

Nos Offres Festives

Envie de partager un moment gourmand et convivial avec vos collègues, amis ou proches ? Dans une ambiance chaleureuse et élégante, laissez-vous séduire par nos plats raffinés, nos saveurs créatives et nos accords mets & vins soigneusement sélectionnés. Que ce soit pour un repas d'entreprise, une soirée entre amis ou une célébration familiale, chaque détail est pensé pour rendre votre événement unique et joyeux.

Disponible du 12 novembre au 18 décembre 2026.

-

Looking to share a delicious and convivial moment with colleagues, friends, or loved ones? In a warm and elegant atmosphere, let yourself be tempted by our refined dishes, creative flavors, and carefully curated food and wine pairings.
Whether it's for a business lunch, a night out with friends, or a family celebration, every detail is designed to make your event unique and joyful.

Available from November 12 to December 18, 2026.

Hilton
PARIS LA DEFENSE

Menu Muses Festif

75€ par personne - *75€ per person*

Carpaccio de Saint-Jacques, panais rôti au miel, sauce aux agrumes

Scallop carpaccio, honey-roasted parsnip, and citrus sauce

ou

Escalope de foie gras poêlée, pickles de raisins, craquant aux fruits secs, chutney de figues

Pan-seared foie gras, grape pickles, crunchy dried fruit crisp, fig chutney

-

Filet de bar rôti, mousseline de céleri, noisettes torréfiées, sauce au champagne

Roasted sea bass fillet, celeriac mousseline, toasted hazelnuts, and Champagne sauce

ou

Suprême de volaille fermière Label Rouge, millefeuille de pommes de terre au romarin, sauce aux morilles

Red Label free-range chicken supreme, rosemary potato mille-feuille, morel mushroom sauce

-

Sélection de desserts signés Nina Métayer

Dessert selection by Nina Métayer

*Menu disponible à partir de 10 personnes. Le choix du menu sera demandé 15 jours à l'avance. Tarif hors boissons, taxes et services inclus. Menu unique pour l'ensemble du groupe et susceptible d'être modifié en fonction du marché du jour. Pour toute réservation, contactez nous au 01 46 92 10 04, ou par email à l'adresse parisladefense.events@hilton.com

**Menu available for a minimum of 10 guests. The menu selection will be requested 15 days in advance. A set menu for the entire group, subject to change depending on the day's market availability. For any reservation, please contact us at +33 1 46 92 10 04 or by email: parisladefense.events@hilton.com*

Santa Break

21€ par personne - *21€ per person*

Mini-sandwich au saumon fumé
Mini smoked salmon sandwich

Biscuit sablé de Noël
Christmas shortbread cookie

Mini-tartelette pomme-cannelle
Mini apple-cinnamon tartlet

Boisson chaude de Noël
Christmas Hot Drink

Offre valable pour un minimum de 10 personnes et jusqu'à 30 personnes, pour une prestation d'une durée d'une heure organisée entre 15h00 et 18h00.
Offer valid for groups of 10 to 30 guests, for a one-hour event scheduled between 3:00 p.m. and 6:00 p.m

Buffet festif

69€ par personne *- 69€ per person*

Entrées / Starters

Salade-bar / *Salad bar*
Crevettes bouquets / *Pink shrimp*
Poireaux vinaigrette, œuf poché et saumon fumé
Leeks with vinaigrette, poached egg and smoked salmon
Verrine de betterave et chèvre frais
Beetroot and fresh goat cheese verrine
Burrata, tomate ancienne / *Burrata with heirloom tomato*
Pâté en croûte / Pâté en croûte
Gougère au foie gras / *Foie gras gougère*
Champignons farcis / *Stuffed mushrooms*

Plats chauds / *Hot dishes*

Volaille, sauce forestière et marrons, pommes grenaille rôties au thym
Chicken, wild mushroom sauce and chestnuts, roasted baby potatoes with thyme
Sandre aux écrevisses, gratin de légumes de saison
Pike-perch with crayfish, seasonal vegetable gratin

Plateau de fromages, condiments et salade
Cheese platter, condiments and salad

Desserts

Entremets Opéra / *Opera cake*
Macarons assortis / *Assorted macarons*
Panna cotta aux fruits rouges / *Panna cotta with berries*
Paris-Brest / *Paris-Brest*

*Buffet disponible à partir de 15 personnes. Tarif hors boissons, taxes et services inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour toute réservation, contactez nous au 01 46 92 10 04, ou par email à l'adresse parisladefense.events@hilton.com

**Bufft available for a minimum of 15 guests. Price excluding drinks, taxes and service charge included. Alcohol abuse is dangerous for your health — please drink responsibly.For any reservation, please contact us at +33 1 46 92 10 04 or by email: parisladefense.events@hilton.com*



Nos Options Signature

Sublimez votre Menu Muses Festif avec l'une de nos options
Enhance your Festive Muses Menu with one of our additional options.

Accueil festif

Supplément de 12€ par personne - *Additional charge of €12 per person*

1 coupe de Champagne Irroy, Maison Taittinger, 10 cl
1 glass of Irroy Champagne by Maison Taittinger, 10 cl

Option sans alcool possible
A non-alcoholic option is available

Bulles & bouchées

Supplément de 18€ par personne - *Additional charge of €18 per person*

Apéritif
1 coupe de Champagne Irroy, Maison Taittinger, 10 cl
1 glass of Irroy Champagne by Maison Taittinger, 10 cl

-

Amuse-bouche
Bisque de homard et toast provençal
Lobster bisque with Provençal toast

Fromage

Supplément de 12€ par personne - *Additional charge of €12 per person*

Brie de Meaux à la truffe accompagné de sa roquette à l'huile de noix
Truffle Brie de Meaux served with a rocket salad dressed with walnut oil



Les Accords Mets & Vins

Accord Signature

Supplément de 19€ par personne
Additional charge of €19 per person

Eau & Café
Water & coffee

1/3 bouteille par personne parmi une sélection de vin
1/3 bottle of wine per person from a selected wine assortment
Pays d'Oc | IGP | Naturalys Bio Chardonnay G. Bertrand
Haut-Médoc | AOC | Château Puy Castera cru bourgeois

Accord d'Exception

Supplément de 25€ par personne
Additional charge of €25 per person

Eau & Café
Water & coffee

1/3 bouteille par personne parmi une sélection de vin
1/3 bottle of wine per person from a selected wine assortment
Pouilly-Fumé | AOC | Régis Minet Le Désert
Pomerol | AOC | Château Lafleur Grangeneuve Estager & fils

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Sélection de boissons susceptible d'être modifiée selon les disponibilités et les approvisionnements.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink in moderation.
Beverage selection subject to change depending on availability and supply.

Nous serions enchantés de vous accompagner dans l'organisation de votre évènement.
N'hésitez pas à nous contacter au **01 46 92 10 04** ou par email à
parisladefense.events@hilton.com

We would be delighted to assist you in organizing your end-of-year event.
*Feel free to contact us at **+33 1 46 92 10 04** or by email at:*
parisladefense.events@hilton.com