

# LVTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

L'AFTERNOON TEA FESTIF  
DU SALON SAINT-GERMAIN

*FESTIVE AFTERNOON TEA  
AT SALON SAINT-GERMAIN*

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

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris • +33 1 49 54 46 00 • [www.hotellutetia.com](http://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*