



CASTILLE
PARIS

“Brindisi” au Castille

Brindisi, en italien, signifie porter un toast. C'est un moment de partage et de joie, où l'on célèbre ensemble les instants précieux, l'expression parfaite de la convivialité des fêtes de fin d'année.

Du 1er décembre 2025 au 10 janvier 2026

Animations Musicales

Tous les soirs*, pour les fêtes de fin d'année, au coeur du Castille, L'Assaggio vous accueille dans une atmosphère feutrée et chaleureuse, à deux pas des lumières de la ville.

Un moment suspendu, entre gastronomie et musique, à vivre au rythme des fêtes.



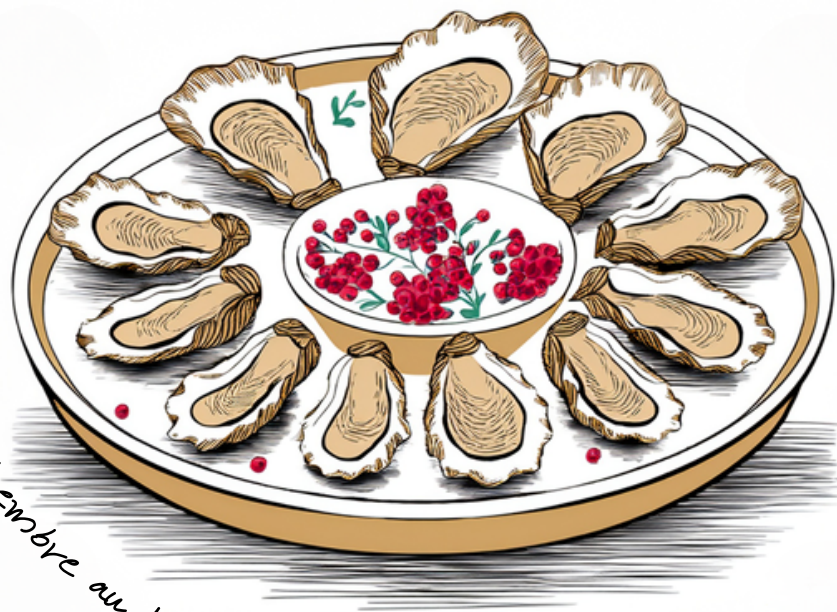
Du 1er décembre au 10 janvier

*excepté le dimanche



CASTILLE
PARIS

Bar à fruits de mers...et perles



du 1^{er} décembre au 10 janvier

Sélection d'huîtres Gillardeau, Homard bleu de Bretagne, perles de caviar Oscietre... Un comptoir en plein air où la fraîcheur de la mer s'allie aux bulles dorées du champagne.

Les créations des plus grands chefs pâtissiers d'Italie



Une création chocolatée exclusive, conçue en collaboration avec Tartufo Regale et le Chef Ugo Alciati : un trompe-l'œil délicat inspiré de la truffe noire, véritable hommage à la gastronomie piémontaise.

Un panettone de la plus pure tradition italienne viendra compléter cette œuvre gourmande de Noël, pour votre plus grand plaisir.

Ces créations uniques sont disponibles dès le 1er décembre dans notre boutique éphémère, pour prolonger la magie de Noël chez vous.

Menu de Noël

Les 24 au soir et 25 décembre à midi,
savourez une cuisine de saison d'exception,
rythmée par les plus belles mélodies de Noël au piano

Velouté de potiron parfumé à la mandarine,
éclats d'amaretti di Saronno

Œuf poché, servi sur un lit de cèpes de Bordeaux sautés,
espuma onctueux de Parmigiano Reggiano 24 mois
et truffe noire d'Alba

Gnocchis noirs à l'encre de seiche, crème veloutée de basilic
et tartare de gambas rouges de Mazara del Vallo
marinées aux agrumes

Rôti d'agneau de Sisteron IGP et son jus de cuisson,
accompagnés d'une purée fine de pommes de terre
et carottes glacées au thym

Panettone artisanal façon pain perdu,
glace Fior di Latte à la minute

120 euros par personne, eau thé et café inclus



Menu des Petits Lutins

Pour nos plus jeunes convives, un menu enfant spécialement imaginé pour les fêtes est également proposé.

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

Fusilli à la sauce tomate datterino

Escalope de poulet à la milanaise, frites

Glace Fior di latte,
coulis fruit rouge ou caramel beurre salé



24 et 25 décembre

**65 € Boissons chaudes & froides et eaux incluses
accompagné d'une petite surprise**

Menu disponible pour les 24 et 25 décembre
et réservé aux enfants jusqu'à 12 ans



CASTILLE
PARIS

Expérience Exclusive en Suite



Privatisez la Suite Executive ou l'Appartement Dolce Vita, entièrement décorés pour Noël, pour un séjour inoubliable.

Savourez un dîner familial servi dans le salon, dans une ambiance intime et chaleureuse.

Profitez du service Butler, d'arbres de Noël et d'une immersion totale dans la magie festive parisienne, alliant confort absolu et gastronomie d'exception.

Plus d'informations: reservations@castille.com

Soirée du Nouvel An



31 décembre

Savourez un menu d'exception dans une ambiance musicale en crescendo pour accueillir la nouvelle année

Huîtres Gillardeau N°2 en ceviche marinées au citron vert, persil frais et éclats de yuzu

Tataki de thon rouge de Méditerranée en croûte de sésame, brunoise de légumes croquants, vinaigrette au gingembre

Risotto crémeux au safran, Homard bleu de Bretagne poché, perles de caviar Oscietre Prestige

Tourte feuilletée au canard confit et foie gras, purée onctueuse de carottes et sauce au Marsala

Bûche glacée rocher aux noisettes torréfiées, nappée d'un caramel au beurre salé onctueux

Panettone artisanal

250€ par personne - Thé café et eau compris

Menu incluant la représentation live d'un trio piano, saxophone et guitare, accompagné d'une chanteuse

Brunch



1er janvier

Savourez les premières saveurs de 2026 autour d'un brunch d'exception au Castille !

Le 1er janvier, de 12h à 16h, un buffet gourmand et raffiné vous attend, mêlant classiques incontournables et saveurs sucrées-salées pour satisfaire toutes vos envies .

Offrez-vous un moment unique pour prolonger les fêtes avec style et gourmandise. Réservez votre table dès maintenant !

Tarifs : 90€ par personne

Supplément de 50€ pour les clients bénéficiant déjà du petit-déjeuner

Conciergerie Clefs d'or



Pour rendre votre séjour encore plus exceptionnel, nos concierges Clefs d'Or, sont à votre disposition pour vous guider dans un parcours sur-mesure au cœur des illuminations de Noël parisiennes, ainsi que pour vous conseiller sur les meilleures adresses shopping de la capitale. Laissez-vous porter par la magie des fêtes, en profitant pleinement de chaque instant.