

CARNET DE FÊTE

IL ÉTAIT UNE FOIS ,

...

Fouquet's

DEUX MILLE VINGT CINQ

IL ÉTAIT UNE FOIS ,
...

Fouquet's

Programme

MERCREDI 24 DÉCEMBRE

Vos menus de Noël
Your Christmas Eve menus

6



MERCREDI 31 DÉCEMBRE

Vos menus du Nouvel An
Your New Year Eve menus

10



La bûche du Chef

The Chef's log

14

La galette 2026

The 2026 Kings' cake

16

Vos évasions d'hiver

Your winter escape

18

Vos Menus de Noël

Sous l'éclat des lumières de Noël, le Fouquet's et le Joy vous invitent à vivre une soirée d'exception sur les Champs-Élysées. Laissez-vous emporter par la féerie des fêtes et l'émotion d'une expérience unique.

Au Fouquet's, le Chef signe un menu raffiné, célébrant les plus nobles ingrédients avec audace et délicatesse.

Au Joy, la magie s'exprime à la carte, entre créations gourmandes et élégance contemporaine. Une parenthèse enchantée dans un véritable lieu d'exception.



Beneath the shimmering Christmas lights, Fouquet's and Joy invite you to an exceptional evening on the Champs-Élysées. Let yourself be swept away by the enchantment of the season and the emotion of a truly unique experience.

At Fouquet's, the Chef presents a refined menu, celebrating the finest ingredients with boldness and delicacy.

At Joy, the magic unfolds "à la carte", blending gourmet creativity with contemporary elegance. A delightful interlude in an exceptional place.

Au Fouquet's

295 € TTC / VAT incl.
PAR PERSONNE | PER PERSON



Pour Commencer

AMUSES-BOUCHES

Sablé au parmesan.
Croquette de foie gras de canard.

Parmesan shortbread.
Duck foie gras croquette.

SUR TABLE

Beurre à la truffe noire melanosporum.
Toast melba.

Black truffle butter.
Melba toast.

Mets Salés

Cœur de saumon fumé, gelée de crevettes grises.
Tartelette de caviar Oscietre.

Smoked salmon fillet and prawn jelly.
Oscietra caviar tartlet.

Fricassée de homard au beurre demi-sel,
mangue jaune et sa bisque traditionnelle.

Lobster fricassée with salted butter,
yellow mango and traditional bisque.

Blanc de chapon rôti aux aromatiques,
fondue d'oignons doux truffés au vieux Comté.
Gaufrettes au curcuma.

Capon breast roasted with herbs,
truffle caramelised onions with aged Comté.
Turmeric wafer.



Desserts

Granité Champagne rosé,
marmelade d'agrumes.

Rosé Champagne granita
with citrus purée.

Parfait glacé marron praliné,
noisettes caramélisées.

Chestnut praline iced parfait
with caramelised hazelnuts.

Bûche de Noël.
Yule Log.

Vos Menus du Nouvel An

Vivez un réveillon digne des plus grandes maisons parisiennes,
dans l'effervescence magique des Champs-Élysées.
Au Fouquet's ou au Joy, savourez un dîner d'exception imaginé
par le Chef, où ingrédients nobles et créations
raffinées éveillent les sens.

Dans une ambiance élégante et festive, prolongez la féerie
parisienne avant d'admirer, à quelques pas,
le spectacle lumineux du feu d'artifice de l'Arc de Triomphe.



*Experience a New Year's Eve worthy of Paris's finest
establishments, in the magical atmosphere of the Champs-Élysées.
At Fouquet's or Joy, indulge in an exceptional dinner imagined
by the Chef, where noble ingredients and refined creations
awaken every sense.*

*In an elegant, festive ambiance, extend the Parisian enchantment
before admiring, just a few steps away,
the dazzling fireworks over the Arc de Triomphe.*

Au Fouquet's et au Joy

370 € TTC / VAT incl.
PAR PERSONNE | PER PERSON



Pour Commencer

AMUSES-BOUCHES

Bavaroise de chou-fleur, caviar Oscietre.
Sablé au parmesan.
Bisque de homard.

*Cauliflower bavarois with Oscietra caviar.
Parmesan sbortbread.
Lobster bisque.*

SUR TABLE

Beurre à la truffe noire melanosporum.
Toast melba.

*Black truffle butter.
Melba toast.*

Mets Salés

Terrine de foie gras de canard
au Sauternes.

*Duck foie gras terrine
with Sauternes.*

Noix de Saint-Jacques pochées citronnelle,
mangue jaune, royal gala, pousses d'épinard.

*Poached scallops infused with lemongrass,
yellow mango, royal gala apple and baby spinach leaves.*

Granité Champagne rosé,
gelée d'agrumes.

*Rosé Champagne granita
with citrus jelly.*

Cœur de filet Angus au poivre noir de Sarawak.
Purée de topinambour truffée.

*Angus tenderloin steak with Sarawak pepper.
Truffled Jerusalem artichoke purée.*



Desserts

Petit plateau de fromages,
confiture de cerises noires, mendiants, pâte de coing.

*Small cheeseboard,
Black cherry jam, dried fruits and quince paste.*

Baba au rhum.

Rum baba.

MIGNARDISE

Tartelette chocolat.

Chocolate tartlet.



La Bûche du Chef

Véritable création signature des fêtes, la bûche du Chef Hugo Sipp allie savoir-faire pâtissier et esprit de maison. Sous son manteau velouté, elle dévoile une mousse aérienne au chocolat República del Cacao et au maïs grillé, mariage audacieux et raffiné.

En son coeur, un biscuit vanille moelleux se pare de riz soufflé croustillant à la fleur de sel, d'un crémeux à la vanille de Madagascar et d'un caramel au beurre salé fondant. Le tout repose sur un socle croquant de chocolat d'Équateur, mêlant intensité et légèreté. Ses arabesques rouges, inspirées des salons et escaliers iconiques du Fouquet's, célèbrent avec grâce l'élégance intemporelle de la maison.

— — — — —

95 € TTC / VAT incl.

8 convives - À déguster sur place

8 guests - To be savoured on site

— — — — —

A true signature creation of the festive season, Hugo Sipp's Yule log combines pastry artistry with the spirit of the Maison. Beneath its velvety coat lies an airy República del Cacao chocolate and roasted corn mousse, an audacious and refined pairing.

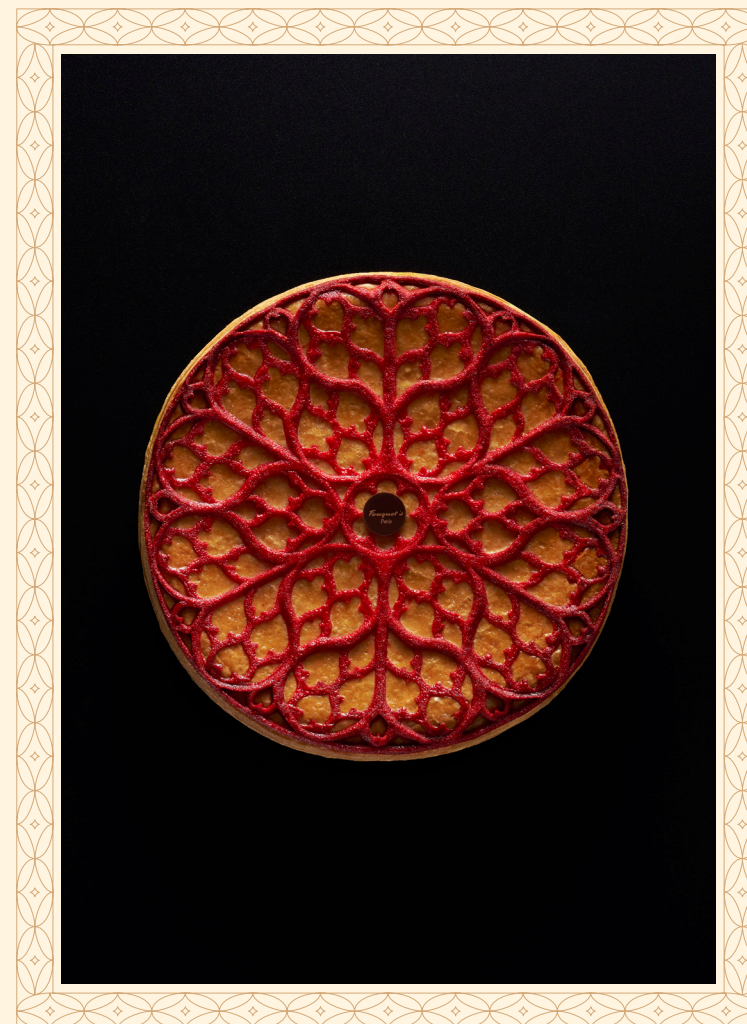
At its heart, a soft vanilla sponge embraces crispy puffed rice with fleur de sel, a silky Madagascar vanilla cream, and a smooth salted butter caramel. The whole rests on a crunchy base of Ecuadorian chocolate, blending intensity and lightness. Its delicate red arabesques, inspired by the iconic salons and staircases of Fouquet's Paris, gracefully embody its timeless elegance.

La Galette

En écho à la bûche de Noël, la galette se distingue par un feuilletage viennois d'une finesse aérienne, garni d'une frangipane aux amandes grillées et à la vanille. Cette alliance subtile de croustillant et de fondant invite à prolonger la fête en janvier, dans la continuité d'une gourmandise élégante et généreuse. Ses arabesques rouges, rappel de celles de la bûche, inscrivent la galette dans le même univers graphique et poétique, où tradition et raffinement dialoguent avec modernité.

55 € TTC / VAT incl.
8 convives - À déguster sur place
8 guests - To be savoured on site

Echoing the Yule log, the galette is distinguished by its light and airy Viennese puff pastry, filled with a frangipane made from roasted almonds and vanilla. This subtle combination of crispness and melt-in-the-mouth texture invites you to prolong the festivities into January, continuing the tradition of elegant and generous indulgence. Its red arabesques, reminiscent of those on the Yule log, place the galette in the same graphic and poetic universe, where tradition and refinement dialogue with modernity.



Vos Évasions d'Hiver



Le Fouquet's Paris célèbre les fêtes avec éclat et raffinement, entre émerveillement gourmand de Noël et élégance du Nouvel An. En janvier, place à une parenthèse de détox et de renouveau, pour prolonger la magie dans une atmosphère de douceur et de bien-être.

Fouquet's Paris celebrates the festive season with flair and refinement, from the gourmet wonder of Christmas to the elegance of New Year's Eve. In January, a detox and renewal interlude invites guests to extend the magic in an atmosphere of serenity and well-being.

UN NOËL D'EXCEPTION AU FOUQUET'S

Réservez votre séjour pour vivre la magie de Noël avec une touche parisienne : nuit d'exception, dîner signé par le Chef, petit-déjeuner raffiné, et parenthèse cocooning au spa.

An exceptional Christmas at Fouquet's: Book your stay to experience the magic of Christmas with a Parisian touch: an exceptional night, dinner by the Chef, a refined breakfast, and a pampering break at the spa.



UN NOUVEL AN À PARIS

Offrez-vous un Nouvel An d'exception au Fouquet's, où gastronomie, bien-être et petit-déjeuner avec une vue imprenable se fondent dans une expérience inoubliable.

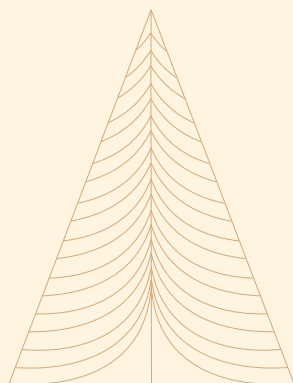
New Year's Eve in Paris: Enjoy an exceptional New Year's Eve at Fouquet's, where fine dining, wellness, and breakfast with breathtaking views come together to create an unforgettable experience.



UN SÉJOUR SOUS LE SIGNE DU BIEN-ÊTRE

Après les fêtes, profitez d'un séjour sous le signe de la sérénité. Au programme : soin revitalisant, petit-déjeuner raffiné et mocktail détox pour un moment de détente infini.

January for your wellbeing: After the festive season, enjoy a stay dedicated to serenity. On the agenda: revitalizing treatments, a refined breakfast, and detox mocktails for a moment of infinite relaxation.



Réservation | Informations

46 AVENUE GEORGE, 75008 PARIS

+33 (0)1 40 69 60 00

HOTEL-FOUQUETSPARIS@GROUPEBARRIERE.COM

@FOUQUETS.PARIS

