THE GOLDEN HOUR

REVEILLON 2027

L'élégance parisienne se pare d'or pour une nuit.

ACCUEIL | 20H - 21H
Dîner exclusif Buddha-Bar en cinq services

UNE NUIT D'EXCEPTION
Accueillez 2027 dans l'univers du Buddha-Bar,
où la magie opère depuis 30 ans.

PERFORMANCES ARTISTIQUES
Des moments captivants à découvrir tout au long de la soirée.

BLACKMOON LIVE
Une voix envoûtante pour sublimer la nuit.

DJ CARLOS CAMPOS
Les sonorités emblématiques du Buddha-Bar jusqu'à minuit.

DJ GUEST : METAFLORE
Un set électrisant jusqu'au lever du jour.

DRESS CODE
Élégance de mise, avec une touche d'or.

A deux pas de la Place de la Concorde et des Champs-Élysées
8-12 rue Boissy d'Anglas 75008 Paris
+33 (0) 1 53 05 90 31 - celine@buddhabar.com
Service voiturier

30 YEARS

buddha-bar
L'ART DE VIVRE PARISIEN

Buddha statue created by Bruno Tanquerel

NEW YEAR'S EVE 2027

THE GOLDEN HOUR

buddha-bar paris

MENU DU NOUVEL AN

360€ PAR PERSONNE - MENU HORS BOISSONS

Option végétarienne/vegan sur demande à la réservation

COUPE DE CHAMPAGNE
Rare Champagne Millésimé 2012

SASHIMI DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR OSCIÈTRE
Sauce yuzu-ponzu

FLAMED WAGYU ROLLS À LA TRUFFE D'HIVER
Wagyu, avocat, courgette grillée, sauce unagi

FOIE GRAS DE CANARD
Chutney de mangue fraîche et brioche toastée
ou
TARTARE DE CRABE ROYAL
Avocat, pomelo, pomme verte, tuile de riz soufflée au sésame, vinaigrette au kumquat
ou
SPRING VEGGIE ROLLS À LA TRUFFE D'HIVER
Champignon eringi, avocat, concombre, carotte, poivron rouge, sucrine, sauce ponzu, sauce Buddha-Bar et sauce teriyaki

BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO ET À LA TRUFFE D'HIVER
Petits légumes de saison, sauce miso-yuzu
ou
DEMI-CANARD LAQUÉ BUDDHA-BAR
Compotée de poire et Umeshu, crêpes de poireau
ou
RISOTTO D'ASPERGES À LA TRUFFE D'HIVER ET PARMESAN AFFINÉ

ROCHER CHOCOLAT JIVARA ET CARAMEL

CAFÉ ET MIGNARDISES

NEW YEAR'S EVE MENU

€360 PER PERSON - MENU EXCLUDING DRINKS

vegetarian/vegan option available upon request at the reservation

GLASS OF CHAMPAGNE
Rare Champagne Millésimé 2012

SCALLOP SASHIMI WITH OSCIETRA CAVIAR
Yuzu-ponzu sauce

FLAMED WAGYU ROLLS WITH WINTER TRUFFLE
Wagyu, avocado, grilled zucchini, unagi sauce

DUCK FOIE GRAS
Fresh mango chutney and toasted brioche
or
KING CRAB TARTARE
Avocado, pomelo, green apple, crispy sesame rice tuile, kumquat vinaigrette
or
SPRING VEGGIE ROLLS WITH WINTER TRUFFLE
King oyster mushroom, avocado, cucumber, carrot, red bell pepper, baby gem lettuce, ponzu sauce, Buddha-Bar sauce and teriyaki sauce

MISO-GLAZED BLACK COD
Seasonal Baby Vegetables, Miso-Yuzu Sauce
or
BUDDHA-BAR GLAZED HALF DUCK
Pear and umeshu compote, leek pancakes
or
ASPARAGUS RISOTTO WITH WINTER TRUFFLE AND AGED PARMESAN

JIVARA CHOCOLATE AND CARAMEL ROCHER

COFFEE AND MIGNARDISES

VEGETARIEN SANS GLUTEN FRUIT À COQUE

VEGETARIAN GLUTEN FREE NUT