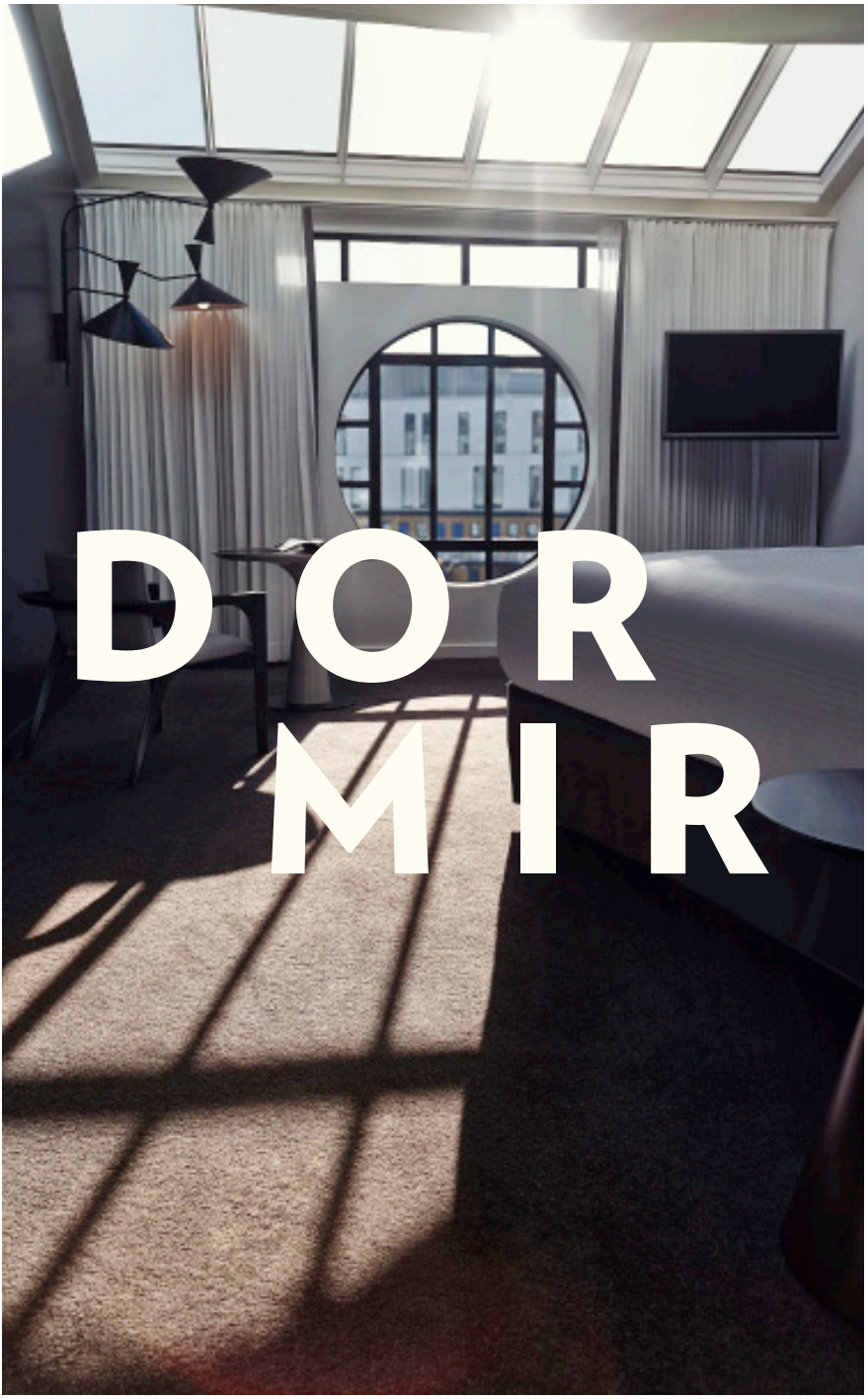
MOLITOR

POUR PASSER DES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE
INOUBLIABLES,
SUCCOMBEZ À NOTRE
SÉLECTION CADEAUX
ET PROGRAMME DE RÊVE

MOLITOR



HOTEL 5*

Molitor vous propose un package 'Festif' valable
du 1er décembre 2022 au 1er janvier 2023 inclus :

• Sur-classement en chambre deluxe selon disponibilité.

• Petit Déjeuner pour 2 personnes.

• Coupe de Champagne par personne
à déguster durant votre séjour, en cadeau de bienvenue.

Cette année, le Père Noël passera très certainement par Molitor
ainsi pour tous les enfants, il sera possible de lui adresser la
fameuse «lettre au Père Noël».

TARIF SUR DEMANDE
avec le code #CHRISTMAS pour toute réservation en direct.

Par téléphone : 01 56 07 08 50
Par mail : H7326-RE@ACCOR.COM

MOLITOR

LE RITUEL DE NOËL, LA MAGIE DES FÊTES AVANT L'HEURE…

Le Spa by Clarins propose une nouvelle expérience visuelle et olfactive autour de la cannelle

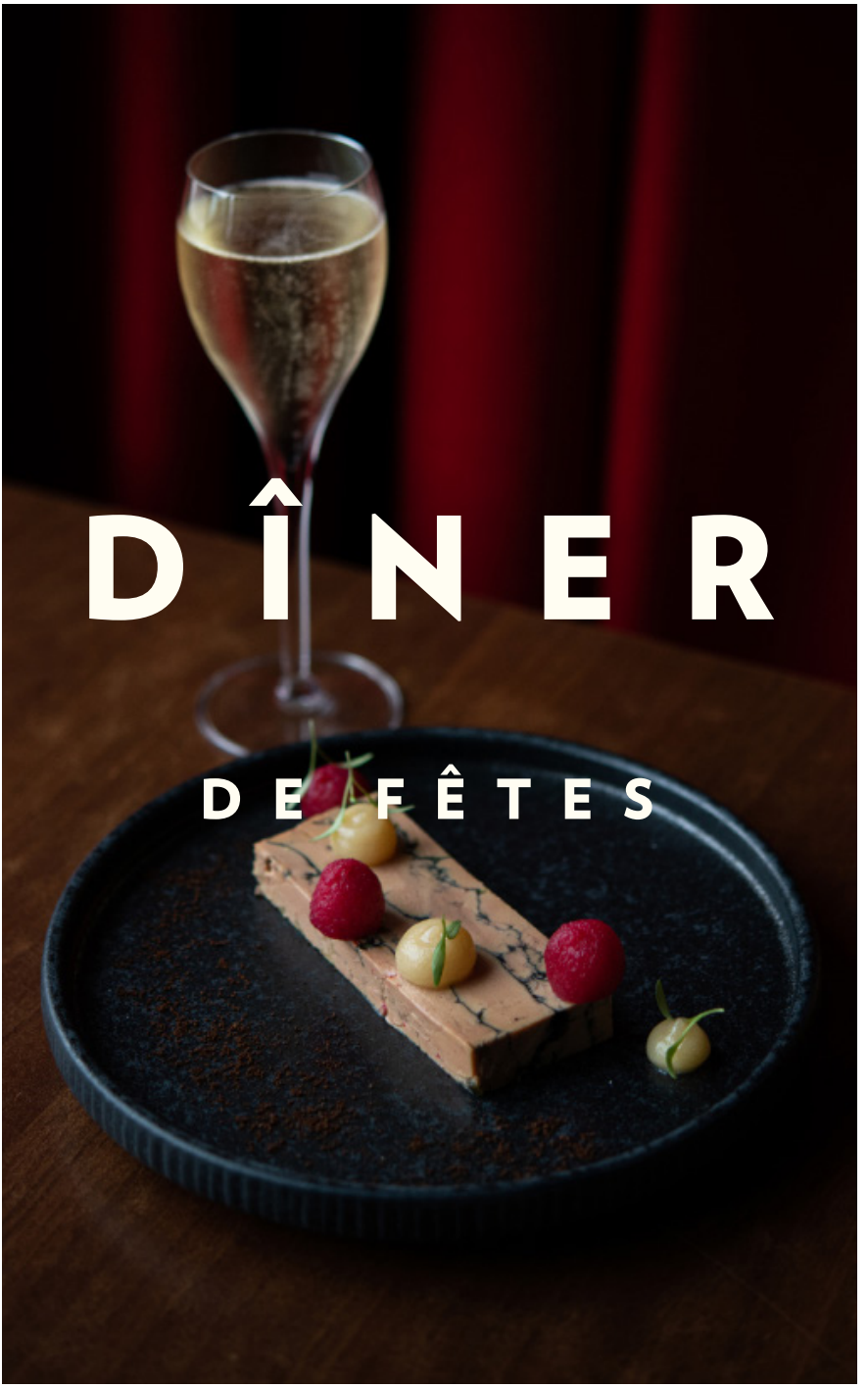
Massage du corps à l'huile chaude et aux épices

Coupe de Champagne et chocolats de Noël

TARIF :
185€ par personne / 370€ en duo
Valable du 1er décembre 2022 au 8 janvier 2023 inclus

Réservation :
Par téléphone : 01 56 07 10 28
Sur notre site internet en CLIQUANT ICI

MOLITOR



MENU DU 24 DÉCEMBRE

Menu de Noël Samedi 24 décembre
par le Chef Martin Simolka et Louise Riot, Cheffe Pâtissière

Coque de topinambour et truffe noire

Truite gratinée au miso, citron caviar
sauce coco et menthe poivrée

L'Omble chevalier, sabayon au cédrat avec son condiment
laitue et avocat à la flamme et pecorino

Tourte au pigeon et foie gras, condiment kumquat et poivre fumé de Malabar,
jus corse, mini brocolis sauvages

Bûche de Noël de Louise Riot, Cheffe Pâtissière
praliné noix de cajou, vanille et cédrat confit

TARIF : 95€ par personne (eaux minérales et boissons chaudes incluses)

MENU ENFANT

Croquettes de jambon ibérique

Volaille du Gâtinais fermier label rouge et pomme purée à la truffe

Bûche de Noël de Louise Riot, Cheffe Pâtissière

Tarif : 45€ par enfant de – 12 ans (eaux minérales et boissons chaudes incluses)

RÉSERVATION
Par téléphone : +33 01 56 07 08 50
Par mail : H7326-RE@ACCOR.COM

MOLITOR

BRUNCH DE FÊTES

Les lendemains de réveillons, et pour célébrer la nouvelle année, notre célèbre brunch sera encore plus gourmand :

mets d'exception, plateaux de fruits de mers, saumon fumé, œuf Molitor à la truffe, buffet de desserts gourmands, madeleine XXL ...

Un menu exclusivement pensé par le Chef Martin Simolka qui saura ravir petits et grands.

TARIFS POUR LE 25 DÉCEMBRE ET LE 1ER JANVIER
115€
45€ pour les enfants

RÉSERVATION
Par téléphone : +33 01 56 07 08 50
Par mail : H7326-RE@ACCOR.COM

MOLITOR

BÛCHE DE NOËL

Une bûche art déco à déguster...

La nouvelle Cheffe pâtissière de Molitor, Louise Riot présente sa première bûche de Noël.

Le design si particulier et unique de sa bûche s'est imposé à elle à la vue des moulures emblématiques de la Brasserie qui présente des détails années 30 si nobles. L'héritage de Molitor se perpétue encore et toujours....

C'est grâce à un moule fabriqué sur mesure qu'elle a élaboré sa création gourmande. L'iconique hublot se retrouve également entrelacé aux arabesques art déco.

La Cheffe qui prône le désucré et la simplicité a associé des saveurs tout en subtilité : mousse de vanille, praliné et croustillant noix de cajou, confit de cédrat et biscuit noisette pour une bûche légère et surprenante.

TARIF :
69€ pour 6/8 personnes

En précommande sur notre eshop et à emporter, ou à l'assiette pour le dîner du 24 décembre et le brunch du 25 décembre.

COMMANDE DIRECTEMENT DEPUIS NOTRE ESHOP
EN CLIQUANT ICI

MOLITOR

BONNE ANNÉE

La musique et la fête s'inviteront partout à Molitor la nuit du 31 décembre.
Que ce soit à la Brasserie ou dans nos salons, nous vous attendons pour célébrer la nouvelle année avec nous.

Infos et réservations sur demande

RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE 2022

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques pochées, bouillon kumbu et curcuma frais

Accord vin : Champagne Pommery Apanage Brut

Entrée

Tartare de Gambas obsiblue, cresson de fontaine et caviar osciètre, concombre en pickles, caviar moutarde

Accord vin : Montagny 1er Cru Château de la Saule

Poisson

Turbot de Bretagne, jus de coquillages aux œufs de truite sauvage, cerfeuil tubéreuse et curry sauvage

Accord vin : Montagny 1er Cru Château de la Saule

Viande

Chevreuil rôti, sauce rouennaise anguille fumée et truffe noire, salsifis au sautoir et mini blettes de couleurs

Accord vin : St Joseph Septentrio

Pré-dessert

Fraîcheur ananas et basilic

Dessert

Granité de pamplemousse, pollen frais, gavotte au sarrasi et crème légère au miel

Accord vin : Ruinart Blanc de Blancs

TARIF :
Menu Dégustation en 6 temps : 175€
Menu Dégustation en 6 temps, accord mets & vins : 245€
(eaux minérales et boissons chaudes incluses)

MENU ENFANT

Velouté de patate douce
Filet de dorade, purée de pomme de terre truffée
Moelleux au chocolat

TARIF :
45€ (eaux minérales incluses)

MOLITOR

IDÉES CADEAUX

À COLLECTIONNER ET ÉCOUTER

L'album Molitor vol 3 disponible en vinyle : 10 titres inédits composés uniquement pour Molitor et interprétés par des artistes féminines françaises.

Tarif : 40€

À LIRE

« Molitor, Vibrations artistiques » : 172 pages pour découvrir le passé artistique de Molitor et son présent à travers les cabines réalisées dans le bassin d'hiver par 68 artistes d'art urbain.

Prix : 35€

À S'OFFRIR

La boutique du Spa by Clarins propose une sélection de jolis coffrets Clarins et bons cadeaux pour un soin au choix, nuit de rêve, dîner, brunch…

À partir de 50€

ESHOP

BON CADEAUX

GALLERY
HOTEL
COLLECTION

MOLITOR

POUR TOUTE RÉSERVATION :

H7326-RE@ACCOR.COM
01 56 07 08 50

BONS CADEAUX :
HTTPS://MOLITORPARIS.SECRETBOX.FR/

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.