaparis](#)
Hashtags: #penmoments