PAVILLON LEDOYEN

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
AU PAVILLON LEDOYEN



Dès le 23 novembre, le Pavillon Ledoyen revêt ses habits de fête. La façade et les salons historiques s'habillent de décors de Noël, tandis que Pavyllon prend des airs de chalet, chaleureux et convivial, au cœur des jardins des Champs-Élysées. Fondé en 1792, lieu de rencontres et de célébrations depuis plus de deux siècles, le Pavillon Ledoyen réunit aujourd'hui, sous l'impulsion du Chef Yannick Alléno, trois restaurants et six étoiles au Guide MICHELIN. Pour Noël et la Saint-Sylvestre, la Maison déploie sa programmation dans ses trois tables, ses salons de réception et une Boutique des Fêtes ouverte au public.

Une programmation spéciale

Pavyllon Paris invite au partage autour de son comptoir ouvert sur les cuisines: repas des 24 et 25 décembre; dîner du 31 décembre, suivi d'une soirée musicale avec DJ.

L'Abysse propose une expérience omakase autour du comptoir, à la rencontre des savoir-faire français et japonais, pour les réveillons des 24 et 31 décembre.

Alléno Paris célèbre les fêtes dans les salons historiques: dîner du 24 décembre et dîner de la Saint-Sylvestre.

Les autres rendez-vous

Pavyllon accueille les convives pour ses brunchs du dimanche et pour le brunch du Nouvel An, le 1er janvier. Les salons historiques reçoivent également déjeuners, dîners et réceptions de fin d'année, sur mesure.

À offrir ou à emporter

En édition limitée, la Bûche de Noël du Pavillon Ledoyen, imaginée par Yannick Alléno et Valentin Mille, est proposée pour huit personnes en click and collect à partir du 10 décembre. Les créations de Noël des Chocolats de Yannick Alléno, les produits de la Maison (caviar Prunier, foie gras, truffe, volaille, sauces et fromages), les bons cadeaux (masterclass sommellerie, cuisine, et expérience au sein de nos restaurants) et le livre Pavyllon complètent les idées à offrir ou à partager.

PAVILLON LEDOYEN

PAVYLLON

PARIS

LES FÊTES AU COMPTOIR



À Pavyllon, les fêtes se vivent, face aux cuisines, dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Fidèle à l'héritage bistrotier du Chef, le restaurant invite les convives à profiter du spectacle des cuisiniers à l'œuvre, dans un esprit de partage.

Pour Noël, le cœur de saumon à la nage ouvre le repas, suivi du foie gras de canard, du bar à la sauce champagne et de la volaille de Bresse aux truffes noires. Pour la Saint-Sylvestre, les Saint-Jacques au caviar, la langoustine, le bar de ligne et le chevreuil sont à l'honneur, avant de prolonger la soirée en musique.

PAVILLON LEDOYEN

PAVYLLON

PARIS

NOËL À PAVYLLON

Jeudi 24 et vendredi 25 décembre 2026

CŒUR DE SAUMON À LA NAGE
Petits blinis et condiments

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ
Artichauts et truffe noire

AIGUILLETTES DE BAR À L'ASSIETTE
Sauce champagne

VOLAILLE DE BRESSE RÔTIE AUX TRUFFES NOIRES
Macaronis crémés

SPOOM DE PAMPLEMOUSSE GLACÉ
Aloe vera et huile d'olive à la bergamote

LA BÛCHE DE NOËL DE YANNICK ALLÉNO 2026

360 € TTC par personne, service compris, hors boissons

Accord mets & vins 5 services : 190 € TTC par personne

SAINT-SYLVESTRE À PAVYLLON

Jeudi 31 décembre 2026

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES À L'ASSIETTE
Caviar osciètre Prunier

LANGOUSTINE POCHÉE, MAYONNAISE MODERNE À LA LIVÈCHE
Coulis de truffe noire d'hiver

BAR DE LIGNE AU PLAT
Coquillages au fumet de persil

FILET DE CHEVREUIL RÔTI AUX BAIES PRÉSERVÉES
Sauce diable et mousseline de céleri fumé

MANGUE FRAÎCHE ET CONFITE
Gelée de Sauternes, sorbet safrané et herbes cristallisées

COUSSINET GLACÉ AU MUCILAGE VANILLÉ
Sauce chocolat et gelée de liqueur de cacao

Le dîner se prolongera en musique, jusqu'aux premières heures de la nouvelle année.

540 € TTC par personne, service compris, hors boissons

Accord mets & vins 6 services : 330 € TTC par personne

LES BRUNCHS DES FÊTES

Pour prolonger le plaisir des fêtes, Pavyllon accueille les convives autour de ses brunchs dominicaux du 22 novembre au 10 janvier, dans l'atmosphère chaleureuse de son comptoir ouvert sur les cuisines. Un rendez-vous gourmand et convivial, à partager en famille ou entre amis, au cœur des jardins des Champs-Élysées.

Le 1er janvier, Le Brunch du Nouvel An invite à commencer la nouvelle année autour d'une belle table, dans un cadre élégant et décontracté, avec une coupe de Moët & Chandon Grand Vintage 2016 incluse.

Brunchs du dimanche: 185 € TTC par personne, hors boissons
Brunch du Nouvel An: 250 € TTC par personne, hors boissons

PAVILLON LEDOYEN

L'Abysse

LES MENUS OMAKASE







À L'Abysse, la table japonaise doublement étoilée de Yannick Alléno, les convives prennent place au comptoir, au plus près du geste de la maître sushi Mizuho Takahashi. Les savoir-faire français et japonais s'y rencontrent dans une cuisine attentive au temps, à la maturation des produits et à la précision de chaque nigiri.

Cette rencontre entre les deux cultures culinaires prend tout son sens à travers l'omakase, une expérience où les convives se laissent guider par les créations des Chefs, au fil d'une succession de bouchées et de préparations réalisées avec précision. Le repas s'articule autour de trois mouvements: les « Émotions », qui ouvrent la dégustation avec les premières créations salées, suivies des sushis nigiri préparés au comptoir, avant les « Amami », qui apportent une conclusion sucrée à l'expérience.

Pour les fêtes, ce parcours se décline à travers deux menus imaginés pour l'occasion. À Noël, la sole, l'huître au genièvre et à la criste-marine, la seiche au kumquat et la langoustine au feu de bois sont à l'honneur. Pour la Saint-Sylvestre, la Saint-Jacques, l'oursin, le foie gras et une sélection de sushis nigiri composent les temps forts de la dégustation.

PAVILLON LEDOYEN

L'Abysse

おまかせ **Omakase**

RÉVEILLON DE NOËL

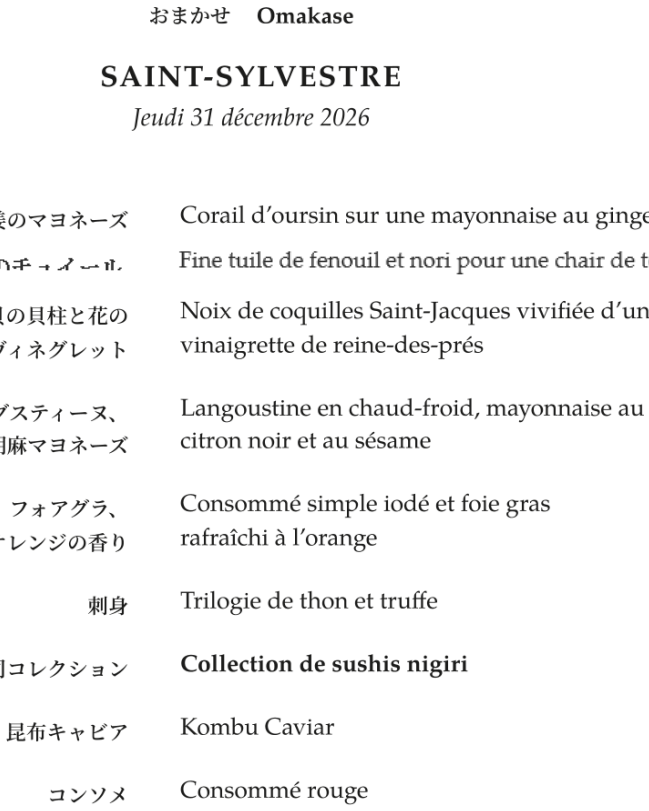
Jeudi 24 décembre 2026

イチョウ鱈、ウイキョウと海苔のチュイール 和風トースト、マグロのタルタル	Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de tourteau crémeuse Toast de pain de mie et tartare de thon
舌平目の一品	Éloge de la neutralité, une sole entière exprimée
牡蠣シェ・カドレ、ネズの実の ドレッシング	Huître raidie, vinaigrette vivifiante au genièvre et condiment à la criste-marine
烏賊のタリアッテル、 金柑とアーモンド	Tagliatelles et foie de seiche assaisonnés de kumquat et d'amandes
刺身	Trilogie de thon et truffe
寿司コレクション	**Collection de sushis nigiri**
手長海老のロワイヤル、 トマト、花のシロップ	Fine royale d'extraction de langoustines au sirop de tomate et sureau
手長海老の薪火焼き、海苔のクリスピー	Langoustine au feu de bois et algue croustillante
コンソメ	Consommé à l'algue kombu, truffe et champignons infusés
アロエベラ、オリーブオイル、 獺祭のジュレ	Aloe vera à l'huile d'olive, gel de saké de la maison Dassai
現代風紫蘇の天ぷら	Tempura moderne de shiso
和風ヴァシュラン、糸状メレンゲ	Vacherin japonais à la meringue étirée

460 € TTC par personne

Prix net, service compris, hors boissons

Accords de vins et sakés : 280 € TTC par personne





おまかせ **Omakase**

SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre 2026

雲丹と生姜のマヨネーズ	Corail d'oursin sur une mayonnaise au gingembre
イチョウ鱈、ウイキョウと海苔のチュイール	Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de tourteau crémeuse
帆立貝の貝柱と花の ヴィネグレット	Noix de coquilles Saint-Jacques vivifiée d'une vinaigrette de reine-des-prés
温冷ラングスティーヌ、 黒レモン、胡麻マヨネーズ	Langoustine en chaud-froid, mayonnaise au citron noir et au sésame
海のコンソメ、フォアグラ、 オレンジの香り	Consommé simple iodé et foie gras rafraîchi à l'orange
刺身	Trilogie de thon et truffe
寿司コレクション	**Collection de sushis nigiri**
昆布キャビア	Kombu Caviar
コンソメ	Consommé rouge
アロエベラとトリュフ	Aloe vera en demi-deuil
クリスピー大麦、 チョコレートクリーム	Croquant d'orge perlé, crémeux chocolat
小豆とコブミカンのミルフィーユ シャクナゲの蜂蜜	Feuille à feuille d'azuki et combawa, miel de rhododendron

Après le dîner, la soirée se prolongera en musique à Pavyllon, au sein du Pavillon Ledoyen.

650 € TTC par personne

Prix net, service compris, hors boissons

Accords de vins et sakés : 350 € TTC par personne

PAVILLON LEDOYEN

ALLÉNO PARIS

DEUX RÉVEILLONS D'EXCEPTION



Plus haute expression de la Cuisine Moderne de Yannick Alléno, Alléno Paris, restaurant trois étoiles au Guide MICHELIN, accueille ses convives au premier étage du Pavillon Ledoyen. Son salon historique, à la fois grandiose et intimiste, offre une vue sur les jardins des Champs-Élysées et le Petit Palais. L'adresse est très prisée pour les fêtes. La Cuisine Moderne de Yannick Alléno accorde une place essentielle aux sauces, dont la précision révèle les nuances des produits et prolonge leurs saveurs.

Pour Noël, la poularde de Bresse pochée au beurre de homard et au caviar osciètre figure au menu. Pour la Saint-Sylvestre, les noix de Saint-Jacques à la truffe blanche, l'esturgeon au caviar et la poularde d'Alice sont à l'honneur.

PAVILLON LEDOYEN

ALLÉNO PARIS

LES MENUS DES FÊTES

RÉVEILLON DE NOËL
JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

RÉMOULADE HERBACÉE DE RACINE DE CÉLERI SUR UNE FINE GELÉE
« porridge » réhydraté et truffe blanche râpée

FOIE GRAS POCHÉ EN BOUILLON DE COQUILLAGES
tabac de champignons

BOUTON DE PÂTE LACTÉE AU VIEUX COMTÉ
truffe noire d'hiver

AIGUILLETTE DE BAR À L'ASSIETTE
voile de calamar aux herbes fondues, sauce verdurette aux verts tendres

POULARDE DE BRESSE POCHÉE AU BEURRE DE HOMARD
et au caviar oscietre
écume de vin jaune et fondue végétale d'hiver

« QUARTZ » DE CLÉMENTINE
glacé au cognac et pilé de fruits

MERVEILLEUX MODERNE
flanqué d'une crème au beurre de café, éclats de mucilage de cacao

650 € TTC par personne
Prix net, service compris, hors boissons

Accords mets et vins: 440€ TTC par personne

SAINT-SYLVESTRE
JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

JOLIE DEMOISELLE DU GUILVINEC POCHÉE À LA NAGE
sauce vert pré

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AUX PIGMENTS DE TOMATE
sauce à l'extrait de céleri et truffe blanche

SOUFFLÉ AU COMTÉ À LA VAPEUR
minestrone de poireau au coulis de truffe noire d'hiver

NONNETTE D'ESTURGEON EN SURPRISE BRIOCHÉE DE CAVIAR
crème fleurette fumée aux sucs de bacon

POULARDE D'ALICE « CÉRÉALIÈRE »
jaune d'œuf confit au coulis truffé et bouillon de cuisson

PALET DE POIRE COMICE
crème fermière vivifiée au citron bergamote

FEUILLE À FEUILLE CHOCOLATÉ
au citron Meyer, cardamome et noix de Grenoble

Après le dîner, la soirée se prolongera en musique à Pavyllon, au sein du Pavillon Ledoyen.

940 € TTC par personne
Prix net, service compris, hors boissons

Accords mets et vins: 520€ TTC par personne

PAVILLON LEDOYEN

LES RÉCEPTIONS AU PAVILLON LEDOYEN



À quelques pas des Champs-Élysées, les salons historiques du Pavillon Ledoyen accueillent les déjeuners, dîners et réceptions de fin d'année. Pour une réunion de famille, un dîner entre amis ou un événement professionnel, les équipes composent des propositions sur mesure, en accord avec le lieu et l'occasion.

Plus d'informations sur: https://www.yannick-alleno.com/organiser-un-evenement

PAVILLON LEDOYEN

LE PLAISIR D'OFFRIR

LA BÛCHE DE NOËL 2026 DU PAVILLON LEDOYEN

PAR YANNICK ALLÉNO



Pour Noël 2026, Yannick Alléno et son Chef Pâtissier Valentin Mille puisent dans l'architecture du Pavillon Ledoyen pour imaginer une bûche sculpturale en forme de sapin. La façade du bâtiment apparaît en relief, surmontée de l'inscription « LEDOYEN 1792 ». Un pied doré, inspiré d'une colonne de l'un des salons historiques, soutient cette création, dont les détails reprennent également la verrière, la fontaine et les motifs floraux de la Maison.

À la découpe, la mousse au chocolat noir Illanka du Pérou 63 % s'associe à un crémeux vanille de Tahiti et fève tonka, une confiture de lait au cacao, un biscuit Sacher et un croustillant au riz soufflé. Le confit de clémentine et de citron apporte une note fraîche et acidulée. Après un an de développement, chaque pièce demande une journée de réalisation. Édition limitée, pour huit personnes, 95 €.

Bûche de Noël 2026: 95 € (8 personnes).

Disponible à partir du 10 décembre en click and collect.

PAVILLON LEDOYEN

LA BOUTIQUE DES FÊTES — À EMPORTER

Pour les repas de fin d'année, la Boutique des Fêtes du Pavillon Ledoyen propose une sélection de produits à emporter: Caviar Oscietre Prunier Supérieur, foie gras de canard, truffe noire fraîche, volaille d'Alice prête à rôtir, sauces de la Maison et fromages à la truffe. La bûche et les créations des Chocolats de Yannick Alléno complètent cette offre.

Les commandes pourront être effectuées en ligne dès le 13 novembre 2026, puis retirées au Pavillon Ledoyen, de 11 h à 18 h 30, du 10 décembre au 1er Janvier 2027.

LES PRODUITS SALÉS

Caviar Oscietre Prunier Supérieur. Petits blinis (16 pièces). Truffe noire fraîche (Tuber melanosporum). Cœur de saumon fumé, Terrine de foie gras de canard, nature ou à la truffe noire. Volaille d'Alice contisée à la truffe noire, crue et prête à rôtir, accompagnée de son jus truffé.

LES SAUCES ET LES FROMAGES

Jus de viande truffé, pour accompagner viandes et volailles (125 g ou 250 g); sauce Champagne Ledoyen, pour poissons et crustacés (125 g ou 250 g); Brillat-Savarin à la truffe, en demi ou entier ; Brie de Meaux à la truffe, la pointe de 150 g.

LES CHOCOLATS DE NOËL

Sapin Vanille: 26 € ; assortiment de Noël, lait ou noir: 39 € ; Tablette Noire de Vanille: 49 € ; grand assortiment de Noël: 69 €. Collections pralinés et ganaches : 8 pralinés et 12 ganaches, 35 € ; 16 pralinés et 18 ganaches, 49 € ; 32 pralinés et 36 ganaches, 94 €.



PAVILLON LEDOYEN

LES BONS CADEAUX ET LE LIVRE « PAVYLLON »

Offrir une expérience au Pavillon Ledoyen

Pour les fêtes, le Pavillon Ledoyen propose des bons cadeaux permettant de découvrir les trois restaurants de Yannick Alléno. Un moment de convivialité au comptoir de Pavyllon Paris, une expérience omakase à L'Abysse ou un déjeuner ou dîner gastronomique chez Alléno Paris: autant d'occasions de partager un moment à la table du Chef.

Les masterclasses de cuisine et de sommellerie

Le Pavillon Ledoyen invite également à découvrir les savoir-faire de ses équipes à travers deux expériences.

Avec les « Moments de Cuisine x Mauviel », les participants prennent place dans les cuisines du restaurant triplement étoilé Alléno Paris, accompagnés par les Chefs de la Maison. Au programme, découverte des produits, apprentissage des techniques et réalisation de recettes, avant de prolonger l'expérience autour d'un déjeuner à Pavyllon Paris.

Les masterclasses de sommellerie proposent quant à elles une immersion dans l'univers de la Cave de Yannick Alléno. Autour de dégustations commentées, les participants explorent les grands terroirs, les Extractions® et les accords mets et vins, guidés par les équipes de sommellerie du Pavillon Ledoyen.

Masterclass de cuisine: à partir de 345 € par personne.

Masterclass de sommellerie: à partir de 150 € par personne.

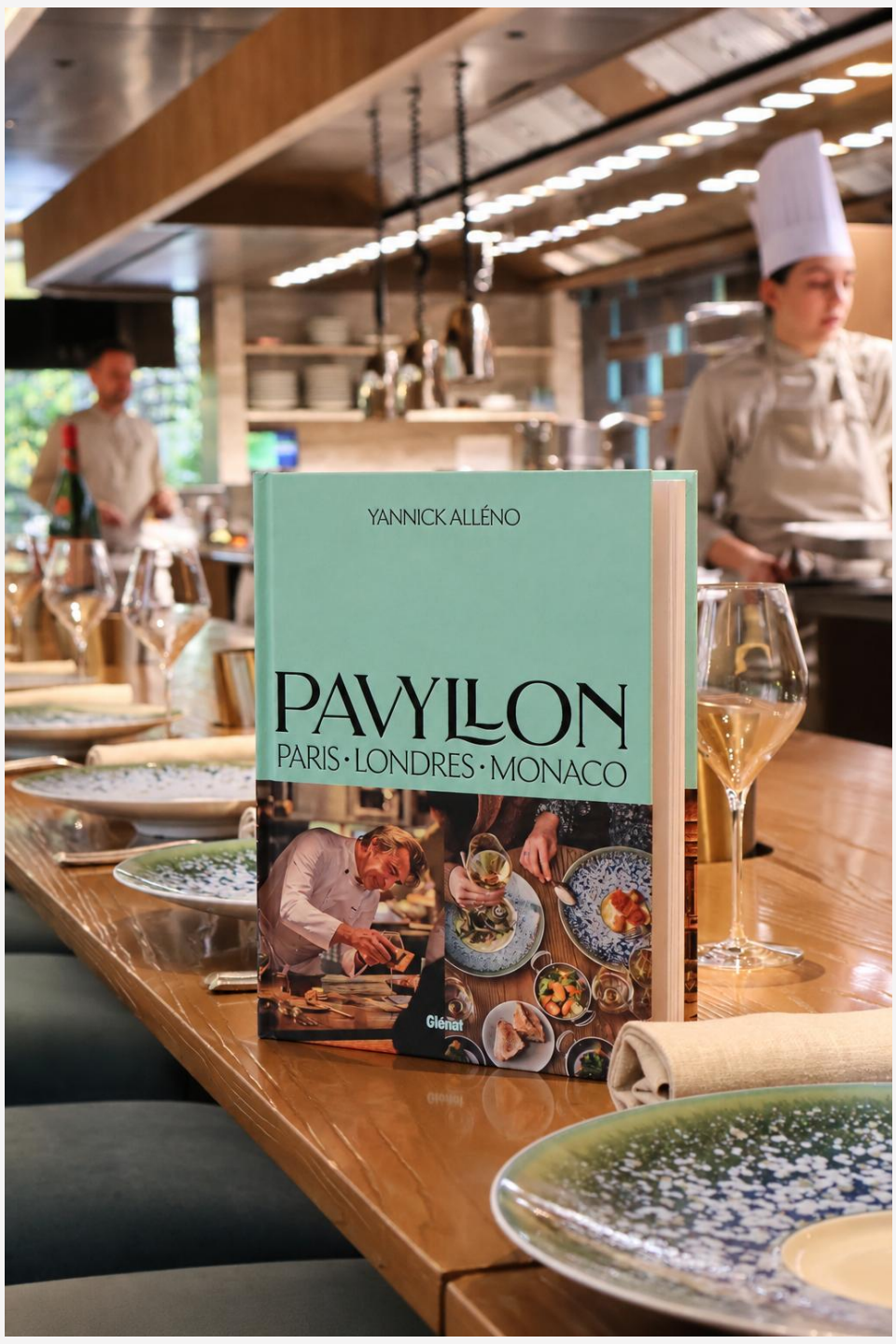


Le nouveau livre « Pavyllon Yannick Alléno — Paris, Londres, Monaco »

Tout juste paru, le livre « Pavyllon Yannick Alléno — Paris, Londres, Monaco », signé Yannick Alléno et Jean-Paul Frétillet et photographié par Nicolas Lobbestaël, invite à découvrir le concept des trois adresses.

De Paris à Londres en passant par Monaco, le livre raconte l'histoire de ces trois adresses réunies autour d'une même idée: le comptoir, qui accompagne Yannick Alléno depuis son enfance et a inspiré sa vision d'une cuisine ouverte, libre et généreuse. Au fil des pages, recettes et photographies invitent à découvrir l'esprit Pavyllon et à prolonger l'expérience chez soi.

Disponible au Pavillon Ledoyen, à 40 €





PAVILLON LEDOYEN

INFORMATIONS PRATIQUES

RÉSERVATIONS ET RÉCEPTIONS

Pavillon Ledoyen — 8, avenue Dutuit, 75008 Paris · www.yannick-alleno.com

Pavyllon Paris: pavyllon@ledoyen.com · 01 53 05 10 10.

L'Abysse: labysse@ledoyen.com · 01 53 05 10 30.

Alléno Paris: allenoparis@ledoyen.com · 01 53 05 10 00.

CALENDRIER DES FÊTES

24 et 25 décembre | Pavyllon — Noël | 360 €

24 décembre | L'Abysse — Noël | 460 €

24 décembre | Alléno Paris — Noël | 650 €

31 décembre | Pavyllon — Saint-Sylvestre, soirée musicale et DJ | 540 €

31 décembre | L'Abysse — Saint-Sylvestre | 650 €

31 décembre | Alléno Paris — Saint-Sylvestre | 940 €

Tous les dimanches du 22 novembre au 10 janvier | Pavyllon — Brunch des fêtes | 185 €

1er janvier 2027 | Pavyllon — Brunch du Nouvel An | 250 €

CONTACTS PRESSE

Bérangère Roget — Directrice de la communication et des affaires extérieures
berangere.roget@yannick-alleno.com — 06 58 91 91 38

Augustin Kedzia — Coordinateur presse et influence
augustin.kedzia@yannick-alleno.com — 07 69 29 22 84

À PROPOS DU PAVILLON LEDOYEN

Situé au cœur des jardins des Champs-Élysées, le Pavillon Ledoyen est une institution de la gastronomie parisienne depuis 1792. Repris en 2014 par le Chef Yannick Alléno, il abrite aujourd'hui trois restaurants réunissant six étoiles au Guide MICHELIN : Pavyllon Paris, comptoir gastronomique une étoile, L'Abysse, comptoir à sushis deux étoiles, et Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles.

Devenu l'établissement gastronomique indépendant le plus étoilé au monde, le Pavillon Ledoyen incarne la vision culinaire du Chef Yannick Alléno, entre excellence, créativité et renouvellement des codes de la haute gastronomie. Ses salons historiques accueillent également des événements privés et des réceptions sur mesure.

8, avenue Dutuit – 75008 Paris
www.yannick-alleno.com