N°52 - DÉCEMBRE 2026
PARIS - 2 RUE SCRIBE, 75009

SUPPLÉMENT ILLUSTRÉ

NUMÉRO
SPÉCIAL FÊTES

LE GRAND JOURNAL

CAFÉ DE LA PAIX

Paris 1900



LE TOUT-PARIS ENTRE EN FÊTE

À LA UNE

Le Noël d'Escoffier
Le Grand Réveillon du 31 décembre

La Bûche « Morris »
Brunchs & afternoon tea

DEUTZ

IL EST DES HISTOIRES QUE LE TEMPS NE FAIT QU'EMBELLIR.

Fondée à Aÿ en 1838, la Maison Deutz croise très tôt le chemin du Grand Hôtel, inauguré en 1862 face au futur Palais Garnier.
Dès les années 1870, le palace compte parmi les premières grandes adresses parisiennes à accueillir ses champagnes, jusqu'à faire de ses caves le dépôt parisien officiel de la Maison Deutz.

Dès les années 1880, cette relation prend une dimension unique avec des bouteilles Champagne Deutz spécialement habillées aux couleurs du Grand Hôtel, témoignant d'un lien privilégié entre les deux maisons.

Au fil des décennies, les cuvées Deutz s'inscrivent naturellement dans la vie du Grand Hôtel, accompagnant réceptions, dîners et instants de célébration. Une relation singulière, façonnée au fil du temps, qui perdure aujourd'hui encore.

Cet hiver, à l'occasion des fêtes, Champagne Deutz et l'InterContinental Paris le Grand ravivent cette histoire commune, unis par un même attachement à l'élégance, au savoir-faire et à l'art de recevoir.

Plus qu'un hommage au Paris de la Belle Époque, chaque flacon servi au Grand Hôtel fait revivre une histoire centenaire qui continue, encore aujourd'hui, de s'écrire.

SOME STORIES ONLY GROW MORE BEAUTIFUL WITH TIME.

Founded in Aÿ in 1838, Maison Deutz established an early connection with Le Grand Hôtel, which opened its doors in 1862, opposite what would later become the Palais Garnier. By the 1870s, the hotel was among the first prestigious Parisian establishments to serve Deutz Champagne, with its cellars eventually becoming the Maison's official Parisian depot.

From the 1880s, this relationship became even more special, with Champagne Deutz bottles featuring labels exclusively designed for Le Grand Hôtel, reflecting the close bond between the two historic houses.

Over the decades, Deutz cuvées became an integral part of life at Le Grand Hôtel, accompanying receptions, elegant dinners and unforgettable celebrations. A unique relationship, shaped by time, that continues to this day.

This festive season, Champagne Deutz and InterContinental Paris le Grand revive their shared heritage, united by a passion for elegance, craftsmanship and the art of hospitality.

More than a tribute to the Paris of the Belle Époque, every bottle served at Le Grand Hôtel brings a century-old story to life, one that continues to unfold today.



EDITORIAL

LE TOUT-PARIS ENTRE EN FÊTE

Paris 1900, La Belle Époque





À l'aube du XXe siècle, Paris rayonne sur le monde. L'Exposition universelle, les premiers voyages du métropolitain et l'effervescence des grands boulevards font de la capitale le théâtre de toutes les audaces. Au cœur de ce Paris en fête, le Grand Hôtel et le Café de la Paix incarnent déjà l'élégance et l'art de vivre à la française. Pour les fêtes de fin d'année 2026, l'InterContinental Paris le Grand et le Café de la Paix font renaître la magie du Paris de 1900. Inspirés par l'héritage d'Auguste Escoffier et les grandes traditions gastronomiques de la Belle Époque, nos chefs imaginent des menus d'exception, entre recettes d'antan et créativité contemporaine. Réveillons, brunchs festifs et instants gourmands sous la majestueuse Verrière vous invitent à un voyage dans le temps.

Cette année, plus d'un siècle d'histoire s'invite à votre table.

ALL OF PARIS IS CELEBRATING
Paris 1900, La Belle Époque

At the dawn of the 20th century, Paris dazzles the world. The Universal Exhibition, the first journeys on the Métro and the vibrant Grand Boulevards make the French capital a stage for innovation, elegance and excitement. At the heart of this festive Paris, Le Grand Hôtel and Café de la Paix already embody the French art of living. For the 2026 festive season, InterContinental Paris le Grand and Café de la Paix bring the magic of Paris in 1900 back to life. Inspired by the legacy of Auguste Escoffier and the great culinary traditions of the Belle Époque, our chefs create exceptional menus blending timeless recipes with contemporary creativity. Festive dinners, celebratory brunches and delightful moments beneath the magnificent glass canopy invite you on a journey through time.

This festive season, over a century of history takes its place at your table.

MENU

Réveillon de Noël

*Le Noël d'Escoffier**

Jeudi 24 décembre 2026

Un menu d'exception en neuf services, célébrant le raffinement et l'art de recevoir des grandes tables de la Belle Époque. Musique live.

An exceptional nine-course menu inspired by the elegance and fine dining traditions of the Belle Époque. Live music.

210 € par personne - €210 per person

Patience Trépied de partage accompagné d'une coupe de Champagne Deutz Pomme de terre « bonbon », caviar et crème acidulée Tartare de langoustine aux agrumes Gougères, crème de comté	Prelude A selection of amuse-bouches to share, with a glass of Deutz Champagne "Bonbon" potato, caviar and tangy cream Langoustine tartare with citrus Gougères with Comté cream
Hors-d'œuvre Laitue d'hiver Huile de noisette, vinaigre de Barolo, lamelles de truffe noire	Hors-d'œuvre Winter lettuce Hazelnut oil, Barolo vinegar and black truffle shavings
Potage Potage Saint-Germain servi en soupière Pois cassés verts, chips de lard fumé et croûtons dorés	Soup Saint-Germain split pea soup, served in a tureen Green split peas, smoked bacon crisps and golden croutons
Entrée Foie gras de canard confit en croûte Pomme caramélisée aux épices de Noël	Starter Duck foie gras en croûte Caramelised apple with Christmas spices
Poisson Dos de turbot Étuvée de tétragone, sauce mousseline	Fish Turbot fillet Braised New Zealand spinach and mousseline sauce
Punch Romain Sorbet au marc de champagne, granité à la mandarine Napoléon	Punch Romain Champagne marc sorbet, mandarine Napoléon granita
Relevé Suprême de poularde en demi-deuil, sauce Albufera au foie gras, gratin de cardons à la truffe noire	Meat Poularde supreme en demi-deuil, Albufera sauce with foie gras, cardoon gratin with black truffle
Fromage Brie de Meaux affiné Truffe noire, noix et jeunes feuilles de salade	Cheese Aged Brie de Meaux Black truffle, walnuts and salad
Dessert La poire Belle-Hélène	Dessert Poire Belle-Hélène
Café, thé ou infusion Les Sucreries de Noël	Coffee, tea or infusion Christmas delicacies

Service de 18 h à 23 h. Sur réservation.

Service from 6 pm to 11 pm. Reservations required.

* CHRISTMAS EVE DINNER - Escoffier's Christmas

La Bûche « Morris »



6 à 8 personnes - 90 €
Disponible sur commande
du 1er au 25 décembre 2026
sur la boutique en ligne du Café de la Paix :
www.boutique-cafedelapaix.com

Serves 6 to 8 - €90
Available to order from 1 to 25 December 2026
through the Café de la Paix online boutique:
www.boutique-cafedelapaix.com

MENU

Le Brunch des Halles Parisiennes

Brunch de Noël et du Jour de l'An

Vendredi 25 décembre 2026 et vendredi 1er janvier 2027

Une promenade gourmande à travers les métiers de bouche
qui faisaient la renommée des Halles parisiennes à la Belle Époque.

A gastronomic journey celebrating the culinary artisans and time-honoured traditions
that made Paris's legendary Les Halles markets renowned during the Belle Époque.

180 € par personne, incluant une coupe de champagne Deutz - €180 per person, with a glass of Deutz Champagne

L'Écailler Huîtres, langoustines, crevettes, bulots et tourteaux	The Seafood Merchant Oysters, langoustines, prawns, whelks and crab
Le Poissonnier Saumon, espadon et tarama	The Fishmonger Salmon, swordfish and tarama
Le Charcutier Foie gras, terrines maison et jambon à la tranche	The Butcher Foie gras, homemade terrines and sliced ham
Le Boulanger Pains de nos campagnes et viennoiseries	The Baker Traditional country breads and freshly baked pastries
Le Rôtisseur Voiture de tranche et spécialités de fête	The Roaster Carving trolley and festive specialities
Le Coquetier Œufs mollets, mimosa, en meurette ou en cocotte	The Egg Merchant Soft-boiled, mimosa-style, meurette-style or baked en cocotte
Le Fromager Sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs	The Cheesemonger A selection of aged cheeses from France and beyond
Le Primeur Les plus beaux fruits de saison	The Greengrocer The finest seasonal fruits
Le Maraîcher Légumes de saison à composer en salades fraîches	The Market Gardener Seasonal vegetables and freshly prepared salads
Le Confiseur Bonbonnières et confiseries traditionnelles	The Confectioner Traditional French sweets and confectionery
Le Chocolatier Fontaine de chocolat, fruits et douceurs	The Chocolatier Chocolate fountain, fresh fruit and sweet treats
Le Pâtissier Grands classiques de la pâtisserie française et créations festives	The Pastry Chef French pâtisserie classics and festive creations

Service de 12 h 30 à 15 h 30. Sur réservation.
Service from 12.30 pm to 3.30 pm. Reservations required.

* CHRISTMAS BRUNCH & NEW YEAR'S BRUNCH



AFTERNOON TEA
VERRIÈRE HAUTE

UNE PROMENADE GOURMANDE À LA BELLE ÉPOQUE

Sous la majestueuse Verrière du Grand Hôtel, retrouvez l'élégance d'une terrasse parisienne de 1900, le temps d'une parenthèse gourmande en trois actes.

Beneath the magnificent glass atrium of Le Grand Hôtel, step into the elegance of a Parisian terrace in 1900 for an exquisite afternoon tea experience in three acts.

I
Les Boulevards
Le Paris gourmand, ses artisans et ses Halles

Finger sandwich à la truffe noire et au comté
Mini lobster roll
Saumon fumé
Tartelette aux légumes du marché

THE BOULEVARDS
The flavours of Paris, its artisans and its legendary Les Halles

Black truffle and Comté finger sandwich
Mini lobster roll
Smoked salmon
Market vegetable tartlet

II
Les Salons
L'art de recevoir à la parisienne

Scone Belle Époque à la vanille de Madagascar
Madeleine tiède au miel de fleurs parisiennes
Financier à la noisette

THE SALONS
The Parisian art of hospitality

Belle Époque scone with Madagascar vanilla
Warm madeleine with Parisian flower honey
Hazelnut financier

III
Les Lumières
Quand les théâtres s'illuminent à la tombée de la nuit

Paris-Brest
Millefeuille
Opéra

THE LIGHTS OF PARIS
When the theatres of Paris light up

Paris-Brest
Millefeuille
Opéra

L'Afternoon Tea inclut une coupe de champagne Deutz et une boisson chaude par personne. 70 € par personne. 140 € pour deux. Sans réservation.
Du 28 novembre 2026 au 3 janvier 2027. Samedis, dimanches et jours fériés, de 15 h à 17 h 30. Tous les jours du 19 décembre au 3 janvier.

Afternoon Tea includes a glass of Deutz Champagne and a hot beverage per person. €70 per person. €140 for two. No reservation required.
From 28 November 2026 to 3 January 2027. Saturdays, Sundays and public holidays, from 3 pm to 5.30 pm. Daily from 19 December to 3 January.


HÔTEL
PARIS
LE GRAND
PARISIA
NOËL
LA VIE PARISIENNE
HÔTEL
PARIS
LE GRAND

MENU

Le Grand Réveillon

Une nuit d'exception à la Belle Époque

Jeudi 31 décembre 2026

Une soirée inspirée des fastes de la Belle Époque, où les grands classiques
de la gastronomie française célèbrent le passage à la nouvelle année. Musique live.

An evening inspired by the splendour of the Belle Époque, where the great classics
of French gastronomy set the stage for the New Year. Live music.

445 € par personne - €445 per person

Patience Trépied de partage, accompagné d'une coupe de Champagne Deutz Pomme de terre « bonbon », caviar et crème acidulée Tartare de langoustine aux agrumes Gougères, crème de comté	**Prelude** A selection of amuse-bouches to share, with a glass of Deutz Champagne "Bonbon" potato, caviar and tangy cream Langoustine tartare with citrus Gougères with Comté cream
Premier Acte Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin Huile de noisette et truffe noire	**First Act** Port-en-Bessin scallop carpaccio Hazelnut oil and black truffle
Deuxième Acte Bouillon de morilles en émulsion Royale de foie de volaille	**Second Act** Morel broth emulsion Chicken liver royale
Troisième Acte Homard à la parisienne Brunoise de légumes d'hiver liée d'une mayonnaise au safran	**Third Act** Lobster à la parisienne Winter vegetable brunoise with saffron mayonnaise
Quatrième Acte Filet de sole Walewska et caviar beluga Rosace de sole cuite à la vapeur d'algues, embeurrée de poireaux Sauce normande aux crustacés	**Fourth Act** Sole Walewska with beluga caviar Seaweed-steamed sole arranged in a rosette, buttered leeks Normandy shellfish sauce
Cinquième Acte Punch Romain Sorbet au marc de champagne Granité à la Mandarine Napoléon	**Fifth Act** Punch Romain Champagne marc sorbet Mandarine Napoléon granita
Sixième Acte Filet de bœuf maturé Rossini Pain toasté, foie gras de canard poêlé et sauce bourguignonne	**Sixth Act** Dry-aged beef fillet Rossini Toasted bread, pan-seared duck foie gras and Burgundy-style sauce
Septième Acte Camembert fermier normand affiné Pomme verte au calvados, feuilles de salade	**Seventh Act** Aged farmhouse Normandy Camembert Green apple with Calvados and salad leaves
Huitième Acte « Minuit sur Paris » - Le Moka Impérial Biscuit de Savoie au Kirsch Crème au beurre moka, glaçage au café Amandes effilées torréfiées, glace au café	**Eighth Act** "Midnight in Paris" - Imperial mocha Kirsch-infused Savoie sponge Mocha buttercream, coffee glaze Toasted flaked almonds and coffee ice cream
Café, thé ou infusion Les Sucreries de la nouvelle année	**Coffee, tea or infusion** New Year's delicacies

Service à partir de 19 h. Sur réservation.
Service from 7 pm. Reservations required.



**La Verrière se transforme en salon mondain
pour accueillir les convives dans une atmosphère festive et élégante,
prolongeant la magie du Réveillon jusqu'à l'aube.**

Musique live et DJ set.

**280 € pour deux personnes
Incluant une bouteille de champagne
Six canapés salés et six canapés sucrés**

**Jeudi 31 décembre 2026
Service de 22 h à 3 h. Sur réservation.**

La Verrière transforms into an elegant Parisian salon,
welcoming guests for a sophisticated celebration in a festive atmosphere,
as the magic of New Year's Eve continues until dawn.

Live music and DJ set.

€280 for two people
Including one bottle of Champagne
Six savoury canapés and six sweet canapés

Thursday 31 December 2026
From 10 pm to 3 am. Reservations required.



À L'AUBE DU XXe SIÈCLE, LES GRANDS BOULEVARDS S'ILLUMINENT À L'APPROCHE DES FÊTES.

Paris s'anime, les élégantes flânent devant les vitrines et les grands magasins deviennent les nouveaux théâtres de la vie parisienne.

À quelques pas du Grand Hôtel, le Printemps Haussmann incarne déjà cette effervescence, ce goût du beau et cette promesse d'un Paris toujours en mouvement. Plus d'un siècle plus tard, cet esprit demeure.

Cet hiver, l'InterContinental Paris le Grand et le Printemps Haussmann renouent avec cette élégance parisienne à travers une expérience shopping exclusive dédiée aux hôtes de l'hôtel.

Une expérience privilégiée comprenant :
- Accueil personnalisé au Salon
- Accompagnement par des Personal Assistants et Personal Shoppers
- Offre de bienvenue de 5 % dans le cadre du programme de fidélité
- Service de détaxe prioritaire
- Livraison des achats à votre adresse parisienne
- Pause gourmande sur le rooftop, face aux toits de Paris

Une parenthèse au cœur de Paris, entre héritage de la Belle Époque et art de vivre contemporain, pour prolonger la magie des fêtes sur les Grands Boulevards.
Expérience sur réservation,
via la Conciergerie de l'InterContinental Paris le Grand ou par WhatsApp au +33 7 87 30 73 28.

AT THE DAWN OF THE 20TH CENTURY, THE GRANDS BOULEVARDS LIGHT UP AS THE FESTIVE SEASON APPROACHES.

Paris comes alive as elegant shoppers stroll past dazzling window displays and department stores become the new stages of Parisian life.

Just a short stroll from Le Grand Hôtel, Printemps Haussmann already embodies this vibrant spirit, a passion for beauty and the promise of a city constantly reinventing itself. More than a century later, that spirit lives on.

This festive season, InterContinental Paris le Grand and Printemps Haussmann celebrate Parisian elegance through an exclusive shopping experience reserved for hotel guests.

An exclusive experience including:
- A personalised welcome at the Salon
- Dedicated Personal Assistants and Personal Shoppers
- A 5% welcome offer through the loyalty programme
- Priority tax-free shopping services
- Delivery of purchases to your Paris address
- A gourmet break on the rooftop overlooking Paris

An exceptional Parisian interlude, blending Belle Époque heritage with contemporary art de vivre, extending the magic of the festive season along the Grands Boulevards.
Advance reservation required,
through the InterContinental Paris le Grand Concierge team or via WhatsApp on +33 7 87 30 73 28.

INFORMATIONS
& RÉSERVATIONS DE CHAMBRES

ROOM ENQUIRIES
& RESERVATIONS

INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND
2 rue Scribe, 75009 Paris
legrand@ihg.com
+33 (0)1 40 07 32 32

INFORMATIONS
& RÉSERVATIONS DE TABLES

DINING ENQUIRIES
& RESERVATIONS

CAFÉ DE LA PAIX
5 place de l'Opéra, 75009 Paris
cafedelapaixparis@ihg.com
+33 (0)1 40 07 36 36

SCANNEZ POUR RÉSERVER VOTRE TABLE
SCAN TO BOOK YOUR TABLE