FAUCHON
L'HÔTEL
PARIS

Un Noël au cœur de 140 ans d'héritage

A Christmas Celebrating 140 Years of Heritage

La Brochure de la Saison Festive 2026

The 2026 Festive Season Brochure

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

Un Noël au cœur de 140 ans d'héritage

A Christmas Celebrating 140 Years of Heritage

Depuis 140 ans, FAUCHON cultive un héritage unique de gourmandise, d'audace et de créativité.

Pour Noël 2026, Fauchon L'Hôtel Paris célèbre les 140 ans de la Maison à travers une saison festive qui met à l'honneur son histoire et son savoir-faire. Des menus des fêtes au Five O'Clock Tea, des créations gourmandes aux expériences du Beauty Spa, chaque rendez-vous fait vivre l'héritage FAUCHON dans une interprétation festive et contemporaine.

Cette saison de Noël célèbre ainsi 140 ans de savoir-faire, de créativité et d'art de vivre à la française qui façonnent l'ADN de FAUCHON depuis 1886.

For 140 years, FAUCHON has cultivated a unique legacy of gourmet excellence, boldness and creativity.

For Christmas 2026, Fauchon L'Hôtel Paris celebrates the Maison's 140th anniversary with a festive season honoring its history and savoir-faire. From festive menus and the Five O'Clock Tea to gourmet creations and experiences at Le Beauty Spa, each experience brings FAUCHON's heritage to life through a festive and contemporary interpretation.

This holiday season celebrates 140 years of savoir-faire, creativity and French art de vivre that have shaped the FAUCHON identity since 1886.


FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS
LE GRAND CAFÉ

La Magie des Fêtes

The Magic of the Festive Season



NOS SÉJOURS DE NOËL
OUR FESTIVE STAYS



UN NOËL EN FAMILLE
A FAMILY CHRISTMAS



NOS DOUCEURS DE NOËL
OUR CHRISTMAS TREATS



NOS MENUS FESTIFS
OUR FESTIVE MENUS



LE BRUNCH DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S DAY BRUNCH



LE FIVE O'CLOCK TEA DE NOËL
THE CHRISTMAS FIVE O'CLOCK TEA



Nos séjours de Noël

Our Festive Stays

L'Escapade Festive

Célébrez la magie des fêtes au cœur de Paris avec une escapade où l'élégance de Fauchon L'Hôtel Paris rencontre la gourmandise du Grand Café Fauchon. Une parenthèse à deux imaginée pour savourer pleinement l'esprit de Noël.

Votre séjour comprend :
Une nuit minimum à Fauchon L'Hôtel Paris pour deux personnes
Le petit-déjeuner pour deux personnes
Le Dîner des Fêtes au Grand Café Fauchon pour deux personnes
L'accès au Beauty Spa avec hammam.

À partir de 855 € pour deux personnes en Chambre Classique.
Selon disponibilité.

The Festive Escape

Celebrate the magic of the festive season in the heart of Paris with an enchanting escape where the elegance of Fauchon L'Hôtel Paris meets the indulgence of Le Grand Café Fauchon. A getaway for two designed to fully embrace the spirit of Christmas.

Your stay includes:
A minimum one-night stay at Fauchon L'Hôtel Paris for two guests
Breakfast for two
The Festive Dinner at Le Grand Café Fauchon for two
Access to Le Beauty Spa with its steam room.

From 855 € for two guests in a Classic Room.
Subject to availability.

Réservez votre séjour

Book your stay

Nos séjours de Noël

Our Festive Stays

L’Escapade Bien-Être de Noël

Offrez-vous une parenthèse de douceur au cœur de Paris et laissez l’effervescence des fêtes derrière vous. Fauchon L’Hôtel Paris vous invite à conjuguer l’élégance d’un séjour parisien avec un moment de bien-être à deux au Beauty Spa.

Votre séjour comprend :
Une nuit minimum à Fauchon L’Hôtel Paris pour deux personnes
Le petit-déjeuner pour deux personnes
Un soin ou un massage en duo au Beauty Spa

À partir de 1130 € pour deux personnes en Chambre Classique.
Selon disponibilité.

The Christmas Wellness Escape

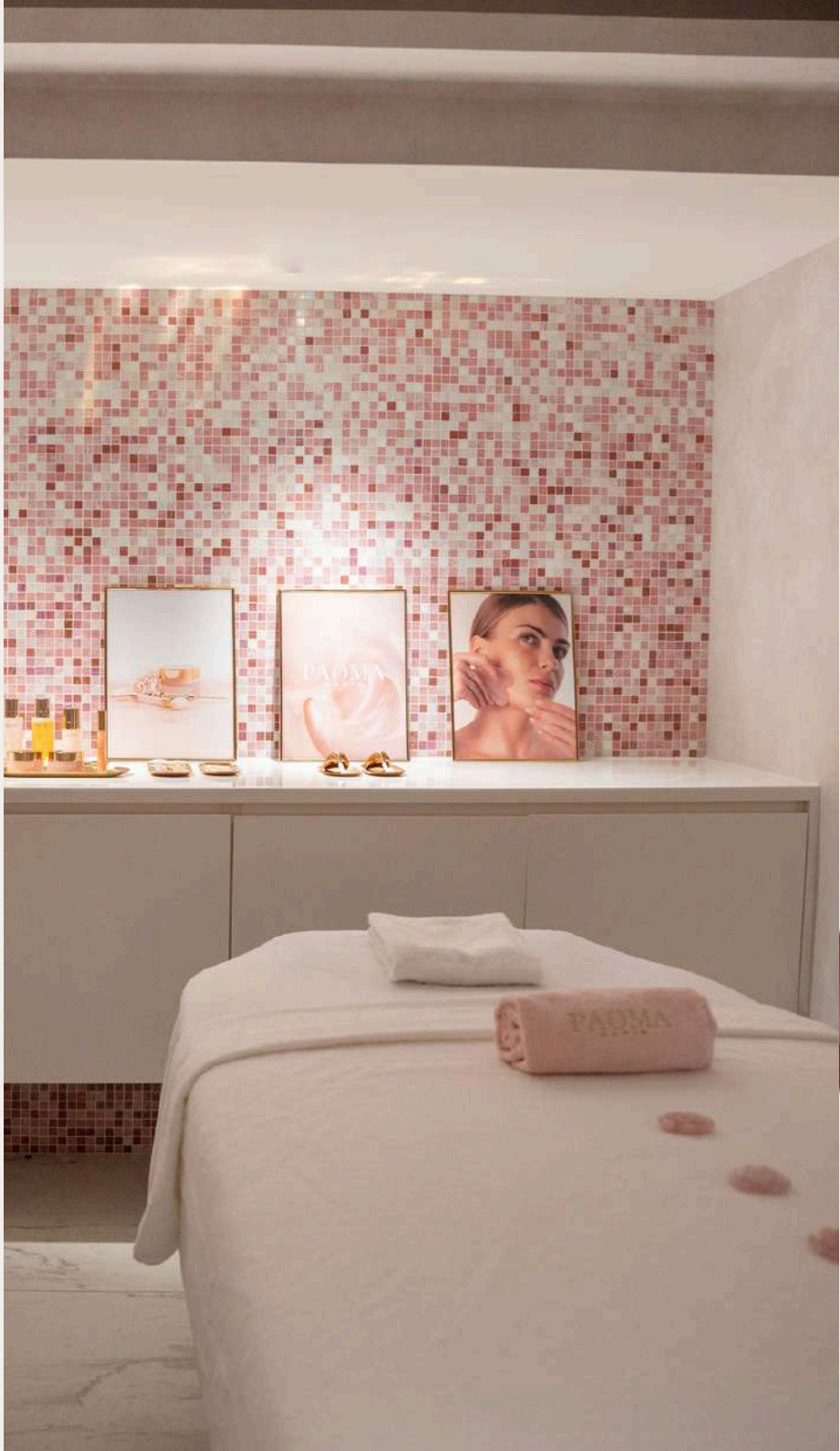
Treat yourself to a relaxing escape in the heart of Paris and leave the excitement of the festive season behind. Fauchon L’Hôtel Paris invites you to combine the elegance of a Parisian stay with a moment of wellness for two at Le Beauty Spa.

Your stay includes:
One night minimum at Fauchon L’Hôtel Paris for two guests
Breakfast for two
A treatment or a massage for two at Le Beauty Spa

From 1130 € for two guests in a Classic Room.
Subject to availability.

Réservez votre séjour

Book your stay





Un Noël en Famille

A Family Christmas

Vivez la magie de Noël en famille au cœur de Paris.

Pour l'occasion, Fauchon L'Hôtel Paris réserve aux petits comme aux grands une expérience festive empreinte de gourmandise et d'attentions délicates. La **Chic Suite**, **avec son canapé-lit**, et la **Suite Fauchon, composée de la Suite Madeleine et d'une Chambre Supérieure communicante**, offrent des configurations adaptées aux séjours en famille. De **délicates attentions gourmandes FAUCHON spécialement pensées pour les enfants** viennent compléter l'expérience et rendre leur séjour encore plus magique.

Experience the magic of Christmas with your family in the heart of Paris.

For the festive season, Fauchon L'Hôtel Paris invites guests of all ages to enjoy a memorable stay filled with indulgence and thoughtful touches. ***The Chic Suite, featuring a sofa bed****, and* ***the Fauchon Suite, combining the Madeleine Suite with a connecting Superior Room****, offer ideal configurations for family stays.* ***Special FAUCHON gourmet treats for children*** *add an extra touch of magic to their festive experience.*

Réservez votre séjour en famille
Book your family stay

Le Déjeuner des Fêtes

The Festive Lunch

Du 1er décembre 2026 au 4 janvier 2027

Pour célébrer la saison festive, le Grand Café Fauchon imagine un déjeuner gourmand aux saveurs de saison, où produits d'exception et créations délicates se rencontrent pour savourer la magie des fêtes au cœur de Paris.

Menu déjeuner en 3 Séquences

Mise en bouche

Œuf bio mollet
Topinambour, girolles, jus au poivre Voatsiperifery

ou

Saint-Jacques normandes
Praliné de sarrasin, céleri-rave, beurre à la main de Bouddha

Maigre grillé
Petit épeautre, chorizo Ibaïama, couteaux

ou

Magret de canard de la ferme Jean-Sarthe
Panais, sauce Albufera et truffe noire Melanosporum

Dessert signé par le Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

Plat et dessert à 50 €
Entrée et plat à 55 €
Entrée, plat et dessert à 65 €
Par personne — hors boissons

Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits.

From December 1st, 2026 to January 4th, 2027

To celebrate the festive season, Le Grand Café Fauchon presents a gourmet lunch inspired by seasonal flavors, bringing together exceptional ingredients and delicate creations to savor the magic of the holidays in the heart of Paris.

Three-Sequence Lunch Menu

Amuse-bouche

Soft-boiled organic egg
Jerusalem artichoke, chanterelle mushrooms, Voatsiperifery pepper jus

or

Normandy scallops
Buckwheat praline, celeriac, Buddha's hand citron butter

Grilled meagre
Einkorn wheat, Ibaïama chorizo, razor clams

or

Duck breast from Ferme Jean-Sarthe
Parsnip, Albufera sauce and Melanosporum black truffle

Dessert signed by Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

Main course and dessert for 50 €
Starter and main course for 55 €
Starter, main course, and dessert for 65 €
Per person — excluding beverages

The menu is subject to change based on product availability and seasonality.

Réservez votre expérience
Book your experience

Le Dîner des Fêtes

The Festive Dinner

Du 1er décembre 2026 au 4 janvier 2027

À la nuit tombée, la célébration se poursuit autour d'un dîner festif aux accords raffinés. Une expérience gastronomique imaginée pour découvrir les saveurs de la saison et prolonger la magie des fêtes au Grand Café Fauchon.

Menu dîner en 4 Séquences

Mise en bouche

Cœur de saumon d'Écosse fumé à la ficelle
Crème d'Isigny et confiture FAUCHON

Saint-Jacques Normandes rôties
Fenouil fondant et confit de poire

Magret de canard de la Ferme Jean-Sarthe
Mousseline de panais à la truffe noire Melanosporum, sauce Albufera

Dessert signé par le Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

85 € par personne — hors boissons

Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits.

From December 1st, 2026 to January 4th, 2027

As night falls, the celebration continues with a festive dinner featuring refined flavors. A gastronomic experience designed to showcase the season's finest ingredients and extend the magic of the holidays at Le Grand Café Fauchon.

Four-Sequence Dinner Menu

Amuse-bouche

Scottish salmon loin, traditionally string-smoked
Isigny cream and FAUCHON jam

Roasted Normandy scallops
Braised fennel and pear confit

Duck breast from Ferme Jean-Sarthe
Parsnip mousseline with Melanosporum black truffle, Albufera sauce

Dessert signed by Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

85 € per person — excluding beverages

The menu is subject to change based on product availability and seasonality.

Réservez votre expérience
Book your experience

Dîner du Réveillon de Noël

Christmas Eve Dinner

24 décembre 2026

Célébrez la veille de Noël au Grand Café Fauchon autour d'un menu d'exception imaginé pour une soirée festive et gourmande au cœur de Paris.

Menu dîner en 4 Séquences

Mise en bouche

Tourteau
Caviar Baeri d'Aquitaine et velouté de chou-fleur glacé, condiment citron de Menton au shiso

Foie gras du Quercy poêlé
Main de Bouddha, jus aux épices de Noël

Poularde de la Cour d'Armoise
Panais rôti, jus de volaille à la truffe noire Melanosporum

Chaource AOP rôti — *supplément 20 €*
Truffe noire Melanosporum, gelée de Champagne FAUCHON

Dessert signé par le Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

150 € par personne — hors boissons

Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits. Prépaiement requis au moment de la réservation.

December 24th, 2026

Celebrate Christmas Eve at Le Grand Café Fauchon with an exceptional menu created for a festive and indulgent evening in the heart of Paris.

Four-Sequence Dinner Menu

Amuse-bouche

Brown crab
Aquitaine Baeri caviar and chilled cauliflower velouté, Menton lemon and shiso condiment

Pan-seared Quercy foie gras
Buddha's hand, jus infused with Christmas spices

Poularde chicken from La Cour d'Armoise
Roasted parsnip, chicken jus with Melanosporum black truffle

Roasted Chaource AOP — *20 € supplement*
Melanosporum black truffle, FAUCHON Champagne jelly

Dessert signed by Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

150 € per person — excluding beverages

The menu is subject to change based on product availability and seasonality. Full prepayment is required at the time of booking.

Réservez votre expérience
Book your experience

Déjeuner de Noël

Christmas Day Lunch

25 décembre 2026

Prolongez la magie de Noël autour d'un déjeuner gourmand au Grand Café Fauchon, pensé comme un moment précieux à partager en famille ou entre proches.

Menu déjeuner en 3 Séquences

Mise en bouche

Saint-Jacques Normandes rôties
Potimarron et confit de mangue Sichuan FAUCHON

Poularde de la Cour d'Armoise
Panais rôti, jus de volaille à la truffe noire Melanosporum

Chaource AOP rôti — *supplément 20 €*
Truffe noire Melanosporum, gelée de Champagne FAUCHON

Dessert signé par le Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

100 € par personne — hors boissons

Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits. Prépaiement requis au moment de la réservation.

December 25th, 2026

Extend the magic of Christmas with a festive lunch at Le Grand Café Fauchon, designed as a special moment to share with family and loved ones.

Three-Sequence Lunch Menu

Amuse-bouche

Roasted Normandy scallops
Pumpkin and FAUCHON Sichuan mango confit

Poularde chicken from La Cour d'Armoise
Roasted parsnip, chicken jus with Melanosporum black truffle

Roasted Chaource AOP — *20 € supplement*
Melanosporum black truffle, FAUCHON Champagne jelly

Dessert signed by Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

100 € per person — excluding beverages

The menu is subject to change based on product availability and seasonality. Full prepayment is required at the time of booking.

Réservez votre expérience
Book your experience

Dîner de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Dinner

31 décembre 2026

Célébrez la Saint-Sylvestre au Grand Café Fauchon autour d'un dîner d'exception, imaginé pour terminer l'année avec élégance et gourmandise au cœur de Paris.

Menu dîner en 5 Séquences

Mise en bouche

Tourteau
Caviar Baeri d'Aquitaine et velouté glacé de chou-fleur au shiso

Langoustines juste tiédies
Beurre blanc au Champagne Rosé FAUCHON

Saint-Jacques normandes rôties
Potimarron et confit de mangue Sichuan FAUCHON

Veau de lait fermier du Limousin, façon Rossini
Jus corsé au Pineau des Charentes et truffe noire Melanosporum

Chaource AOP rôti — *supplément 20 €*
Truffe noire Melanosporum, gelée de Champagne FAUCHON

Dessert signé par le Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

180 € par personne — hors boissons

Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits. Prépaiement requis au moment de la réservation.

December 31st, 2026

Celebrate New Year's Eve at Le Grand Café Fauchon with an exceptional dinner designed to mark the final evening of the year with elegance and indulgence in the heart of Paris.

Five-Sequence Dinner Menu

Amuse-bouche

Brown crab
Aquitaine Baeri caviar and chilled cauliflower velouté with shiso

Lightly warmed langoustines
Beurre blanc with FAUCHON Rosé Champagne

Roasted Normandy scallops
Pumpkin and FAUCHON Sichuan mango confit

Farm-reared milk-fed veal from Limousin, Rossini style
Rich Pineau des Charentes jus and Melanosporum black truffle

Roasted Chaource AOP — *20 € supplement*
Melanosporum black truffle, FAUCHON Champagne jelly

Dessert signed by Chef Arnaud Larher,
Meilleur Ouvrier de France

180 € per person — excluding beverages

The menu is subject to change based on product availability and seasonality. Full prepayment is required at the time of booking.

Réservez votre expérience
Book your experience

Le Brunch du Nouvel An

New Year's Day Brunch

1er janvier 2027

Commencez l'année 2027 sous le signe de la gourmandise avec un brunch festif en trois séquences, mêlant créations signature et produits d'exception, en famille ou entre amis.

PREMIÈRE SÉQUENCE

Corbeille de viennoiseries
Huître assaisonnée au yuzu
Mini Lobster Roll
Toast de tourteau et caviar Oscietre d'Aquitaine FAUCHON
Toast de foie gras et confiture de figue
Blini au saumon fumé et œufs de saumon

DEUXIÈME SÉQUENCE

Croque-Monsieur à la truffe noire Melanosporum
Œuf façon Bénédicte sur Avocado Toast

TROISIÈME SÉQUENCE

Pain perdu à la fève de tonka
Pâtisserie au choix par le Chef Arnaud Larher

90 € par personne — hors boissons
Servi de 12h à 15h

L'ensemble des créations de chaque séquence est servi.
Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits. Prépaiement requis au moment de la réservation.

January 1st, 2027

Begin 2027 with a festive three-sequence brunch, bringing together signature creations and exceptional seasonal ingredients to enjoy with family and friends.

FIRST SEQUENCE

Basket of freshly baked pastries
Yuzu-seasoned oyster
Mini Lobster Roll
Brown crab toast with FAUCHON Aquitaine Oscietre caviar
Foie gras toast with fig jam
Smoked salmon blini with salmon roe

SECOND SEQUENCE

Croque-Monsieur with Melanosporum black truffle
Eggs Benedict on avocado toast

THIRD SEQUENCE

Tonka French toast
Pastry of your choice by Chef Arnaud Larher

90 € per person — excluding beverages
Served from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.

All creations from each sequence are served.
The menu is subject to change based on product availability and seasonality.
Full prepayment is required at the time of booking.

Réservez votre expérience
Book your experience



Le Five O’Clock Tea de Noël

The Christmas Five O’Clock Tea

Pour les fêtes, l’iconique Five O’Clock Tea se pare de la magie de Noël.

Une parenthèse gourmande à partager autour de créations salées et sucrées de saison et d’une sélection de thés FAUCHON, au cœur du Grand Café Fauchon.

Du vendredi au dimanche, du 4 décembre 2026 au 3 janvier 2027

65 € par personne
Servi de 15h à 18h

For the festive season, the iconic Five O’Clock Tea embraces the magic of Christmas.

Enjoy a gourmet interlude featuring seasonal sweet and savory creations, accompanied by a selection of FAUCHON teas, in the elegant setting of Le Grand Café Fauchon.

From Friday to Sunday, December 4th, 2026 to January 3rd, 2027

65 € per person
Served from 3:00 p.m. to 6:00 p.m.

Réservez votre expérience
Book your experience

Vos célébrations de fin d'année

Your festive celebrations

Pour les fêtes de fin d'année, réunissez vos proches, collaborateurs ou clients dans l'intimité du Jardin des Thés, l'espace événementiel de Fauchon L'Hôtel Paris.

Dîner de Noël, cocktail, réception privée ou événement d'entreprise : imaginez un moment sur mesure au cœur de Paris, sublimé par l'art de recevoir et la gourmandise FAUCHON.

This festive season, gather family, friends, colleagues or clients in the intimate setting of the Tea Garden, the private event space at Fauchon L'Hôtel Paris.

From Christmas dinners and cocktail receptions to private celebrations and corporate events, create a bespoke experience in the heart of Paris, enhanced by FAUCHON's signature hospitality and gourmet savoir-faire.

Imaginons votre événement

Let us create your event





L'Arbre des Merveilles

The Tree of Wonders

Pendant les fêtes, chaque client venant **déjeuner, bruncher ou dîner au Grand Café Fauchon reçoit une participation au jeu-concours de l'Arbre des Merveilles**. Une carte de participation est remise à chaque convive et permet de prendre part au **tirage au sort organisé chaque semaine.**

À la clé : de nombreuses expériences et surprises signées FAUCHON à remporter tout au long de la saison festive.

1 repas = 1 participation par personne
1 tirage au sort chaque semaine

Les gagnants seront contactés par e-mail et annoncés sur nos réseaux sociaux.

---

*During the festive season, every guest joining us for **lunch, brunch or dinner at Le Grand Café Fauchon will receive one entry into The Tree of Wonders prize draw**. Each guest will receive an entry card, allowing them to take part in **the weekly prize draw.***

A selection of FAUCHON experiences and surprises will be waiting to be won throughout the festive season.

1 meal = 1 entry per person
1 prize draw every week

Winners will be contacted by email and announced on our social media channels.

Réservez votre expérience
Book your experience

La Bûche de Noël

The Christmas Yule Log





Inspirée des **lignes emblématiques de Fauchon L'Hôtel Paris**,
cette bûche architecturale célèbre l'héritage de la Maison dans une création aussi élégante que gourmande.
Sous sa silhouette sculpturale se dévoilent **un biscuit brownie**, **un croustillant au praliné noisette** et **une crème intense au chocolat noir 70 %**, sublimés par **une mousse aérienne au chocolat noir pure origine São Tomé 75 %**.

Une création signée **Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France**, où savoir-faire, gourmandise et élégance
se rencontrent à chaque bouchée.
17 € la part individuelle – Pour 1 personne, au Grand Café Fauchon
90 € la bûche – Pour 6 à 8 personnes, à découvrir prochainement sur le site de FAUCHON

---

*Inspired by **the iconic lines of Fauchon L'Hôtel Paris**,*
this architectural Yule log celebrates the Maison's heritage through a creation that is as elegant as it is indulgent.
*Beneath its sculptural silhouette lies **a brownie biscuit**, **a crisp hazelnut praline** layer, and **an intense 70% dark chocolate cream**, enhanced by an airy **75% São Tomé single-origin dark chocolate mousse**.*

*A creation by **Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France**,*
where craftsmanship, indulgence, and elegance come together in every bite.
17 € per individual serving – For 1 person, at Le Grand Café Fauchon
90 € per Yule log – Serves 6 to 8, coming soon to the FAUCHON website

La Galette des Rois

The Traditional French Epiphany Cake





Pour célébrer **l'Épiphanie**, **Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France,** revisite la traditionnelle **Galette des Rois avec élégance et générosité.** Sous une pâte feuilletée inversée, délicatement croustillante, se dévoile une généreuse crème frangipane à l'amande, fondante et parfumée.

Une création à partager pour prolonger la magie des fêtes sous le signe de la gourmandise.
10 € la part individuelle – Pour 1 personne, disponible du 3 au 31 janvier 2027 au Grand Café Fauchon
Découvrez prochainement la Galette des Rois 2027, à emporter, sur le site de FAUCHON

---

*To celebrate **Epiphany**, **Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France,** reimagines the traditional **French Epiphany Cake with elegance and generosity.** Beneath its delicately crisp layers of inverted puff pastry lies a generous almond frangipane filling, rich, fragrant and melt-in-the-mouth.*

A creation made for sharing, designed to extend the magic of the festive season through pure indulgence.
10 € per individual serving – For 1 person, from January 3rd to 31st, 2027 at Le Grand Café Fauchon
Discover the 2027 Epiphany Cake soon, for takeaway, on the FAUCHON website

Offrez Fauchon L'Hôtel Paris pour Noël

Give the gift of Fauchon L'Hôtel Paris

Cette année, glissez sous le sapin bien plus qu'un cadeau.

Offrez une expérience Fauchon L'Hôtel Paris : un séjour au cœur de Paris, un moment gourmand au Grand Café Fauchon ou une parenthèse de bien-être au Beauty Spa. Des attentions d'exception à offrir à ceux qui vous sont chers.

This year, place more than just a gift under the Christmas tree.

Give the gift of a Fauchon L'Hôtel Paris experience: a Parisian escape, a gourmet experience at Le Grand Café Fauchon, or a moment of relaxation at Le Beauty Spa. Exceptional experiences to share with those who matter most.

Découvrir nos bons cadeaux
Discover our gift vouchers





FAUCHON

L'HÔTEL

PARIS

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

4 boulevard Malesherbes, 75008 Paris
+33 (0)1 87 86 28 00 — guestrelation@fauchonhotels.com