

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

L'AFTERNOON TEA FESTIF
DU SALON SAINT-GERMAIN

*FESTIVE AFTERNOON TEA
AT SALON SAINT-GERMAIN*

Du 1^{er} décembre 2019 au 5 janvier 2020, tous les jours de 15h à 17h, sur réservation
From December 1st, 2019, until January 5th, 2020, everyday from 3 pm to 5 pm, booking required

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)*

55 € par personne, 75 € avec une coupe de champagne Veuve Clicquot
55 € per person, 75 € 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