

S

New Year's
Eve



New Year's

Eve
Célébrons Ensemble !

Direction le Skybar Paris, au 32ème étage de Pullman Paris Montparnasse, pour célébrer la Nouvelle Année la tête dans les étoiles, avec une des plus jolies vues sur la Ville Lumières. Dîner gourmet, Champagne, ambiance festive : débutez l'année 2025 de la manière la plus scintillante !

Come Celebrate!

Destination Skybar Paris, at the 32nd floor of the Pullman Paris Montparnasse, to celebrate New Year's Eve in the stars, with one of the most beautiful views of the City of Lights. Gourmet dinner, Champagne, festive atmosphere: Start 2025 in the most unforgettable way!

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.

150€ / personne à partir de 23h
€150 / person from 11pm

Réservation obligatoire. Toute annulation doit être effectuée 72h maximum avant l'évènement.
Reservation required. Cancellation must be made at least 72h before the event.

Toute commande hors offre sera à régler sur place. *Payment on site for extra orders.*

Tenue correcte exigée. Accès à partir de 18 ans. *Proper attire required. Access from 18+ years*

S

New Year's Eve

Let's sparkle !

Direction le Skybar Paris, au 32ème étage, pour célébrer la Nouvelle Année la tête dans les étoiles, avec une des plus jolies vues sur la Ville Lumières.

Dîner gourmet, Champagne Ruinart Blanc de blancs, ambiance festive : débutez l'année 2025 de la manière la plus scintillante !

Let's sparkle !

Destination Skybar Paris, at the 32nd floor of the Pullman Paris Montparnasse, to celebrate New Year's Eve in the stars, with one of the most beautiful views of the City of Lights.

Gourmet dinner, Blanc de Blancs Ruinart Champagne, festive atmosphere:

Start 2025 in the most sparkling way possible!

Dîner festif de 20h à 23h*

Festive dinner from 8pm to 11pm

350€ / personne

€350 / person

Dress code élégant

Elegant dress code

Réservation obligatoire. Toute annulation doit être effectuée 72h maximum avant l'évènement.

Reservation required. Cancellation must be made at least 72h before the event.

Toute commande hors offre sera à régler sur place. *Payment on site for extra orders.*

Tenue correcte exigée. Accès à partir de 18 ans. *Proper attire required. Access from 18+ years*



NEW YEAR'S EVE

LET'S SPARKLE !

Celebrate the New Year's Eve in the stars at the 32nd floor,
with one of the most beautiful views of the City of Lights.

FESTIVE TIME

From 11pm, start the party and the dancefloor with our dj set and
a glass of champagne.

€150 by guest | From 11pm



AMUSE-BOUCHES | APPETIZERS

GAUFFRE SALÉE
SALTED WAFFLE

Avocat, œufs de saumon
Avocado, salmon roe

CÉLERI REMOULADE
CELERY REMOULADE

Caviar de moutarde
Mustard caviar

ROULEAU D’AUBERGINE
EGGPLANT ROLL

Tartare de bœuf, œufs de caille
Beef tartare, quail eggs

ENTRÉES | STARTERS

BETTERAVE CONFITE
CONFITE BEETROOT

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, CORIANDER, COCONUT MILK

DESSERTS

MONT-BLANC
KUMQUAT ET MARRON
**MONT-BLANC
KUMQUAT AND CHESTNUT**

KIWI ET CORIANDRE
KIWI AND CORIANDER

POIRE AU CHAMPAGNE
ET TONKA
**PEAR WITH CHAMPAGNE
AND TONKA BEAN**

BOISSON | BEVERAGE

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

Une bouteille pour deux personnes
One bottle for two people

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, please consume with moderation.

Origine de nos viandes : France
Origin of our meats : France



MENU VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN MENU

AMUSE-BOUCHES | APPETIZERS

BLACK HOUMOUS
BLACK HUMMUS

Chips de maïs
Corn chips

CÉLERI REMOULADE
CELERY REMOULADE

Caviar de moutarde
Mustard caviar

THAÏ BANG BANG
THAI BANG BANG

Sweet chili
Sweet chili

ENTRÉES | STARTERS

BETTERAVE CONFITE
CONFITE BEETROOT

Sauce Toki, labneh aux épices
Toki sauce, spiced labneh

BOUILLON DASHI YUZU-TRUFFE
DASHI YUZU-TRUFFLE BROTH

PLAT | MAIN COURSE

CHOU-FLEUR RÔTI AU MISO
ROASTED CAULIFLOWER WITH MISO

Noix de coco, labneh, praliné noisiette
Coconut, labneh, hazelnut praline

Riz parfumé jasmin, coriandre, lait de coco
Jasmin rice, coriander, coconut milk

DESSERTS

MONT-BLANC
KUMQUAT ET MARRON
*MONT-BLANC
KUMQUAT AND CHESTNUT*

KIWI ET CORIANDRE
KIWI AND CORIANDER

POIRE AU CHAMPAGNE
ET TONKA
*PEAR WITH CHAMPAGNE
AND TONKA BEAN*

BOISSON | BEVERAGE

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

Une bouteille pour deux personnes
One bottle for two people

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, please consume with moderation.

Origine de nos viandes : France
Origin of our meats : France