

YOUR SHANGRI-LA
WONDERLAND
THE FESTIVE COLLECTION





Cette année, créez d'innombrables souvenirs avec votre Shangri-La Wonderland. Nous sommes heureux de vous faire découvrir notre Collection Festive pleine d'enchantement et d'évènements magiques. Retrouvez nos plaisirs gourmands, dîners de fête, cartes-cadeaux et de nombreuses autres surprises pour rendre inoubliable la période la plus merveilleuse de l'année.



BÛCHE DE NOËL

Cette année, pour parfaire la magie de Noël, Maxence Barbot, Chef Pâtissier du Shangri-La Paris, a imaginé une bûche gourmande et conviviale qui illuminera vos tables de fête : La Cuillère à Miel. Cette œuvre unique, qui met à l'honneur un miel ambré, est un clin d'œil historique aux abeilles, symbole de la famille Bonaparte qui fut propriétaire, avec comme maître des lieux le Prince Roland Bonaparte. La dégustation de la bûche se veut ludique et surprenante. Une fois le manche de la cuillère en chocolat dulcify retiré, les entremets se révèlent et se laissent apprécier un par un au fil de la dégustation. Pour les plus gourmands, les supports des entremets en chocolat noir peuvent être fondus à la casserole et mélangés avec une touche de lait pour obtenir un délicieux chocolat chaud à déguster au coin du feu.

La Cuillère à Miel du Chef Pâtissier Maxence Barbot pour 6 à 8 personnes est au prix de 108 euros. En vente au restaurant La Bauhinia, en appelant 72h à l'avance au +33 1 53 67 19 91, par email à labauhinia.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#). A emporter du dimanche 19 au samedi 25 décembre 2021 inclus, de 10h à 20h. Edition limitée à 50 exemplaires.





GALETTE DES ROIS

Maxence Barbot, le Chef Pâtissier du Shangri-La Paris a imaginé une Galette des Rois surprenante et généreuse pour un moment convivial autour d'une expérience gourmande pour la fête de l'épiphanie. Inspiré par ses origines bretonnes, Maxence Barbot a choisi de mettre le caramel aux éclats de sarrasin à l'honneur : son onctuosité transporte les gourmets sur un nuage de douceur. À cette occasion, la prestigieuse Maison Bucherer réserve une surprise d'exception en s'associant au Palace parisien. Le Shangri-La Paris et la Maison Bucherer perpétuent leur collaboration autour de fèves très spéciales qui permettront aux hôtes de découvrir avec joie un cadeau qui leur est réservé dans chaque galette : atelier gemmologie ou horlogerie, bon d'une valeur de 600€ à faire valoir sur la marque Carl F. Bucherer ou de 300€ à valoir sur la collection bijoux B Dimension de Bucherer Fine Jewellery, ou encore bracelet de montre en cuir. Une fève particulièrement convoitée donnera la chance à son heureux propriétaire de gagner un cadeau exceptionnel d'une valeur de 3875€ : le collier en or blanc et diamant - Heaven, de la marque Bucherer Fine Jewellery, ainsi qu'une nuit de rêve avec petit-déjeuner dans l'ancienne demeure du Prince Roland Bonaparte, le Shangri-La Paris, tout en profitant pleinement d'une superbe vue sur la Tour Eiffel.

La Galette des Rois du Chef Pâtissier Maxence Barbot pour 6 personnes est au prix de 72 euros. En vente au restaurant La Bauhinia du lundi 27 décembre 2021 au jeudi 13 janvier 2022, en appelant 72 heures à l'avance au +33 1 53 67 19 91, par email à labauhinia.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#). A emporter du samedi 1er au dimanche 16 janvier 2022 inclus, de 10h à 20h. Edition limitée.



LA BAUHINIA

Pour les fêtes de fin d'année, notre restaurant La Bauhinia, avec sa cuisine française et sud-est asiatique, vous accueille dans une ambiance chaleureuse, sous sa magnifique coupole de verre. Le Chef Exécutif Christophe Moret vous propose un délicieux "Dîner Festif" pour des groupes de 6 à 20 personnes du 1^{er} au 23 décembre. Le 24 décembre, passez le réveillon avec vos proches et savourez un menu riche en saveurs. Enfin, nous vous invitons à accueillir la nouvelle année en beauté, avec de délicieuses découvertes culinaires, sur fond d'animation musicale.

Découvrez nos menus festifs :

- Menu des fêtes
- Menu de Noël
- Menu de Réveillon
- Menu du Brunch
- Tea-Time festif

Pour plus d'informations ainsi que pour réserver, veuillez nous contacter par téléphone au +33 1 53 67 19 91, par email à labauhinia.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#).

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche de 7h00 à 10h30 pour le petit-déjeuner, de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 22h00 pour le dîner. Brunch festif les samedis 25 décembre 2021 et 1er janvier 2022. Tea-Time festif le samedi et le dimanche de 15h à 18h.



SHANG PALACE

Le chef Samuel Lee vous invite à vivre une expérience festive autour d'un authentique voyage culinaire. Seul restaurant chinois étoilé au guide Michelin en France, le Shang Palace est une référence à Paris pour les gourmets qui souhaitent s'évader dans l'Empire du Milieu. Pour sublimer vos fêtes de fin d'année, le chef hongkongais a élaboré deux menus savoureux et surprenants, alliant tradition et originalité.

Découvrez nos menus festifs :

- Menu Noël
- Menu réveillon

Pour plus d'informations ou pour effectuer une réservation, veuillez nous contacter par téléphone au +33 1 53 67 19 92, par e-mail à shangpalace.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#). Ouvert du jeudi au lundi pour le déjeuner de 12h00 à 14h00 ou le dîner de 19h00 à 22h00.



TEA-TIME FESTIF

Pour un après-midi cosy et réconfortant, découvrez le Tea-Time aux saveurs festives de Maxence Barbot. Le Chef Pâtissier a créé une délicate gamme de pâtisseries dont la célèbre *Brioche de Noël aux épices servie avec une marmelade de fruits de saison*, le *Financier aux noix au pain d'épices* ou encore la *Tarte au citron meringuée au citron caviar*. Profitez de cette dégustation sur fond d'animation musicale.

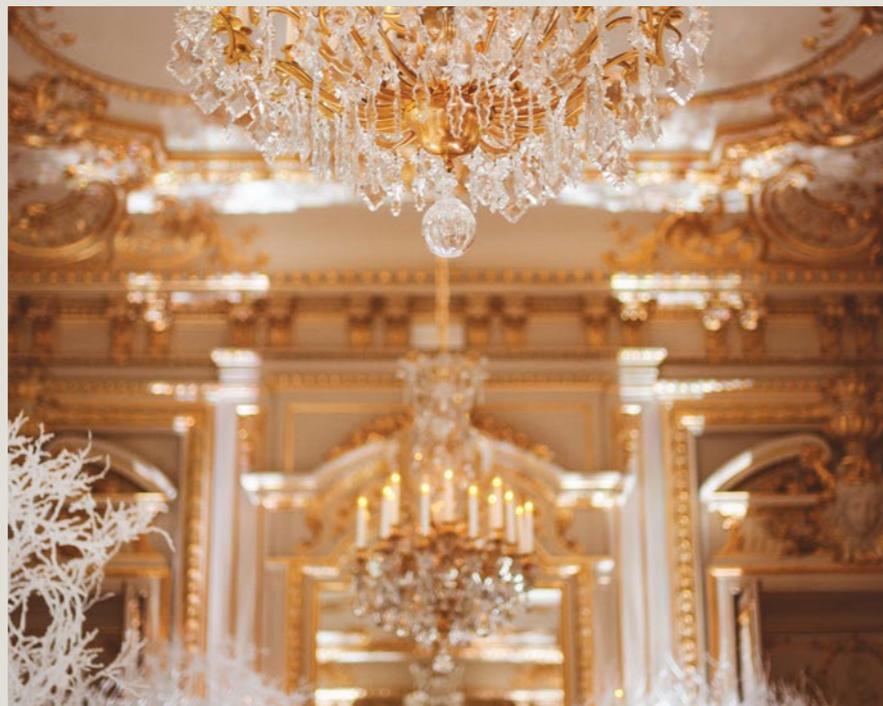
Le Tea-Time festif est au prix de 55€ par personne (75€ avec une coupe de champagne) - 100€ pour deux personnes (140€ avec une coupe de champagne). Au restaurant La Bauhinia de 15h à 18h les samedis et dimanches. Pour plus d'informations ou pour effectuer une réservation, veuillez nous contacter par téléphone au +33 1 53 67 19 91, par email à labauhinia.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#).

SALONS DE RÉCEPTION

Notre Chef Christophe Moret vous invite à partager un moment festif en famille, entre amis ou avec vos collaborateurs, dans le cadre sublime de nos Salons de Réceptions, classés aux Monuments Historiques.

- [Menu des Salons de Réception](#)

Pour plus d'informations ou pour effectuer une réservation, veuillez contacter le département des événements par téléphone au +33 1 53 67 19 38, par e-mail à events.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#).



LE BAR BOTANISTE

Bienvenue au Bar Botaniste, un hommage à la passion du Prince Roland Bonaparte pour la botanique. L'équipe de mixologues professionnels vous invite à découvrir des cocktails signature uniques et surprenants, dans un cadre intime au style napoléonien. Célébrez le passage à la nouvelle année dans le cadre cosy et historique du Bar Botaniste. Le 31 décembre, l'équipe vous accueille à partir de 18h sans réservations. Dès 22h, une offre festive avec champagne, pièces salées et sucrées ravira les gourmands (290€ par personne, réservation nécessaire).

Pour plus d'informations ou pour effectuer une réservation, veuillez nous contacter par téléphone au +33 1 53 67 19 98, par e-mail à bar-management.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#). Le Bar Botaniste est ouvert tous les jours de 18h à 2h du matin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LES LOUNGES

En décembre, profitez de l'atmosphère chaleureuse de nos Salons Historiques. Les Lounges célèbrent le champagne avec une sélection de six références au verre, six Maisons françaises les plus prestigieuses, telles que *Veuve Clicquot*, *Bollinger*, *Laurent Perrier*, *Dom Pérignon*, *Duval-Leroy* et *Krug*. Les invités pourront également goûter aux délices du chariot de pâtisseries du Chef Pâtissier Maxence Barbot, qui propose une sélection de ses somptueuses créations. Une carte de plats sucrés et salés est également proposée de 14h à 18h. A partir de 18h, l'heure de l'apéritif sonne et ce sont les *Dim Sum*, *Minis Croques-Monsieur Truffe noire*, *Gambas Torpedo en Tempura*, ainsi que des mets froids ou encore une sélection de caviar qui prennent le relais des petites faims. Et désormais, un rituel historique emprunt aux cavaliers de l'armée napoléonienne se produit tous les soirs à 19h précises : le sabrage des bouteilles de champagne « à la hussarde ». Cette technique historique, popularisée sous le règne de Napoléon Bonaparte, est un voyage dans le temps pour tous les amateurs d'art de vivre à la française.

Pour plus d'informations ou pour effectuer une réservation, veuillez nous contacter par téléphone au +33 1 53 67 19 98, par e-mail à bar-management.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#). Les Lounges sont ouverts tous les jours de 14h00 à 22h00.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



OFFRE CHAMBRES

Shopping des fêtes de fin d'année avec le Shangri-La Paris & la Samaritaine

Laissez-vous tenter par une escapade shopping exceptionnelle à Paris pour les fêtes de fin d'année !

Cette offre permettra aux clients de profiter pleinement de Paris pendant les vacances. Elle comprend des nuitées dans l'une des chambres ou suites du Palace et une expérience shopping exclusive dans le grand magasin de luxe emblématique qui a récemment rouvert ses portes, la Samaritaine.

Pour plus d'informations ou pour effectuer une réservation, veuillez nous contacter par téléphone au +33 1 53 67 19 64, par email à reservations.slpr@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#).

CHI, LE SPA

Notre massage au CBD

Avec ce soin rééquilibrant, CHI, Le Spa est aujourd'hui le premier Palace parisien à proposer un massage à action anti-anxiété. Une approche holistique du massage qui vise à équilibrer simultanément le corps et l'esprit. La marque tricolore et engagée Fresh Body Green Mind a conçu une huile de sésame bio au CBD pour le Shangri-La Paris, spécialement pour l'occasion. Une démarche complète, sans risque, offrant un soin efficace à 360 degrés. Objectif ? Compléter l'effet de relaxation physique par un lâcher-prise psychique grâce à la diffusion de la molécule de chanvre par voie cutanée.

Massage au CBD : 60 minutes au prix de 240€ / 90 minutes pour 300€. Pour toute information ou réservation, veuillez nous contacter par téléphone au +33 1 53 67 19 78, par email à chi.paris@shangri-la.com ou sur notre [site internet](#). CHI, Le Spa est ouvert tous les jours de 9h à 21h.





CARTES-CADEAUX

Retrouvez nos incontournables, tels que les bougies parfumées signature Shangri-La, un Tea-Time festif à partager, un déjeuner gastronomique à La Bauhinia ou un soin bien-être au CHI, Le Spa, qui peuvent être offerts sous forme de cartes-cadeaux personnalisées.

Découvrez et commandez nos cartes-cadeaux sur notre [site internet](#).



RÉSERVATIONS

Pour plus de détails et d'informations, vous pouvez contacter nos équipes par téléphone au +33 1 53 67 19 98 ou par email à servicecenter.slpr@shangri-la.com.



SCANNEZ LE QR CODE
POUR DÉCOUVRIR NOTRE
COLLECTION FESTIVE





SEASON'S GREETINGS



SHANGRI-LA
PARIS

