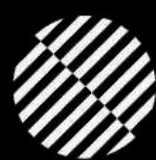


Les Fêtes de Fin d'Année
Holiday Celebrations



pullman
HOTELS AND RESORTS

PARIS MONTPARNASSE

2024



Le Mont'Parnasse

Du 28 novembre au 7 janvier

Le Pullman Paris Montparnasse est ravi de vous recevoir pour célébrer les fêtes de fin d'année dans un cadre chaleureux et convivial inspiré de l'esprit montagne. Notre hôtel s'est paré de ses plus belles décorations pour vous offrir une expérience inoubliable. Profitez de notre ambiance festive et de nos nombreuses animations pour passer des moments privilégiés en famille ou entre amis.

From November 28th to January 7th

The Pullman Paris Montparnasse is delighted to invite you to celebrate the holiday season in a warm, welcoming and mountain inspired atmosphere. We are ready with our most beautiful decorations offering you an unforgettable experience. Enjoy our festive ambiance and holiday activities to create unforgettable moments with your family and friends.

Filia

PARIS



Fi'lia

PARIS

Fêtes de fin d'année

Célébrez les fêtes de fin d'année chez Fi'lia autour d'un repas généreux, inspiré des traditions italiennes, accompagné de musique et d'une ambiance festive. Pour un moment convivial en famille, un dîner à deux ou entre amis, vivez vos moments festifs les plus mémorables !

Au programme :

Dîner du Réveillon de Noël - 92€ adulte / 42€ enfant

Brunch de Noël - 72€ adulte / 35€ enfant

Dîner de Nouvel an - 95€ adulte / 47€ enfant

Réservez vite votre table !

Filiaparis.com

Holiday Celebrations

Celebrate the holiday season at Fi'lia with an amazing meal inspired by Italian traditions, accompanied by music and a festive atmosphere. Whether it's a family gathering, a romantic dinner, or a festive night with friends, make your holiday moments unforgettable!

On the agenda:

Christmas Eve Dinner - 92€ adult / 42€ child

Christmas Day Brunch - 72€ adult / 35€ child

New Year's Eve Dinner - 95€ adult / 47€ child

Book now!

Filiaparis.com

Réservations : www.filiaparis.com/fr/booking



Filia

PARIS

Réveillon de Noël / Christmas Eve

24.12

Antipasti familiari

**“SAPIN DE NOËL ARANCINI
AL TARTUFO NERO”** (V)

"CHRISTMAS TREE ARANCINI
AL TARTUFO NERO"

**CRUDO DI SPIGOLA
E SCAMPI**

SEA BASS AND
LANGOUSTINE CRUDO

CARPACCIO DI MANZO
MARINATED BEEF CARPACCIO

**FOCACCIA
“LA FAMIGLIA”** (V)

Secondi

D D D
D
C C C
C C

**PINTADE ALLA MILANESE
“INSALATA DI NATALE”**

C C
C C

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
E RADICCHIO ROSSO**

C C C
C C C

Formaggi

GORGONZOLA / TALLEGGIO / PARMIGIANO

Dolci

BUCHE FI'LIA - TIRAMISU / BABA AMARETTO / SFOGLIATELLE / CANNOLO / PANETTONE / PANDORA / ...

92 euros par personne / per person.

42 euros pour les enfants de moins de 12 ans

42 euros per kid under 12 years old

Accord mets et vins 40 euros / Food and wine pairing 40 euros

(V) VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Réservations : www.filiaparis.com/fr/booking



Filia

PARIS

Brunch de Noël / Christmas Brunch

Formaggi

25.12

Salami

GORGONZOLA / TALLEGGIO / PARMIGIANO /
BURRATINA

BRESAOLA / SALAME / COPPA / PROSCUITTO /
FOCACCIA / PANE CARASAU

Antipasti Familiari

ZUPPA DI ZUCCA

VELOUTÉ SOUP OF POTIRON (V)

CARPACCIO DI SPIGOLA

SEABASS CARPACCIO

VITELLO TONNATO

VEAL WITH TUNA SAUCE

MINI ARANCINI AL TARTUFO

MINI ORANGES WITH TRUFFLE (V)

Secondi

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

PORCINI MUSHROOM RISOTTO (V)

CAPELANTE

SCALLOPS ON THE SHELL

LASAGNA CON FARAONA

LASAGNA WITH GUINEA FOWL

CALZONE

CALZONE (V)

Contorni

**PATATE NOVELLE ARROSTO CON
GUANCIA DI MAIALE E RUCOLA**

NEW POTATOES
PORC CHEEK, ARUGULA

**CIPOLLINE
IN AGRODOLCE**

SMALL ONIONS IN SWEET &
SOUR SAUCE (V)

**BROCCOLI E PORCINI ALLA
GRIGLIA CON LIMONE**

GRILLED BROCCOLINI AND PORCINI
MUSHROOMS, LEMON

Dolci

BÛCHE FILIA - TIRAMISU / BABA AMARETTO / SFOGLIATELLE / CANNOLO / PANETTONE / PANDORA / ...

E MOLTO DI PIÙ...

AND MUCH MORE...

72 euros par personne / per person.

35 euros per kid under 12 years old

35 euros pour les enfants de moins de 12 ans

Bottomless prosecco 50 euros par personne / per person

(V) VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Réservations : www.filiaparis.com/fr/booking

Filia

PARIS

Nowel An / New Year's Eve

31.12

Stuzzichini

PANNA COTTA AU FOIE GRAS

FOIE GRAS PANNA COTTA

Antipasti

RISOTTO DE CELERI RAVE AL TARTUFO NERO

CELERY ROOT RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE (V)

Secondi

c

**RAVIOLI "FATTI IN CASA"
CON SCAMPI E GAMBERI**

D D D D

**INVOLTINI DI VITELLO CON
PROSCIUTTO E SCARMORZA**

B B B B B
B B B B B

**CANELLONII "FATTA IN CASA" AI
FUNGHI PORCINI**

B B B

(V)

Formaggi

GORGONZOLA / TALLEGGIO / PARMIGIANO

Dolci

PALLA DI NEVE

95 euros par personne / per person.

47 euros per kid under 12 years old

47 euros pour les enfants de moins de 12 ans

Accord mets et vins 52 euros / Food and wine pairing 52 euros

(V) VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Réservations : www.filiaparis.com/fr/booking



UMAMI BURGER





MENU

• MENU SPÉCIAL NOUVEL AN AVEC DJ & DÉCOMPTE À 23:59
NEW YEAR'S EVE MENU WITH DJ & COUNTDOWN AT 23:59

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON,
CROÛTONS À L'AIL, ONION RINGS,
COCKTAIL DE CREVETTES...

PLATS

CHEESEBURGER AU FOIE GRAS AVEC
AÏOLI LA TRUFFE NOIRE, FILET DE
DAURADE 'TIKIN-XIC, UMAMI TENDERS
AUX ÉPICES DE NEW ORLEANS...

DESSERTS

CINNAMON ROLL, FORÊT NOIRE, CARROT CAKE, TARTE AUX NOIX...

ET BIEN PLUS ENCORE...

STARTERS

PUMPKIN VELOUTÉ WITH GARLIC
CROUTONS, ONION RINGS,
SHRIMP COCKTAIL,...

MAINS

FOIE GRAS CHEESEBURGER WITH
BLACK TRUFFLE AÏOLI, 'TIKIN-XIC ' SEA
BREAM FILET , UMAMI TENDERS, NEW
ORLEANS STYLE SPICE...

DESSERTS

CINNAMON ROLL, BLACK FOREST, CARROT CAKE, PECAN PIE...

AND MUCH MORE...

62 EUROS PAR PERSONNE

62 EUROS PER ADULT

32 EUROS POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

32 EUROS FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD

Réservations : www.umamiburgerparis.com/fr/





S K Y B A R

P A R I S



S
S K Y B A R
P A R I S

*New Year
New Year's Eve*

Célébrons Ensemble !

Direction le Skybar, au sommet du Mont'parnasse, pour célébrer la nouvelle année !
Une soirée unique vous attend : dîner gastronomique, champagne, musique et une ambiance festive pour bien commencer 2025.

New Year's Eve Party !

*Destination Skybar Paris, at the top of le Mont'Parnasse, to ring in the new year like never before.
Gourmet dinner, Champagne, Music, Dancing and Party all night!*

Dîner assis de 20h à 23h
Seated dinner from 8pm to 11pm

350€ / personne
350€ / person

The Party Continues !

A partir de 23h, rejoignez-nous pour une soirée exclusive avec notre DJ et une coupe de champagne à la main.

From 11pm, join the party to ring in 2025 and dance the night away to our exclusive DJ set with a glass of champagne in your hand.

85€ / personne avec réservation à partir de 23h
105€ / personne sans réservation à partir de 23h
*85€ / person with booking from 11pm
105€ / person without booking from 11pm*

• Réservations : www.skybarparis.com/fr/booking

S
S K Y B A R
P A R I S

Menu

AMUSE BOUCHE

GAUFRES DE POMME DE TERRE
OEUF DE SAUMON & AVOCAT

POTATO WAFFLES WITH SALMON
ROE & AVOCADO

CELERI REMOULADE, CAVIAR
MOUTARDE

CELERY REMOULADE WITH
MUSTARD CAVIAR

ROULEAU AUBERGINE, TARTARE DE
BOEUF ET OUEF DE CAILLES

EGGPLANT ROLL WITH BEEF
TARTARE & QUAIL EGGS

ENTRÉES | STARTERS

BETTERAVE CONFITE
CONFITE BEETROOT (V)

Sauce toki, labneh aux épices
Toki sauce, spiced labneh

LANGOUSTINES EN KADAÏF
LANGOUSTINES IN KADAIF

Basilic thaï, chutney de coin
Thai basil, quince chutney

PLATS | MAIN COURSES

COD "À LA PLANCHA"
PLANCHA BLACK-COD

Dashi yuzu-truffe
Yuzu-truffle dashi

SUBLIME CHOUX FARCI
SUBLIME STUFFED CABBAGE

Foie gras, canard poêlé, crème au raifort
Foie gras, pan-seared duck, horseradish cream

Servi avec Riz Parfumé Jasmin, Coriandre & Lait de Coco
Served with Jasmin Rice, Cilantro & Coconut Milk

DESSERTS

MONT-BLANC KUMQUAT ET MARRON
MONT-BLANC KUMQUAT & CHESTNUT

KIWI ET CORIANDRE
KIWI & CILANTRO

POIRE AU CHAMPAGNE ET TONKA
PEAR WITH CHAMPAGNE & TONKA BEAN

BOISSON | BEVERAGE

Une bouteille pour deux personnes
One bottle for two people

(V) VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Réservations : www.skybarparis.com/fr/booking