



MAISON VILLEROY
PARIS

*Fêtes de fin
d'année 2025*



VOILE D'OR

FOREVER. DESIRABLE.

Gastronomie

Pour la fin de l'année, Maison Villeroy se pare de ses plus beaux atouts pour accueillir vos moments de partage et de fête.

Que ce soit pour le réveillon de Noël, le brunch de Noël ou le réveillon du Nouvel An ou un instant gourmand entre amis, notre équipe vous invite à vivre des fêtes placées sous le signe de l'élégance et du plaisir.

[RÉSERVER](#)

Mercredi 24 décembre 2025

Menu du Réveillon de Noël

295 €

Coupe de Champagne
Billecart Salmon - Brut Réserve

Langoustine de nos côtes
nage rafraîchie | agrumes

Topinambour
confit | cresson | truffe noire

Turbot sauvage
au beurre de brioche | caviar osciètre

Chapon de chez Pierre Duplantier
rôti | légumes racines | sauce albuféra

Brie de Meaux
truffée affiné par nos soins

Vanille de Tahiti "Alain Abel"
mousseux intense | châtaignes

Jeudi 25 décembre 2025

Menu du Brunch de Noël

250 €

LES OEUFS

Notre Chef vous prépare les œufs de votre choix

Œufs Fermiers

À la coque, mollets, durs, au plat, brouillés ou pochés

Omelette Maison

Légère et moelleuse, garnie au choix : jambon, comté, champignons, herbes fraîches

Œufs Bénédicte

Brioche toastée, œufs pochés, sauce hollandaise

Servi avec deux accompagnements au choix

Bacon grillé, tomates, saucisses de volaille, jambon blanc de Paris, saumon mariné, jeune comté, champignons, pommes de terre

LES TRÉSORS DU TERROIR

Foie gras mi-cuit de chez Robert Dupérier

Éventail de charcuteries

Jambon de Bayonne

Jambon blanc prince de Paris

Pâté en croûte Maison Arnaud Nicolas et pickles de légumes

Terrine de canard aux aromates

Collection de fromages affinés par la Maison Martine Dubois

Comté 24 mois

Bleu des causses

Chèvre frais aux herbes

Livarot fermier

Reblochon fermier

Mille fleurs

Jeudi 25 décembre 2025

Menu du Brunch de Noël

250 €

LE GRAND BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres Gillardeau N°3
Langoustines des côtes Normandes
Homard bleu
Crevettes sauvages
Bulots
Palourdes de pêche à pied

LES PRODUITS D'EXCEPTION DE LA MAISON KAVIARI

Coeur de saumon fumé, blinis tiédis et crème
Truite des Aldudes
Haddock des mers du Nord
Thon rouge de Méditerranée
Caviar Oscietre et blinis
Taramas

LES CRÉATIONS DU CHEF

Soupe au pistou comme on l'aime en Provence
Salade de homard bleu à la Parisienne
Cœur de sucrine vinaigrette truffée
Risotto de petit épeautre de haute Provence à la truffe noire
Blanquette de lotte à la Diepoise
Daube de joue de bœuf et racines d'hiver

LES PLAISIRS DORÉS ET DOUCEURS MAISON

Pains au chocolat, Croissants, Brioche feuilletée, Kouign Amann, Babka
Gaufres liégeoises, Pancakes, Crêpes
Tarte aux pommes, Marbré au chocolat
Cake citron, Panettone

Mercredi 31 décembre 2025

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

650 €

Sous les lumières scintillantes du Nouvel An, nous vous invitons à vivre une soirée d'exception et de fête.

Dès 19h30, laissez-vous porter par l'atmosphère feutrée du bar, entre Champagne et délicates frivolités.

Puis prenez place à l'une de nos grandes tables d'hôte, dressées avec art dans le restaurant et l'atrium, pour un dîner en six temps célébrant les plus beaux produits de saison.

Au fil de la soirée, une animation musicale en live accompagnera le dîner pour laisser place à une véritable soirée dansante.

À l'approche de minuit, desserts et Champagne seront partagés dans un esprit festif pour accueillir ensemble la nouvelle année.

Une parenthèse chaleureuse et raffinée pour commencer 2026 dans la plus belle des atmosphères.

Mercredi 31 décembre 2025

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

650 €

Coupe de Champagne
Billecart Salmon - Brut Réserve

Noix de Saint-Jacques à peine cuites, tartufi di Alba

Foie gras de canard de chez Robert Dupérier, truffe noire

Bar sauvage au caviar osciètre

Poularde de chez Pierre Duplantier, médaillon de homard,
fin consommé coraillé

Brie de Meaux truffée affiné par nos soins

Huile d'olive du Château Mentone

Déclinaison d'agrumes de saison, crème glacée au safran

À offrir

Pour les fêtes, offrez plus qu'un cadeau : un instant d'exception.

D'un dîner au restaurant Trente-trois à un verre de vin d'exception dans notre bar à vins Grappille, d'un moment de détente au spa Intuisse à une nuitée dans l'intimité de nos suites, nos bons cadeaux sont une invitation à découvrir l'art de vivre Maison Villeroy.



Une expérience gastronomique

Faites découvrir la table du restaurant Trente-Trois, où chaque assiette célèbre les saveurs méditerranéennes, les produits et le savoir-faire de notre Chef Sébastien Sanjou.

Un cadeau d'exception, pour les amateurs de belles tables comme pour les épicuriens en quête d'émotion.

OFFRIR

Une expérience autour du vin

Offrez un moment de partage et de découverte autour du vin. Entre accords mets & "grappillette" ou dégustation à l'aveugle, nos expériences invitent à explorer les saveurs et les émotions que seul le vin sait révéler.

Un cadeau original et sensoriel, à savourer dans l'atmosphère intimiste et chaleureuse du bar à vins Grappille.

OFFRIR





Une nuit sous les étoiles

Une nuitée au sein de Maison Villeroy se vit comme une échappée précieuse, entre élégance feutrée et sérénité absolue.

Dans le confort raffiné de nos suites, chaque détail invite au lâcher-prise, chaque instant devient un souvenir.

Un cadeau d'exception, pensé pour ceux qui méritent le temps de respirer, rêver et savourer la beauté du calme.

OFFRIR

Un moment de bien-être absolu

Au cœur de Maison Villeroy, le spa invite à la détente et à la reconnexion à soi.

Massages sur mesure, soins du visage personnalisés ou IV drips revitalisants : chaque expérience est pensée pour rééquilibrer le corps et apaiser l'esprit.

Une attention délicate à offrir, ou à s'offrir, pour retrouver énergie, harmonie et sérénité.

OFFRIR





Événements

Pour célébrer la fin d'année, Maison Villeroy imagine des événements uniques, pensés dans les moindres détails.

Qu'il s'agisse d'un cocktail élégant ou d'un dîner raffiné, nos équipes orchestrent chaque moment selon vos envies.

Événements

Maison Villeroy vous propose plusieurs formats pour imaginer un événement à votre image, alliant élégance, convivialité et art de recevoir.

Format cocktail

Un moment chic et décontracté, idéal pour célébrer entre collègues ou amis. Champagne, créations signatures du bar et bouchées raffinées composent une expérience conviviale dans une atmosphère feutrée et festive.

Format dîner

Un dîner assis orchestré par le Chef, autour d'un menu sur mesure célébrant les produits de saison et la gastronomie française.

Un format privilégié pour une soirée élégante, dans l'intimité et le raffinement propres à Maison Villeroy.

Privatisation du bar

L'espace du bar se transforme en lieu de fête confidentiel, entre musique, Champagne et cocktails d'exception.

Un cadre idéal pour un cocktail dînatoire ou une soirée festive en toute exclusivité.

Privatisation du restaurant

Le restaurant Trente-Trois offre un cadre élégant et intime pour des dîners privés, célébrations ou repas d'entreprise.

Les équipes imaginent pour vous un menu personnalisé et une mise en scène sur mesure, pour une soirée à la fois unique et mémorable.





MAISON VILLEROY
PARIS

33 rue Jean Goujon
75008 Paris

www.voiledor.com



MAISON VILLEROY
PARIS

Festive season
2025



VOILE D'OR
FOREVER DESIRABLE

Gastronomy

As the year draws to a close, Maison Villeroy is decked out in its finest attire to welcome your moments of sharing and celebration.

Whether it's for Christmas Eve dinner, Christmas brunch, New Year's Eve dinner, or a gourmet moment with friends, our team invites you to experience the holidays in a spirit of elegance and pleasure.

BOOK

Wednesday, December 24, 2025

Christmas Eve Menu

€295

Glass of Champagne
Billecart Salmon - Brut Réserve

Langoustine from our coast
refreshing broth | citrus fruits

Jerusalem artichoke
confit | watercress | black truffle

Wild turbot
with brioche butter | oscietra caviar

Capon from Pierre Duplantier
roasted | root vegetables | albuféra sauce

Brie de Meaux
truffled and matured in house

Thursday, December 25, 2025

Christmas Brunch Menu

€250

THE EGGS

Our chef will prepare your eggs to order.

Free-range eggs

Soft-boiled, medium-boiled, hard-boiled, fried, scrambled, or poached.

House omelet

Light and fluffy, with your choice of filling: ham, comté cheese, mushrooms, fresh herbs.

Eggs Benedict

Toasted brioche, poached eggs, hollandaise sauce

Served with two side dishes of your choice

Grilled bacon, tomatoes, chicken sausages, Paris ham, marinated salmon, young comté cheese, mushrooms, potatoes

THE LOCAL TREASURES

Robert Dupérier semi-cooked foie gras

Selection of charcuterie

Maison Arnaud Nicolas pâté en croûte and vegetable pickles

Bayonne ham

Prince de Paris ham

Duck terrine with herbs

Collection of cheeses matured by Maison Martine Dubois

24-month-old Comté cheese

Bleu des Causses cheese

Fresh goat cheese with herbs

Farmhouse Livarot cheese

Farmhouse Reblochon cheese

Mille Fleurs cheese.

Thursday, December 25, 2025

Christmas Brunch Menu

€250

THE SHELLFISH BENCH

Gillardeau No. 3 oysters
Norman coast langoustines
Blue lobster
Wild shrimp
Whelks
Clams harvested by hand

THE EXCEPTIONAL PRODUCTS FROM MAISON KAVIARI

Smoked salmon heart, warm blinis and cream
Aldudes trout
North Sea haddock
Mediterranean bluefin tuna
Osciètre caviar and blinis
Taramas

THE CHEF'S CREATIONS

Pistou soup, just like we like it in Provence
Blue lobster salad, Parisian style
Sucrine lettuce hearts with truffle vinaigrette
Risotto made with small spelt from Haute Provence and black truffles
Monkfish blanquette "à la Diepoise"
Beef cheek and winter root vegetable stew

THE GOLDEN TREATS AND HOMEMADE SWEETS

Pains au chocolat, Croissants, Brioche puff pastry, Kouign Amann, Babka
Liège waffles, Pancakes, Crepes
Lemon cake, Chocolate marble cake
Apple tart, Panettone

Wednesday, December 31, 2025

New Year 's Eve Menu

€650

Under the sparkling lights of New Year's Eve, we invite you to enjoy an exceptional evening of celebration.

From 7:30 p.m., let yourself be carried away by the cozy atmosphere of the bar, between Champagne and delicate delicacies.

Then take a seat at one of our large tables d'hôte, artfully set in the restaurant and atrium, for a six-course dinner celebrating the finest seasonal produce.

Throughout the evening, live music will accompany the dinner, giving way to a lively dance party.

As midnight approaches, desserts and Champagne will be shared in a festive spirit to welcome in the New Year together.

A warm and refined interlude to start 2026 in the most beautiful of atmospheres.

Wednesday, December 31, 2025

New Year 's Eve Menu

€650

Glass of Champagne
Billecart Salmon - Brut Réserve

Lightly cooked scallops, tartufi di Alba

Fresh duck liver from Robert Dupérier, black truffle

Wild sea bass with oscietra caviar

Poularde from Pierre Duplantier, lobster medallion,
fine consommé coraillé

Brie de Meaux truffled and matured by us

Olive oil from Château Mentone

Seasonal citrus fruits, saffron ice cream



To offer

This festive season, give more than just a gift:
give an exceptional experience.

From dinner at Restaurant Trente-trois to a
glass of exceptional wine in our Grappille wine
bar, from a moment of relaxation at the
Intuisse spa to a night in the privacy of our
suites, our gift certificates are an invitation to
discover the Maison Villeroy art of living.



A gastronomic experience

Discover the cuisine of the Restaurant Trente-Trois, where every dish celebrates Mediterranean flavors, local produce, and the expertise of our chef, Sébastien Sanjou.

An exceptional gift for lovers of fine dining and epicureans in search of excitement.

GIVE

A wine experience

Give the gift of sharing and discovering wine.

From food and wine pairings to blind tastings, our experiences invite you to explore the flavors and emotions that only wine can reveal.

An original and sensory gift, to be savored in the intimate and warm atmosphere of Grappille wine bar.

GIVE





A night under the stars

A night at Maison Villeroy is like a precious escape, combining understated elegance and absolute serenity.

In the refined comfort of our suites, every detail invites you to let go, and every moment becomes a memory.

An exceptional gift, designed for those who deserve time to breathe, dream, and savor the beauty of calm.

GIVE

A moment of absolute well-being

At the heart of Maison Villeroy, the Intuisse spa invites you to relax and reconnect with yourself.

Tailor-made massages, personalized facials, or revitalizing IV drips: each experience is designed to rebalance the body and soothe the mind.

A thoughtful gift to offer or treat yourself to, to restore energy and serenity.

GIVE





Events

To celebrate the end of the year, Maison Villeroy creates unique events, planned down to the smallest detail.

Whether it's an elegant cocktail party or a refined dinner, our teams orchestrate every moment according to your wishes.

Events

Maison Villeroy offers several formats to help you create an event that reflects your personality, combining elegance, conviviality, and the art of hospitality.

Cocktail

A chic and relaxed moment, ideal for celebrating with colleagues or friends. Champagne, signature bar creations, and refined appetizers combine to create a convivial experience in a cozy and festive atmosphere.

Dinner

A sit-down dinner orchestrated by the Chef, featuring a tailor-made menu celebrating seasonal produce and French gastronomy. A privileged format for an elegant evening, in the intimacy and refinement that is unique to Maison Villeroy.

Bar privatization

The bar area is transformed into an exclusive party venue, with music, Champagne, and exceptional cocktails. An ideal setting for an exclusive cocktail reception or festive evening.

Restaurant privatization

The Trente-Trois restaurant offers an elegant and intimate setting for private dinners, celebrations, or business meals. The teams will create a personalized menu and tailor-made setting for you, for a unique and memorable evening.





MAISON VILLEROY
PARIS

33 rue Jean Goujon
75008 Paris

www.voiledor.com