
MAISON VILLEROY
PARIS
FÊTES DE FIN D'ANNÉE
VOILE D'OR
FOREVER. DESIRABLE.

MAISON VILLEROY
PARIS

NOËL À MAISON VILLEROY

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, 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.

Découvrir

MAISON VILLEROY
PARIS

LA MAGIE DE NOËL POUR TOUTE LA FAMILLE

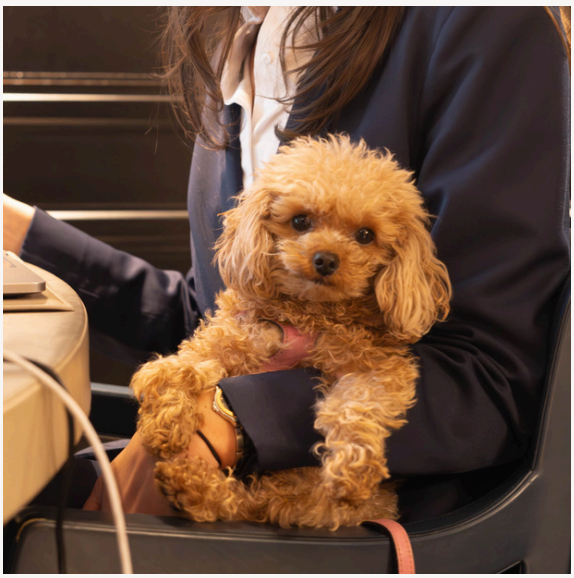


Vivez la magie de Noël à Maison Villeroy, où petits et grands retrouvent leur âme d'enfant au cœur d'un décor féérique, peuplé d'oursons en peluche et de délicates attentions imaginées pour toute la famille.

Au fil du séjour, chaque détail contribue à faire naître l'émerveillement et à créer de précieux souvenirs, entre instants de partage, surprises enchantées et douceur des fêtes.

Une parenthèse hors du temps pour se retrouver et profiter pleinement de ces moments privilégiés avec ceux que l'on aime.

Nos amis à quatre pattes sont eux aussi choyés, grâce à des attentions spécialement pensées pour leur offrir un séjour tout aussi agréable.



Jeudi 24 décembre 2026

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Huître en gelée d'eau de mer, salicorne

Langoustines, radis noir et caviar kristal de la Maison Kaviari

Topinambour, cresson et truffe noire

Bar sauvage de nos côtes, légumes d'hiver, sauce dieppoise

Caille « ortolan » de chez Pierre Duplantier aux truffes noires

Collection d'agrumes, huile d'olive et safran

Bûche de Noël au chocolat de Nicolas Berger

295 € par personne, avec coupe de champagne
Accords mets et vins : 120 € par personne

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

PARIS

Jeudi 24 décembre 2026

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

MENU ENFANT / KIDS MENU

Saumon fumé de la Maison Kaviari, pain toasté

Suprême de volaille rôti, pomme purée

Mousse au chocolat

95 € par personne

Réserver

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

PARIS

Vendredi 25 décembre 2026

BRUNCH DE NOËL

Grand banc de l'écailler

Huîtres Gillardeau
Langoustines des côtes normandes
Homard bleu
Crevettes sauvages
Bulots
Tarama de la Maison Kaviari

Sélection de charcuteries

Pâté en croûte
Jambon sec de Bayonne
Jambon blanc Prince de Paris
Terrine de saison
Foie gras mi-cuit de chez Robert Dupérier

Plateau de fromages de nos producteurs, à la découpe

Comté 24 mois
Bleu des Causses
Chèvre frais aux herbes
Livarot
Reblochon
Tomme aux fleurs

Collection de poissons fumés et caviar de la Maison Kaviari

Saumon sauvage
Truite des Aldudes
Haddock des mers du Nord
Thon rouge de Méditerranée
Caviar Oscietre et blinis

Trente-Trois
Sébastien Sanjou
PARIS

Vendredi 25 décembre 2026

BRUNCH DE NOËL

Oeufs

Notre Chef vous prépare les œufs de votre choix.
Garniture de votre choix : jambon, Comté, champignons, herbes fraîches

Œufs fermiers
Cuisinés à votre convenance :
À la coque, mollets, durs, au plat, brouillés ou pochés

Omelette

Œufs Bénédictine
Brioche toastée, œufs pochés, sauce hollandaise
Saumon mariné ou jambon cru

Œufs brouillés à la truffe

Croque-monsieur ou croque-madame truffé

Bien-Être et Légèreté

Omelette aux Blancs d'œufs
Champignons et herbes fraîches

Avocado toast
Pain au levain et aux graines, avocat, pousses de saison, huile d'olive au citron

Porridge d'avoine
Lait d'amande, compotée de myrtilles, amandes grillées

Trente-Trois
Sébastien Sanjou
PARIS

Vendredi 25 décembre 2026

BRUNCH DE NOËL

Boulangerie et gourmandises

Assortiment de pains du moment
Pain au chocolat, Croissant
Brioche
Babka
Panettone
Cake marbré, Cake praliné
Tarte aux poires, Tarte au citron
Cheesecake basque
Kouign-amann
Pancakes
Crêpes
Gaufres liégeoises
Composition de fruits frais de saison

Plats chauds

Risotto de petit épeautre de Haute-Provence à la truffe noire

Joue de bœuf confite au vin rouge, légumes d'hiver

Boissons

Champagne Taittinger Brut Réserve

Sélection de vins blancs et rouges par Xavier Thuizat

Boissons chaudes, jus de fruits et eaux

250 € par personne

Réserver

Trente-Trois
Sébastien Sanjou
PARIS

Jeudi 31 décembre 2026

DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Royale d'oursin, citron vert et salicorne

Araignée de mer, herbes fraîches, caviar osciètre

Foie frais de chez Robert Dupérier,
consommé de canard, racines et truffe noire

Turbot de nos côtes, millefeuille de chou, béarnaise légère

Carré de veau du Perche à la braise, truffe noire briochée

Brie de Meaux truffé, affiné par nos soins

Vacherin glacé au cédrat

Vanille d'Alain Abel, miel et pollen

350 € par personne
Accords mets et vins : 195 € par personne

Réserver

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

PARIS

MAISON VILLEROY
PARIS

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

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

D'un dîner au restaurant Trente-Trois à une dégustation de vins rares chez Grappille, d'un moment de détente au Spa Intuisse à une nuit dans l'intimité de nos suites, nos bons cadeaux invitent à découvrir, le temps d'une expérience, l'art de vivre de Maison Villeroy.

Offrir

MAISON VILLEROY
PARIS

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE



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



MAISON VILLEROY
PARIS

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE



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 Intuisse 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



MAISON VILLEROY
PARIS

DES ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE

Maison Villeroy vous propose plusieurs formats pour imaginer un événement à votre image, au sein de son bar à vins Grappille ou de son restaurant étoilé Trente-Trois, 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.

Découvrir

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.

Découvrir



MAISON VILLEROY
PARIS

DES ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE

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



Recevez les autour d'un Dîner de Légendes

Vous ne savez pas comment remercier vos clients, vos partenaires, vos collaborateurs en cette fin d'année ?

Trente-Trois a imaginé une soirée véritablement hors du commun, entièrement privatisée pour votre entreprise.

Le Chef Sébastien Sanjou compose un menu sur mesure, accompagné d'une sélection de vins rares et d'exception imaginée par Xavier Thuizat.

Une expérience gastronomique exclusive pour réunir vos équipes dans un cadre confidentiel et célébrer la fin de l'année.

Selon disponiblités
en décembre 2026

2 500 € par personne
Pour un groupe de 12 à 14 convives

Nous contacter

TRENTE-TROIS
33 rue Jean Goujon
trente-trois@voiledor.com
01 45 05 68 00