



Brochure Mariage

HILTON PARIS OPERA



HILTON PARIS OPERA



VOTRE 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€



HILTON PARIS OPERA



le
Grand
Salon

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)





HILTON PARIS OPERA



VOTRE DÎNER DE RÉCEPTION

2 espaces possibles

- Notre Salon Baccarat (180m²)

Ou

- Notre Salon Boléro (98m²)

Nos espaces de Réception sont disponibles jusqu'à minuit.
Toute heure supplémentaire sera facturée à hauteur de
300€ par heure jusqu'à 2h du matin au plus tard.





HILTON PARIS OPERA



VOTRE OFFRE RESTAURATION

Vous aurez le choix entre deux offres :

- Le Menu Opéra qui comprend : une mise en bouche, deux entrées, deux plats,, fromage, dessert, vins. et champagne
- Le 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)

Est inclus dans le Menu : eaux minérale et pétillante, thé et café par personne

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

MENU OPERA*, 229€ par invité



AMUSE BOUCHE

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

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

1/4 Vin Blanc Chablis, Jean-Marc Brocard 2021
1/2 Vin Rouge Bourgogne, Côteaux des Moines

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





MENU SACRE COEUR*, 184€ par invité



AMUSE BOUCHE

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

1/4 Vin Blanc Pouilly-fumé, Côteaux des Girarmes. 2021

1/2 Vin Rouge Crozes Hermitage, Nobles rives. 2020

*Menu unique pour tous les participants



M HILTON PARIS OPERA



Brunch

68€ par personne

Plats froids

Taboulé de super graines
Tomate mozzarella
Houmous
Tatare d'avocat
Caviar de légumes de saison

Plats chauds

Quiche lorraine
Penné aux légumes grillés
Haricots
Suprême de volaille champignons

Charcuterie et poisson fumé

Saumon fumé
Jambon Serrano
Saucisson

Fromages affinés et pains assortis

Desserts

Tarte du moment
Entremet fruits rouge
Opera
Baba rhum
Yaourt
Fromage blanc
Salade de fruits
Crêpes

Viennoiseries

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Une viennoiserie au soin du Chef
Gaufres
Cake
Brioche

Sélection de boissons chaudes & jus de fruits



HILTON PARIS OPERA



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 d'offrir un menu tasting pour les futurs Mariés, une fois le contrat validé.



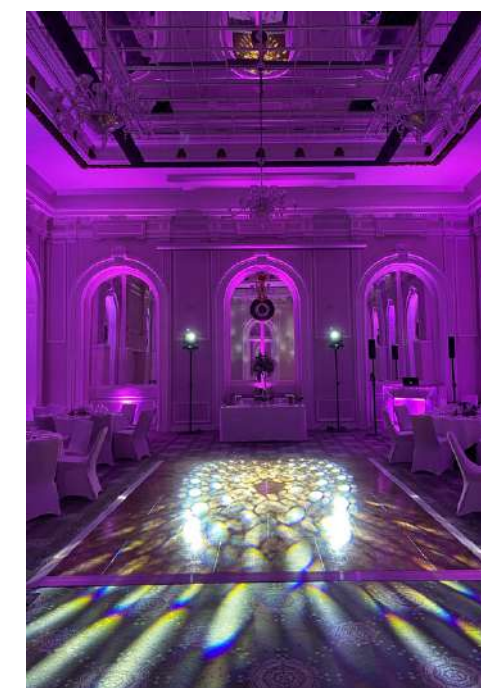
NOS PARTENAIRES

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



A grand hall with arched windows, a large clock, and floral decorations. The room is filled with rows of white chairs, suggesting a formal event or ceremony. The lighting is warm and ambient, highlighting the architectural details and the floral arrangements.

A Bientôt

PARISOPERA.EVENTS@HILTON.COM

+33 1 40 08 44 08