



# Brochure Mariage 2025

HILTON PARIS OPERA

# NOTRE OFFRE MARIAGE

Dîtes-vous "Oui" dans la ville Lumière

Tombez sous le charme du somptueux salon Baccarat et de l'élégance de notre Grand Salon

Que vous choisissiez entre une cérémonie intime ou un dîner grandiose, un chef de projet dédié vous aidera dans chacune des étapes de votre grand Jour

De la décoration, à la musique d'ambiance, du vin d'honneur au choix du menu de vos invités, satisfaire vos envies est notre unique objectif.

Votre cérémonie restera gravée dans l'esprit de chacun.



Maximum 120 invités



2 Menus à partir de  
184€ TTC par personne



# VOTRE VIN D'HONNEUR

2 espaces possibles :

- **La semi-privatisation de notre historique Grand Salon**

Ou

- **Le salon Boléro pour une ambiance plus intimiste**

Une heure d'Open Bar incluant : "Champagne Axel Yaz", vins blancs et rouges, bière Heineken, jus de fruits et softs.

6 pièces cocktail par personne selon la sélection de notre Chef.

Possibilité de prolonger la durée de notre Open Bar pour une heure supplémentaire (tarif sur demande)



# VOTRE DÎNER DE RÉCEPTION

2 espaces possibles :  
**- Notre Salon Baccarat (180m<sup>2</sup>)**  
Ou  
**- Notre Salon Boléro (98m<sup>2</sup>)**

Nos espaces de Réception sont disponibles jusqu'à minuit\*.

\*Toute heure supplémentaire sera facturée à hauteur de 300€ TTC par heure jusqu'à 2h du matin au plus tard.





# VOTRE OFFRE RESTAURATION

## **Vous aurez le choix entre deux offres :**

- Notre Menu Opéra qui comprend (sous la forme d'un repas dégustation) : une mise en bouche, deux entrées, deux plats, fromages, dessert, vins. et Champagne
- Notre Menu Sacré-Coeur qui comprend : une mise en bouche, un entrée, un plat, fromage, dessert et vins  
(Le Menu est unique pour l'ensemble des convives)

Sont inclus dans nos deux menus : eaux minérale et pétillante, vin rouge et vin blanc, thé et café par personne.

Nos deux Menus sont disponibles en version sans alcool et halal sur demande..

# NOS DEUX OFFRES

## Offre Sacré-Cœur à 184€ TTC, par personne

L'offre comprend :

La location de l'espace pour le vin d'honneur  
(1/2 Grand Salon ou salon Boléro)

La location du salon pour le dîner (Baccarat ou Boléro),  
jusqu'à minuit

La prestation Vin d'honneur  
(6 pièces cocktail par personne, open bar classique d'1h)  
Notre menu Sacré-Cœur

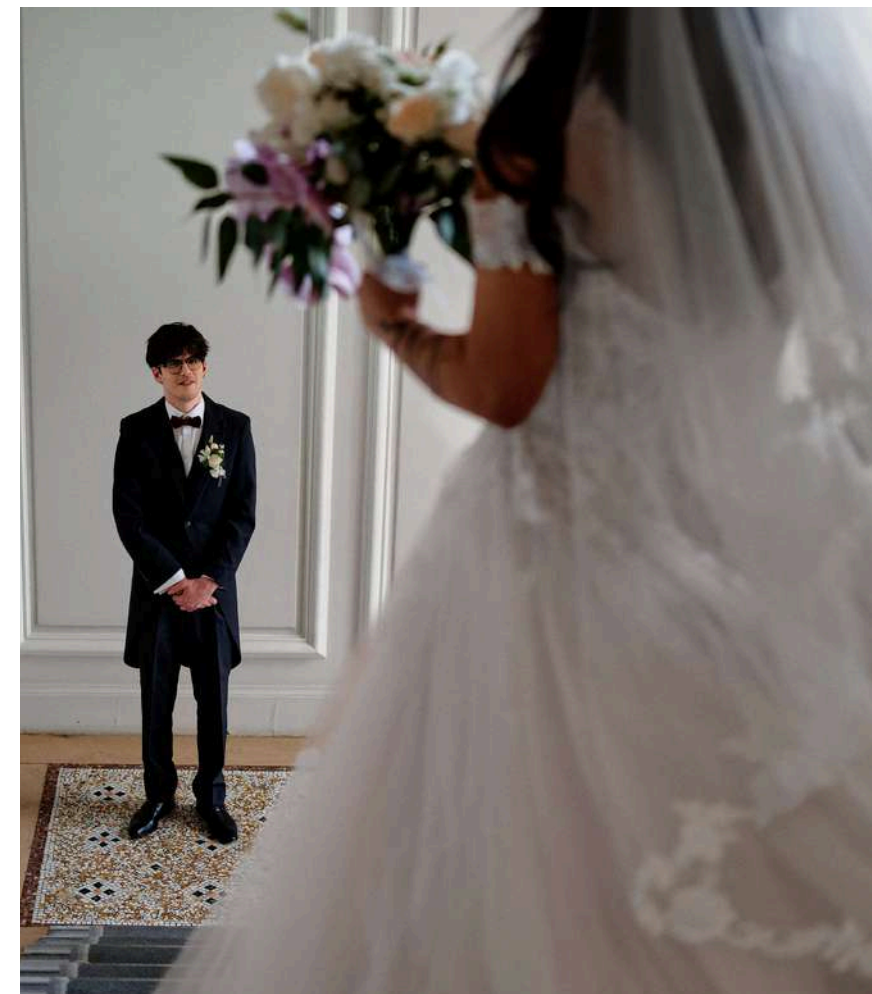
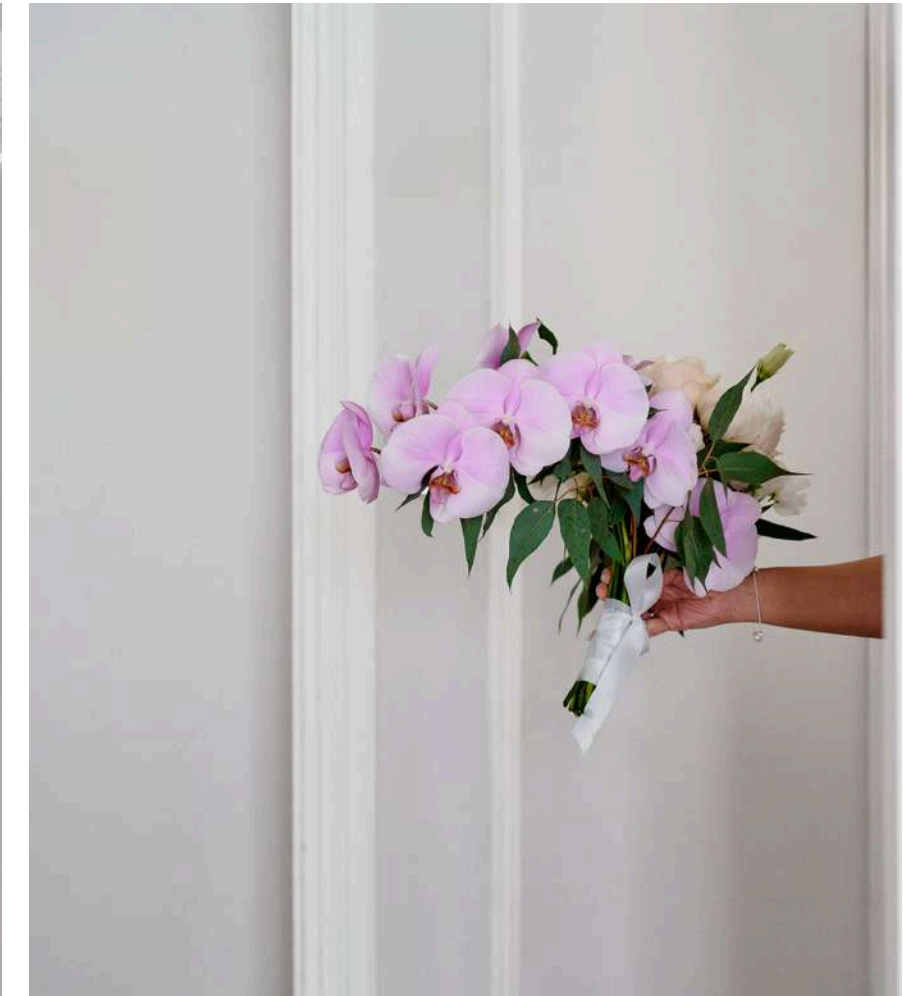
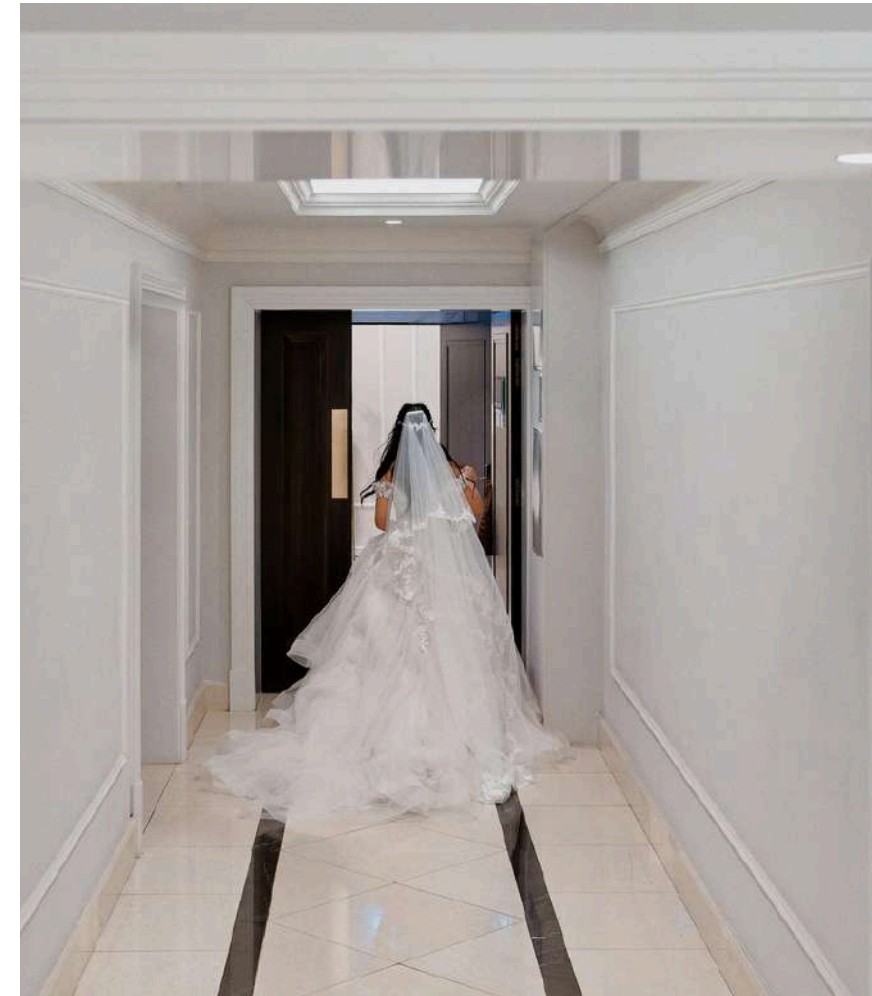
## Offre Opéra à 229€ TTC, par personne

L'offre comprend :

La location de l'espace pour le vin d'honneur  
(1/2 Grand Salon ou salon Boléro)

La location du salon pour le dîner (Baccarat ou Boléro),  
jusqu'à minuit

La prestation Vin d'honneur  
(6 pièces cocktail par personne, open bar classique d'1h)  
Notre menu Opéra avec fromage  
1 coupe de Champagne par personne pendant le dessert





# MENU SACRÉ-COEUR\*, 184€ TTC PAR INVITÉ



## AMUSE BOUCHE AU SOIN DU CHEF

### ENTRÉE

Saumon gravlax, betteraves déclinées à la crème citronnée & agrumes accompagnés de coriandre cress

ou

Pâté en croûte à la volaille, foie gras, cèpes & ses pickles de légumes

### PLAT

Cabillaud rôti au thym citron accompagné de légumes de saison & salicornes au beurre blanc

ou

Suprême de volaille avec petit épeautre façon risotto, maïs & parmesan au jus de volaille

### DESSERT

Entremet mangue-passion & sa glace coco

ou

Entremet chocolat avec sa ganache chocolat au lait & tuile cacao à la fleur de sel

### VINS

Vin Blanc Pouilly-fumé, Côteaux des Girarmes 2022

Vin Rouge Crozes Hermitage, Nobles rives 2022

*\*Menu unique pour tous les participants*

# MENU OPÉRA\*, 229€ TTC PAR INVITÉ



## AMUSE BOUCHE AU SOIN DU CHEF

### ENTRÉE

Saumon fumé maison, crème d'Isigny, gel citron vert et mélisse cress  
Et  
Foie gras de canard mi-cuit, cacao, pomme déclinée et brioche fleur de sel individuelle *(non disponible en version halal - une alternative sera proposée)*

### PLAT

Lotte basse température, carottes déclinées, citron caviar, oyster leaves et huile de basilic  
Et  
Noix de veau rôtie au thym, morilles, purée de pomme de terre truffée et jeunes pousses de moutarde

### FROMAGE

Ossau-Iraty, condiment ail noir et confiture de cerise

### DESSERT

Dôme intensément chocolat

### VINS

Vin Blanc Chablis, Jean-Marc Brocard 2023  
Vin Rouge Bourgogne, Côteaux des Moines 2020

*\*Repas servi sous la forme d'une dégustation de chaque plat*





# Brunch

68€ TTC par personne

## Plats froids & chauds

Assortiment de charcuteries  
Assortiment de fromages  
Mini saucisses veau thaï  
Saumon fumé  
Œufs brouillés  
Bacon grillé  
Salade de fruits  
Salade de concombre / avocat /  
fêta / olives noires de Kalamata /  
menthe / aneth  
Poulet rôti  
Purée de pommes de terre  
Cake citron  
Cookies  
Tarte de saison

## Boulangerie

Viennoiseries  
Mini croissant  
Mini pain au chocolat  
Baguette  
Brioche

## Boissons

Sélection de boissons chaudes  
Jus d'orange  
Jus de pamplemousse  
Jus détox



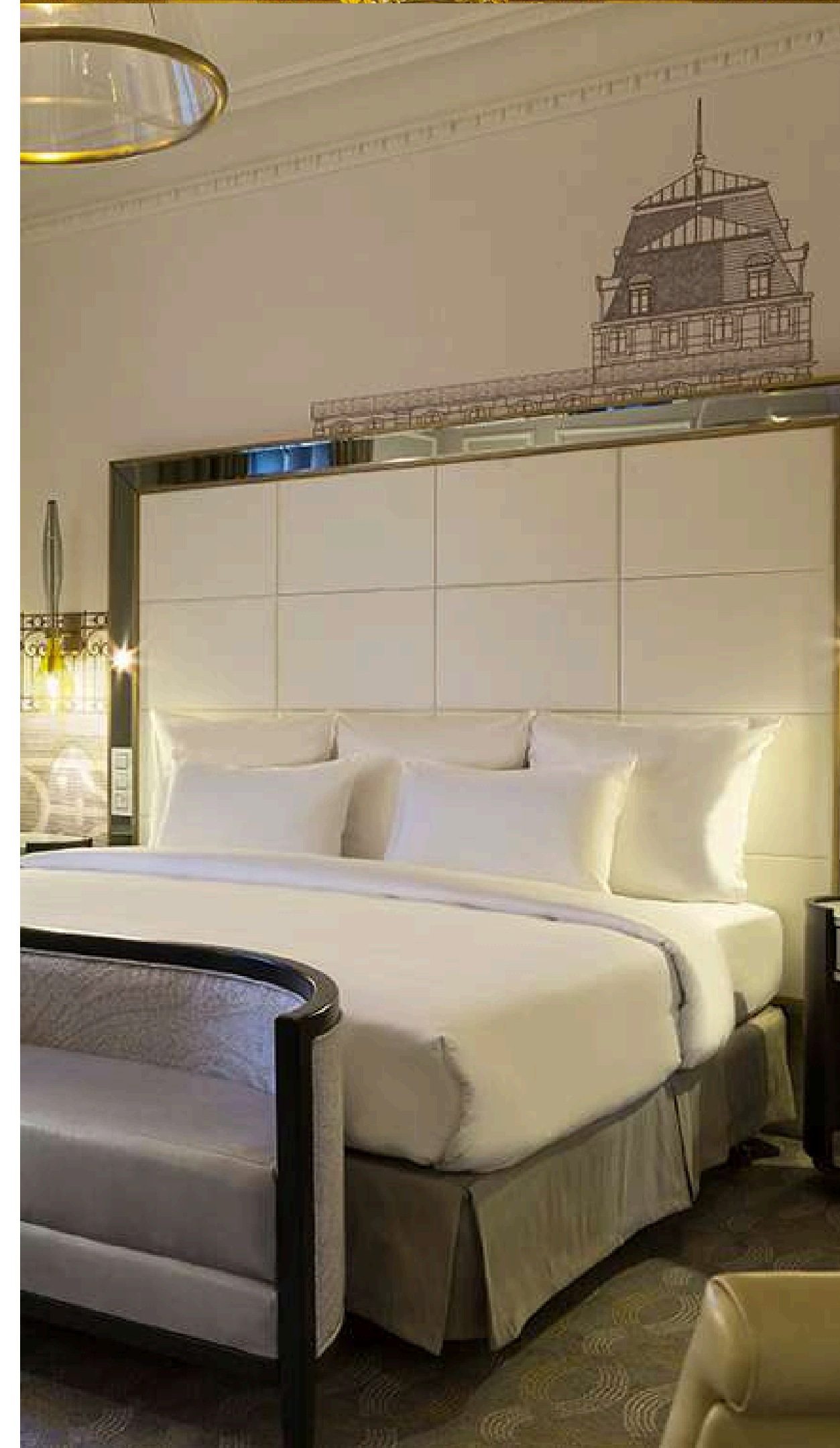
Frais de privatisation à prévoir pour le salon

# VOS PRIVILÈGES EN TANT QUE MARIÉS

A partir de 50 invités, nous offrons aux Mariés la nuit de Noces dans l'une de nos Junior Suites, incluant le petit-déjeuner..

Nous sommes également ravis de vous offrir un menu tasting, une fois le contrat validé.

Un(e) chef(fe) de projet dédié(e) vous accompagnera tout au long de l'organisation de votre mariage afin de répondre à toutes vos attentes.



# NOS PARTENAIRES

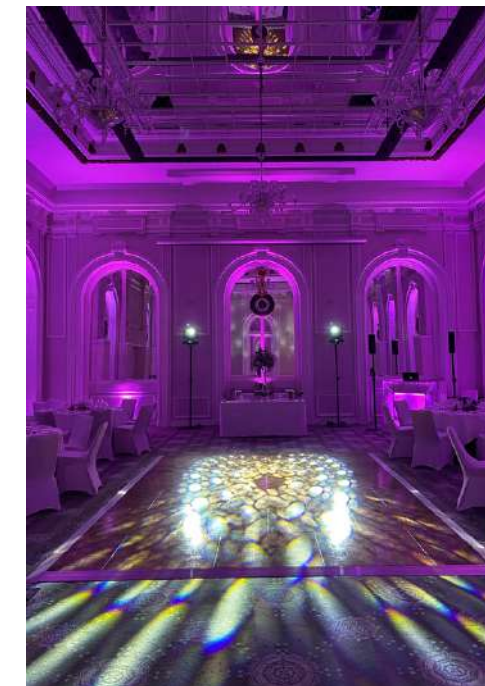
Nous travaillons régulièrement avec des partenaires sérieux et professionnels :

Pour votre soirée dansante :  
Fiesta Mania ou Anikom Events

Pour vos pièces montées :  
Cake en l'Air ou Victor & Hugo

Pour vos décorations florales :  
Bloom of Pastel, Valentin Auvray, Atelier Marie Guillemot,  
Maison de rose

Plus d'informations dans notre brochure Prestataires





*A Bientôt*

PARISOPERA.EVENTS@HILTON.COM

+33 1 40 08 44 08