

# MERRY



2019  
2020

MENUS  
DE NOËL

BANKE

5\* HOTEL

AUTOGRAPH COLLECTION  
HOTELS

# PARTY



# BIENVENUE BIENVENIDO WELCOME



L'Hôtel Banke Opera, Autograph Collection, ancien siège de la Banque Suisse et Française, est un bâtiment remarquable inauguré en 1907. Un siècle plus tard, l'hôtel se distingue par la majesté de son hall avec sa grande coupole vitrée, et par la conception contemporaine et sophistiquée de ses chambres.

Découvrez ce lieu unique, élégant et chaleureux et venez fêter Noël au cœur du quartier des grands magasins, qui célèbre parfaitement la magie des fêtes.

El Hotel Banke Opera, Autograph Collection, se ubica en la antigua sede del Banco Suizo y Francés y fue inaugurado en 1907. Un siglo después, el hotel se distingue por la majestuosidad de su hall con una gran cúpula de cristal, y por el diseño contemporáneo y sofisticado de sus habitaciones.

Descubra este lugar único, elegante y cálido y celebre la Navidad en el corazón del distrito de grandes almacenes, que celebra perfectamente la magia de las vacaciones.

*The Hotel Banke Opera, Autograph Collection, the former headquarters of the Swiss and French Bank, is a remarkable building inaugurated in 1907. A century later, the hotel is distinguished by the majesty of its hall with its large glass dome, and by the contemporary and sophisticated design of its rooms.*

*Discover this unique, elegant and warm place and celebrate Christmas in the heart of the department stores district, which perfectly celebrates the magic of the holidays.*

# MENU NOËL

24 DÉCEMBRE SOIR

95€

**HUITRE DANS SA COQUILLE, CITRON GRILLÉ, CROQUANT DE PARMESAN**  
OSTRA EN SU CONCHA, LIMÓN A LA PARRILLA, QUESO PARMESANO CRUJIENTE  
*OYSTER IN ITS SHELL, GRILLED LEMON, CRISPY PARMESAN CHEESE*

**PRESSÉ DE FOIE GRAS, GELÉE VIN JAUNE, FRUIT DE LA PASSION**  
PRESSÉ DE FOIE GRAS, GELATINA DE VIN JAUNE, MARACUYÁ  
*FOIE GRAS PRESSÉ, VIN JAUNE JELLY, PASSION FRUIT*

**SAINT-PIERRE, TOPINAMBOUR ET BEURRE NOISETTE AUX AGRUMES**  
SAN PEDRO, TÚPINAMBO Y BEURRE NOISETTE CON TOQUES CÍTRICOS  
*JOHN DORY, JERUSALEM ARTICHOKE AND CITRUS BEURRE NOISETTE*

**BŒUF EN BRIOCHE, L'ARRIVAGE DU MARAICHER**  
BUEY EN BRIOCHE, VERDURITAS DE TEMPORADA  
*BEEF IN BRIOCHE, SEASONAL VEGETABLES*

**CHAMPAGNE, SORBET POIRE COINTREAU**  
CHAMPÁN, SORBETE DE PERA COINTREAU  
*CHAMPAGNE, PEAR SORBET COINTREAU*

**MONT FUJI, DÉLICE CRÈME DE MARRON ET THÉ MATCHA**  
MONTE FUJI, DELICIA DE CASTAÑAS Y TÉ MATCHA  
*MOUNT FUJI, DELIGHT CHESTNUT AND MATCHA TEA*

**THÉ, CAFÉ & MIGNARDISES**  
TÉ, CAFÉ & DULCES  
*TEA, COFFEE & SWEETS*

**LA SÉLECTION DU SOMMELIER À 45EUROS**  
MARIDAJE DE VINOS SELECCIÓN DEL SUMILLER A 45EUROS  
*SOMMELIER WINE PARING AT 45EUROS*

LE CHEF PROPOSE TOUJOURS UNE OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN SUR DEMANDE AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT. · EL CHEF SIEMPRE OFRECE UNA OPCIÓN VEGETARIANA O VEGANA PARA DIETAS ESPECIALES, SUJETO A PETICIÓN ANTES DEL EVENTO. · THE CHEF ALWAYS OFFERS A VEGETARIAN OR VEGAN OPTION FOR SPECIAL DIETS ON REQUEST.

# MENU SAINT SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE SOIR

165€

**SUCETTE FOIE GRAS**  
PIRULETA DE FOIE GRAS  
*FOIE GRASS LOLLIPOP*

**SAUMON GRAVLAX**  
GRAVLAX DE SALMÓN  
*SALMON GRAVLAX*

**COEUR DE CONCOMBRE MARINÉ**  
CORAZÓN DE PEPINO MARINADO  
*MARINATED CUCUMBER HEART*

**HUITRE DANS SA COQUILLE, CITRON GRILLÉ, CROQUANT D'ALGUES**  
OSTRA EN SU CONCHA, LIMÓN A LA PARRILA, CRUJIENTE DE ALGAS  
*OYSTER IN ITS SHELL, GRILLED LEMON, SEAWEED CRUNCH*

**LANGOUSTINE, CAVIAR, SAUCE AU CITRON NOIR & YUZU**  
CIGALA, CAVIAR, SALSA DE LIMÓN NEGRO & YUZU  
*LANGOUSTINE, CAVIAR, BLACK LEMON & YUZU SAUCE*

**NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, CÈLÉRI ET BEURRE NOISETTE AUX AGRUMES**  
VIEIRAS ASADAS, APIO Y BEURRE NOISETTE CON TOQUES CÍTRICOS  
*ROASTED SCALLOPS, CELERY AND CITRUS BEURRE NOISETTE*

**AGNEAU EN DEUX SERVICES**  
CORDERO EN DOS ESTILOS  
*LAMB IN TWO WAYS*

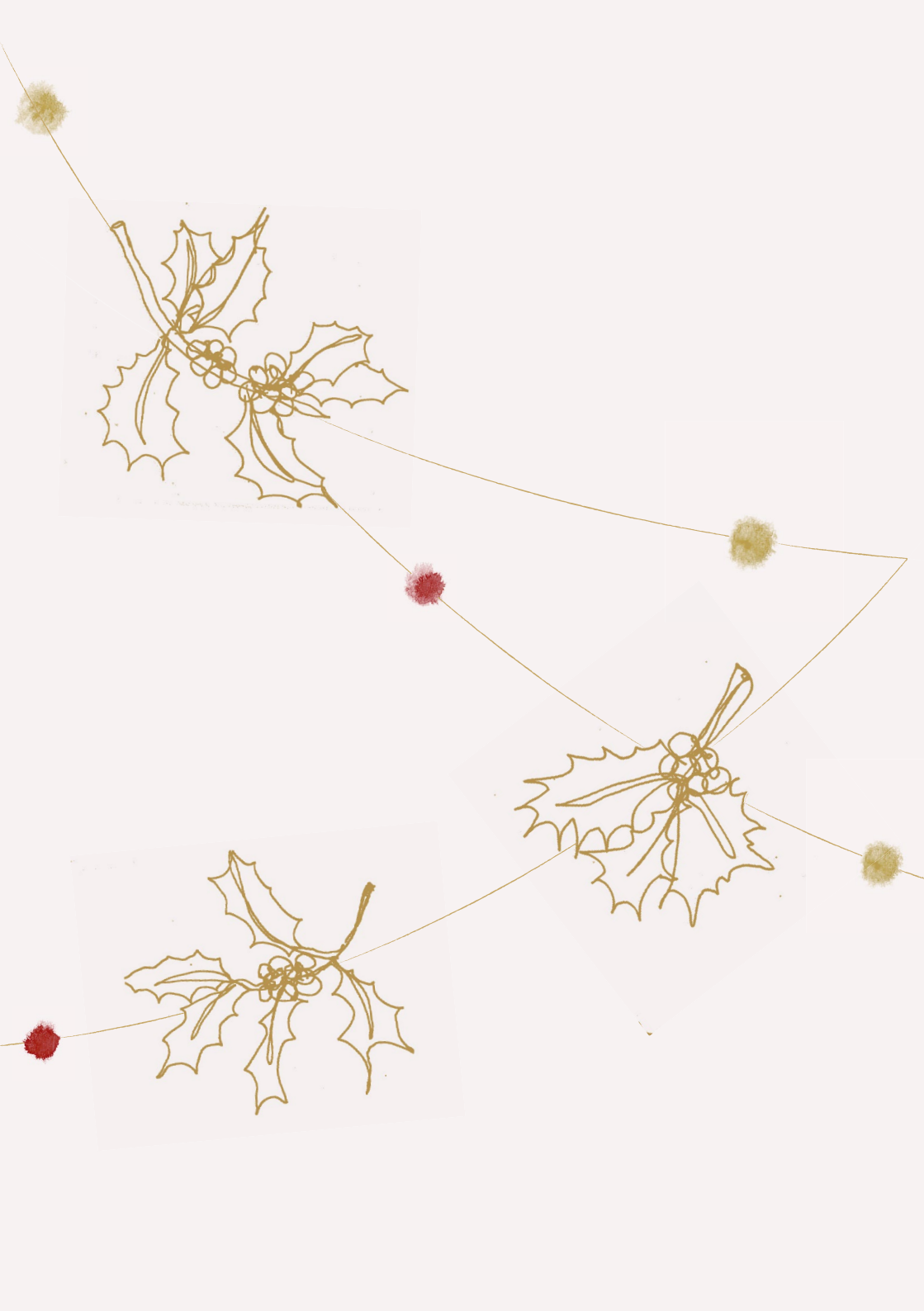
**CHAMPAGNE, SORBET POIRE COINTREAU**  
CHAMPÁN, SORBETE DE PERA COINTREAU  
*CHAMPAGNE, PEAR SORBET COINTREAU*

**MONT FUJI, DÉLICE CRÈME DE MARRON ET THÉ MATCHA**  
MONTE FUJI, DELICIA DE CASTAÑAS Y TÉ MATCHA  
*MOUNT FUJI, DELIGHT CHESTNUT AND MATCHA TEA*

**THÉ, CAFÉ & MIGNARDISES**  
TÉ, CAFÉ & DULCES  
*TEA, COFFEE & SWEETS*

**LA SÉLECTION DU SOMMELIER À 45EUROS**  
MARIDAJE DE VINOS SELECCIÓN DEL SUMILLER A 45EUROS  
*SOMMELIER WINE PARING AT 45EUROS*

LE CHEF PROPOSE TOUJOURS UNE OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN SUR DEMANDE AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT. · EL CHEF SIEMPRE OFRECE UNA OPCIÓN VEGETARIANA O VEGANA PARA DIETAS ESPECIALES, SUJETO A PETICIÓN ANTES DEL EVENTO. · THE CHEF ALWAYS OFFERS A VEGETARIAN OR VEGAN OPTION FOR SPECIAL DIETS ON REQUEST.



LA NUIT

LA NOCHE

THE NIGHT

Pour la réservation du 24 Décembre, un numéro de carte bancaire sera demandé pour confirmer la réservation. Paiement sur place le jour même. 50% du montant de la réservation sera facturé pour toute annulation après le 22 décembre.

Pour le 31 décembre la réservation sera confirmée lors du versement de 50% d'acompte non remboursable par convive. Les 50% restants seront réglés sur place. Si le nombre de convives est supérieur à 5 personnes, un pré-paiement de 70% sera nécessaire. L'annulation de la réservation ne générera aucun frais supplémentaire avant le 23 décembre. En cas d'annulation tardive, l'acompte versé lors de la confirmation ne sera pas remboursé.

Para la reserva del 24 de diciembre, se le pedirá un número de tarjeta de crédito para confirmar la reserva. El pago se realizará el mismo día del evento. En caso de cancelación, se cobrará el 50% del importe de la reserva por cualquier cancelación posterior al 22 de diciembre.

Para el 31 de Diciembre se requerirá un depósito del 50% al realizar la reserva. La parte restante se pagará el día de la cena. Si el número de comensales supera las 5 personas, se requerirá un prepagado del 70%. Se aceptará la cancelación sin penalización antes del 23 de diciembre. A partir de entonces, el depósito no será reembolsado.

*For the 24th December a credit card is requested for the booking confirmation. The total amount will be paid on the date of the event. For any cancellation after December 22nd, the 50% of the total amount will be charged as a late cancellation fee.*

*For the 31st December, a deposit of 50 % of the total amount will be required upon confirmation. The remaining amount will be paid on the date of the event. If the number of guests exceeds 5 people, a prepayment of the 70% will be mandatory. The hotel will accept the cancellation without penalty before the 23rd of December. In case of late cancellation the hotel will keep the deposit made upon confirmation.*

DERBY HOTELS  
COLLECTION

# BANKE

5\* HOTEL

---

AUTOGRAPH COLLECTION®  
HOTELS

HOTEL BANKE 5\*  
20, RUE LA FAYETTE  
75009 PARIS

DERBYHOTELS.COM  
BANKE@DERBYHOTELS.COM  
0033 1 55 33 22 22

FB: @HOTELBANKE  
INSTAGRAM: @HOTELBANKE  
TWITTER: @DERBY\_HOTELSFR