PRINCE DE GALLES
HOTEL
PARIS

# Saison FESTIVE Season

33 AVENUE GEORGE V,
75008 PARIS, FRANCE

# LA BÛCHE
## *the Yule Log*

Imaginée sous la forme d'une bûche ovale, elle rend hommage aux vitraux Art déco du 6e étage visible depuis Le Patio du Prince de Galles, Paris. La tuile noire du dessus, ornée de motifs géométriques, rappelle le fer forgé du vitrail emblématique. Les côtés arborent un effet pierre texturé, clin d'œil aux pierres de taille ayant servi à la construction de l'hôtel, identiques à celles de l'Arc de Triomphe.

À l'intérieur, la gourmandise se décline en étages raffinés : base croustillante praliné pécan, biscuit pécan, compotée poire parfumée à la bergamote, le tout enveloppé d'une mousse légère à la bergamote. A la fois réconfortante entre la poire et la noix de pécan et florale et fraîche avec la Bergamote.  Ce mariage de saveurs, où la poire et la bergamote rencontrent la richesse du praliné pécan, illustre l'union parfaite entre héritage et innovation pâtissière.

**95€ pour 6 à 8 personnes**
**Commande possible**
**du 1er au 29 décembre 2025, 48h à l'avance.**
**Retrait 15 au 31 décembre**
**ÉDITION LIMITÉE**

*Imagined in the shape of an oval yule log, it pays tribute to the Art Deco stained-glass windows on the 6th floor, visible from Le Patio at the Prince de Galles, Paris. The black tile on top, adorned with geometric patterns, echoes the wrought ironwork of the emblematic stained glass. The sides display a textured stone effect, a nod to the cut stones used in the hotel's construction, identical to those of the Arc de Triomphe.*

*Inside, indulgence unfolds in refined layers: a crunchy pecan praline base, pecan biscuit, pear compote infused with bergamot, all wrapped in a light bergamot mousse. At once comforting with the pairing of pear and pecan, and floral and refreshing with bergamot. This marriage of flavors, where pear and bergamot meet the richness of pecan praline, embodies the perfect union between heritage and pastry innovation.*

***€95 for 6 to 8 people***
***Available for pickup at the hotel from the 1st to the 29 of December 2025, 48h in advance***
***Pickup from December 15 to 31***
***LIMITED EDITION***

COMMANDER ICI
ORDER HERE

# LA GALETTE DES ROIS
## *the King's Cake*

Dans la continuité de cet hommage à l'excellence pâtissière, le Prince de Galles, Paris dévoile également sa Galette des Rois 2026, symbole d'artisanat et d'élégance. Les amandes brutes, conservées avec leur peau, insufflent à la garniture une profondeur gustative inédite. Parfumée aux notes de Cointreau, chaque bouchée est sublimée.
Chaque galette, façonnée et décorée à la main, se distingue par son caractère unique, reflet d'un engagement sans compromis envers la créativité et l'authenticité. La décoration, tout en finesse, se pare de courbes et de lignes qui rappellent la rigueur et la modernité du style Art déco cher à l'hôtel.
Entre tradition respectée et audace créative, la Galette des Rois 2026 s'impose ainsi comme un incontournable de saison, promesse d'un instant gourmand placé sous le signe du raffinement parisien.

*In keeping with this tribute to pastry excellence, the Prince de Galles, Paris also unveils its 2026 Galette des Rois, a symbol of craftsmanship and elegance. Whole almonds, kept with their skins, lend the filling an unprecedented depth of flavor. Perfumed with notes of Cointreau, every bite is elevated.*
*Each galette, shaped and decorated by hand, stands out with its unique character, a reflection of unwavering commitment to creativity and authenticity. The decoration, crafted with finesse, is adorned with curves and lines reminiscent of the rigor and modernity of the Art Deco style so dear to the hotel.*
*Balancing respect for tradition with bold creativity, the 2026 Galette des Rois establishes itself as a seasonal essential, promising a moment of indulgence marked by Parisian refinement.*

**55€ pour 6 à 8 personnes**
**Commande possible du 15 décembre au 29 janvier, 48h à l'avance**
**Retrait du 4 au 31 janvier**
ÉDITION LIMITÉE

***€55 for 6 to 8 people***
***Orders available from December 15 to January 29, 48 hours in advance***
***Pickup from January 4 to 31***
*LIMITED EDITION*

COMMANDER ICI
ORDER HERE

# LES BRUNCHS
# *Brunches*

## BRUNCH DE NOËL
## *Christmas brunch*

25 décembre 2025 de 12h30 à 14h15
*December 25, 2025 from 12:30 to 14:15*

RÉSERVER
BOOK A TABLE

## BRUNCH DU NOUVEL AN
## *New Year's Brunch*

le 1er janvier 2026 de 12h30 à 14h15
*January 1, 2026 from 12:30 to 14:15*

**180€ avec 1 coupe de champagne incluse, 89€ pour les enfants de moins de 12 ans • *€180 with 1 glass of champagne included, 89€ for children under 12 years***
Annulation: Les réservations sont prépayées et peuvent être annulées sans frais jusqu'à 48 heures avant. Passé ce délai, le montant total est dû.
*Cancellation: Bookings are prepaid and can be cancelled without charge up to 48 hours before the reservation. After this period, the full amount is due.*

Norbert Tarayre

# DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

# *New Year's Eve Dinner*

VOYAGE DANS NOS RÉGIONS FRANÇAISES • *JOURNEY THROUGH OUR FRENCH REGIONS*

**CHARENTE MARITIME**
Huître Kiwi

•

**ALSACE**
Foie gras d'oie au vin d'épices
Crème de raifort fumée
Bretzel

•

**CÔTES NORMANDES**
St Jacques

•

**PICARDIE**
Salsifis

•

**BRETAGNE**
Langoustine

•

**HAUTS-DE-FRANCE**
Filet chevreuil, roulé

•

**ÎLE-DE-FRANCE**
Brie à la truffe

•

Dessert

**230€ hors boissons**
Annulation: Les réservations sont prépayées et peuvent être annulées sans frais jusqu'à 48 heures avant. Passé ce délai, le montant total est dû.

***CHARENTE MARITIME***
*Kiwi Oyster*

•

***ALSACE***
*Goose foie gras with spiced wine*
*Smoked horseradish cream*
*Pretzel*

•

***NORMANDY COAST***
*Scallop*

•

***PICARDY***
*Salsify*

•

***BRITTANY***
*Langoustine*

•

***HAUTS-DE-FRANCE***
*Rolled venison fillet*

•

***ÎLE-DE-FRANCE***
*Truffled Brie*

•

*Dessert*

***€230excl. beverages***
*Cancellation: Bookings are prepaid and can be cancelled without charge up to 48 hours before the reservation. After this period, the full amount is due.*

RÉSERVER
BOOK A TABLE

AkiraBack

# DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

## *New Year's Eve Dinner*

Pizza AB Signature - Sashimi de sériole, courgettes grillées et truffe noire fraîche
*AB Signature Pizza with yellowtail sashimi, grilled zucchini and fresh black Truffle*

•

Carpaccio de homard, Salsa verte, salsa d'ananas et fleurs de Zallotti
*Lobster Carpaccio with salsa verde, pineapple salsa and zalotti blossom*

•

Tartare de bœuf Wagyu - Yukhoe :
Tartare de bœuf à la coréenne accompagné de caviar Oscietre et de poires nashi
*Wagyu Tartare – Yukhoe, Korean style beef tartare with oscietre caviar and nashi pear*

•

Granité au basilic thaï - *Thai Basil Granita*

•

Bombe à la truffe et aux coquilles Saint-Jacques - Langoustine, uni et caviar Oscietre
*Scallop Truffle Bomb with langoustine, uni and oscietre caviar*

•

Tournedos Rossini Wagyu A5 :
Foie gras poêlé, chutney d'oignons rouges, sauce au vin rouge et à la truffe
*A5 Wagyu Tornedos Rossini with onion chutney, red wine black garlic sauce*

•

Sélection de sushis du chef, Nigiri et makis soigneusement sélectionnés par le chef
*Chef's Sushi selection, nigiri and maki specially chosen by the chef*

•

Dessert

**450€ hors boissons / *€450 excl. beverages***

Annulation: Les réservations sont prépayées et peuvent être annulées sans frais jusqu'à 48 heures avant. Passé ce délai, le montant total est dû.

*Cancellation: Bookings are prepaid and can be cancelled without charge up to 48 hours before the reservation. After this period, the full amount is due.*

RÉSERVER
BOOK A TABLE

# CARTE CADEAU
*Gift card*

## UN CADEAU UNIQUE POUR LES FÊTES
*A unique gift for the holidays*

Surprenez vos proches en leur offrant un moment d'exception. Séjours cinq étoiles, expériences gastronomiques inédites, massages... Nos cartes cadeaux vous ouvrent les portes du Prince de Galles, fleuron légendaire du mouvement Art Déco parisien, depuis 1929.

EN SAVOIR PLUS
MORE INFORMATION

*Surprise your loved ones by offering them an exceptional moment. Five-star stays, unique gastronomic experiences, massages... Our gift cards open the doors of the Prince de Galles, legendary jewel of the Parisian Art Deco movement since 1929.*

# SPA
## *Spa*

Véritable cocon de calme, la Suite Wellness propose avec Calma Paris une sélection de soins, dont un rituel exclusif au Prince de Galles, a Luxury Collection Hotel, Paris : L'Expérience Bien-Être Méditerranéenne Signature du Prince de Galles.

L'exclusivité de cette expérience réside dans l'harmonie subtile de moments uniques. Chaque étape est une immersion sensorielle en Méditerranée pour des instants d'absolue sérénité. Une gorgée d'une boisson ensoleillée, l'effluve délicate de la fleur d'oranger... tout est fait pour transporter l'esprit vers un havre de paix.

*A true cocoon of calm, the Wellness Suite offers with Calma Paris a selection of treatments, including an exclusive ritual at the Prince de Galles, at the Luxury Collection Hotel, Paris: The Mediterranean Wellness Experience Signature of the Prince de Galles.*

*The exclusivity of this experience lies in the subtle harmony of unique moments. Each step is a sensory immersion in the Mediterranean for moments of absolute serenity. A sip of a sunny drink, the delicate scent of orange blossom... everything is done to transport the mind to a haven of peace.*

EN SAVOIR PLUS
MORE INFORMATION

PRINCE DE GALLES
HOTEL
PARIS

# VIVEZ UNE SAISON DES FÊTES INOUBLIABLE !

*Enjoy an unforgettable festive season !*

PRINCE DE GALLES,
A LUXURY COLLECTION HOTEL, PARIS
33, AVENUE GEORGE V – 75008 PARIS