

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

L'AFTERNOON TEA FESTIF
DU SALON SAINT-GERMAIN

*FESTIVE AFTERNOON TEA
AT SALON SAINT-GERMAIN*

Les samedis et dimanches du mois de décembre, de 15h à 18h
On Saturday and Sunday, December 2019, from 3 pm to 6 pm

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris • +33 1 49 54 46 00 • www.hotellutetia.com

MINI SANDWICHES *FINGER SANDWICHES*

Pain de mie brun, foie gras mi-cuit et Espelette
Whole wheat bread, semi cooked foie gras, Espelette pepper
Pain de mie blanc, crabe, mayonnaise coraillé et citron
White bread, crab, coral mayonnaise and lemon
Pain de mie aux céréales, saumon fumé, crème d'Isigny et aneth
Multi grain bread, smoked salmon, Isigny fresh cream and dill

MINI PÂTISSERIES *MINI PASTRIES*

Mont Blanc à la châtaigne d'Ardèche et cassis
Ardèche chestnut and blackcurrant Mont Blanc
Bûche de Noël, mousse champagne rosé, pamplemousse et framboise
Christmas log, Champagne rosé, grapefruit and strawberry
Choux aux agrumes
Citrus cream puffs
Millefeuilles aux airelles et quatre épices
Cranberries and four-spice millefeuilles

PÂTISSERIE FESTIVE *HOLIDAYS SPECIAL*

Brioche au miel de sapin et aux pignons
servie avec notre confiture signature
et la traditionnelle « clotted cream »
*Homemade honey and pine nuts brioche
with seasonal jams and Devonshire clotted cream*

Une boisson chaude de votre choix
(café, thé, infusion)
*One hot beverage of your choice
(coffee, tea, herbal tea)*

45 € par personne, 65 € avec une coupe de champagne Veuve Clicquot
45 € per person, 65 € with a glass of Veuve Clicquot Champagne

Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.
This menu may vary depending upon seasonal product deliveries