



Le réveillon du 31 décembre chez Madame Brasserie, une soirée suspendue à 57 m de hauteur

Niché au premier étage de la tour Eiffel, Madame Brasserie invite à vivre une expérience inoubliable pour le réveillon du 31 décembre. Pour l'occasion, le Chef Thierry Marx a imaginé un menu gastronomique dans un cadre féérique, saupoudré de magie et de surprises festives. Une soirée suspendue, à la hauteur de l'événement...



Un menu d'exception

Accompagné de champagne et d'une sélection de vins

Fraîcheur de Tourteau, céleri, pomme Granny Smith et caviar
Baeri Français

*

Saint-Jacques snackée, velouté de topinambour à la truffe
noire et noisettes torréfiées

*

Homard Bleu, risotto safrané, bisque de homard et citron vert

*

Volaille de Bresse en deux façons, légumes d'hiver, sauce vin
jaune

*

Mousse au chocolat intense, crème de truffe noire et vanille,
sarrasin soufflé

*

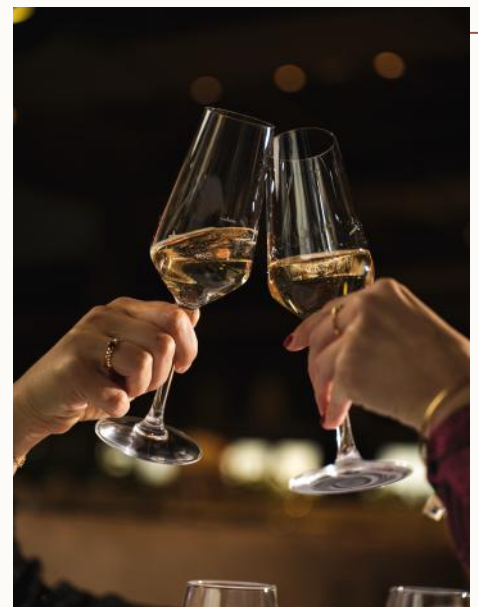
Des mignardises clôtureront ce festin

Une soirée suspendue

Le réveillon chez Madame Brasserie ne se limite pas à une expérience culinaire exceptionnelle. Cette soirée unique, à vivre à 57 m de hauteur, débutera à 20H et se prolongera jusqu'à 00h45, permettant aux convives de commémorer le passage à la nouvelle année dans une atmosphère élégante et festive.

Tout au long du repas, les gourmets profiteront d'une ambiance musicale live typiquement parisienne, au son des chansons françaises. Le service irréprochable sera ponctué par les tours de passe-passe d'un magicien talentueux qui déambulera parmi les tables pour amuser petits et grands avec virtuosité. Et à 23h59, les quelques privilégiés pourront admirer le spectaculaire feu d'artifice de la capitale, avec une vue imprenable sur la Ville lumière. Enfin, les hôtes pourront immortaliser cette soirée enchanteresse avec un portrait souvenir.

Un rêve à s'offrir sur www.madamebrasserie.com.





Informations pratiques :

Début de la soirée à 20H

Soirée réveillon en un seul service

Prix de la soirée : 509 €

Madame Brasserie

1er étage de la tour Eiffel

Ouvert 7/7

Déjeuner en deux services (12h et 13h30)

Dîner en deux services (18h30 et 21h)

Avec ou sans réservation

<https://www.restaurants-toureiffel.com/fr/madame-brasserie.html>

A propos des restaurants de la tour Eiffel

La tour Eiffel offre tout au long de la journée de multiples options de restauration de qualité pour faire vivre aux visiteurs des moments inoubliables.

Au premier étage du monument, Madame Brasserie offre midi et soir une cuisine simple, saine et goûteuse. Le Chef Thierry Marx y partage une cuisine de cœur, à base de beaux produits locaux. Le restaurant est ouvert toute la journée avec son Lounge, du petit-déjeuner au cocktail, en passant par le nouveau brunch du dimanche.

Un étage au-dessus se situe le mythique Jules Verne. Un restaurant grandiose où la cuisine, orchestrée par le Chef Frédéric Anton, a été récompensée d'une étoile au Guide MICHELIN. Tandis que l'assiette se fait précise et ciselée, la vue à 360° sur tout Paris, est à couper le souffle.

Différentes offres de vente à emporter sont disponibles aux premier et deuxième étages, tandis que le troisième étage laisse place à un bar à champagne.

Agence Pascale Venot

Coline Le Houezec

6, rue Paul Baudry - 75008 Paris

01 53 53 07 60 - 06 61 20 59 42

-

Contact presse Madame Brasserie

Audrey Pagnon

audrey.pagnon@sodexo.com

+ 33 1 80 73 90 27