



*Metropole's Sweet  
Christmas*



Pour les fêtes de fin d'année, c'est un Noël traditionnel mêlé à une touche de fantaisie et de gourmandise qui s'installe à l' Hôtel Métropole Monte-Carlo. Une expérience unique pour petits et grands ! Dès l'arrivée, découvrez avec des yeux émerveillés une pluie d'étoiles au-dessus de l'allée qui conduit à l'hôtel.

For year-end festivities, a fairytale Christmas will unfold in the Hotel Metropole Monte-Carlo to celebrate the season's enchantment. A unique experience for all our guests! On your arrival, you will discover with spell-bound eyes a shower of stars above the alley leading to the hotel.





À l'intérieur, une atmosphère réconfortante, cocooning et chaleureuse. Petits et grands prennent place devant le traîneau grandeur nature pour une séance photo souvenir et se laissent aller à la rêverie et à l'écriture de la lettre au Père Noël.

Inside, a warm, cocooning and cosy atmosphere. Young and old alike take their places in front of the lifesize sled for a souvenir photo session, letting themselves dream and writing letters to Santa Claus.







L'immersion dans le monde de Noël sera totale lorsque vous découvrirez dans le lobby un sapin de 5 mètres de haut garni de gourmandises.

Partout, les jeux de lumières réchauffent les cœurs et créent une atmosphère douce et magique, le voyage majestueux dans le monde de Noël démarre, c'est le moment de réaliser vos rêves les plus fous et de passer le meilleur des Noël !

Your immersion in the world of Christmas will be complete when you discover in the lobby a fir tree 5 metres high covered in treats. Everywhere, plays of light bring warmth to the heart and create a soft, magical atmosphere: set off on your majestic voyage into the world of Christmas, it's time to make your most outlandish dreams come true, and enjoy the Happiest Christmas ever!





## *Gaufres Délices !*

Christophe Cussac, Chef Exécutif de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo et son Chef pâtissier Patrick Mesiano proposent cette année au Lobby Bar, une nouvelle offre sucrée : la gaufre. La pâte absolument divine à la recette tenue secrète sera sublimée par le précieux tour de main du pâtissier dans une chorégraphie parfaite exécutée sous les yeux des clients. Tendres et croquantes à la fois, des garnitures généreuses et des recettes originales sont au rendez-vous. Et pour ajouter du plaisir à ce goûter déjà très gourmand, pourquoi ne pas déguster un chocolat chaud ou un cocktail chocolat ?

## *A gourmet experience*

Christophe Cussac, Executive Chef of the Hotel Metropole Monte-Carlo and his Pastry Chef Patrick Mesiano are offering this year, a new sweet treat in the lobby bar: the waffle. The absolutely divine pastry with the secret recipe will be sublimated by the pastry chef's precious touch in a perfect choreography executed under the eyes of the customers.

Tender and crunchy at the same time, generous fillings and original recipes are on the menu. And to add pleasure to this already very tasty snack, why not enjoy a hot chocolate or a chocolate cocktail?



# Activités enfants Children's Activities

*Jeudi 23 et vendredi 31 décembre de 15 h 00 à 17 h 00*

Les enfants de 4 à 12 ans séjournant à l'Hôtel pourront profiter de deux ateliers créatifs spécial Noël organisés pour leur faire vivre des instants magiques. Dans un espace qui leur sera totalement réservé, les enfants auront l'occasion d'exprimer leur imagination en créant leurs propres décorations réalisées avec des matériaux « green ». Pour accompagner avec douceur ces ateliers, un goûter spécial fêtes de fin d'année viendra clôturer ces deux belles après-midi.

À la carte, gaufres maison confectionnées par le Chef pâtissier, Patrick Mesiano.

*Thursday 23 and Friday 31 December from 15:00 to 17:00*

Children aged 4 to 12 staying at the hotel will be able to participate in two special festive creative workshops organised to make them experience magical moments. For the festive season, the hotel has some wonderful surprises in store for the youngest guests in its enchanting decor. In a space that will be totally reserved for them, children will have the opportunity to express their imagination by creating their own decorations made with "green" materials. To accompany these workshops, a special snack will be served during these two beautiful afternoons.

On the menu, homemade waffles made by the pastry chef, Patrick Mesiano.



Information & Reservation:

+377 93 15 15 88 - [guestrelations@metropole.com](mailto:guestrelations@metropole.com)



# Meet Santa Claus

*Vendredi 24 décembre, à partir de 18 h 00*

L'Hôtel Métropole Monte-Carlo réserve aux plus jeunes un Noël inoubliable. Avec sa vraie barbe blanche et son beau costume de velours rouge, le Père Noël vous attend près de son traîneau. Il est temps de prendre votre photo avec le Père Noël et de vous créer de merveilleux souvenirs.

*Friday 24 December, from 18:00*

The Hotel Metropole Monte-Carlo reserves an unforgettable Christmas Day for its youngest guests! With his real white beard and his beautiful red velvet suit, Father Christmas is waiting for you near his sleigh. Time to take your picture with Santa and create wonderful memories.



Information & Reservation:

+377 93 15 15 88 - [guestrelations@metropole.com](mailto:guestrelations@metropole.com)



# *La bûche de Noël*

*de l' Hôtel Métropole Monte-Carlo*

Christophe Cussac, Chef Exécutif des cuisines et Patrick Mesiano, Chef pâtissier de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo créent cette année une bûche savoureuse.

Délicatement enveloppée dans un écrin rouge faisant écho au décor féerique de Noël.

Une forêt noire aux délicieuses cerises caramélisées sur un lit de chocolat et pistaches concassés.

Irrésistible ! Dégustation sur place, dans les restaurants de l'hôtel.

# *Christmas Log*

*from the Hotel Metropole Monte-Carlo*

Executive Chef Christophe Cussac and Head Pastry Chef Patrick Mesiano have created for the Hotel Metropole Monte-Carlo a delicious yule log. Delicately wrapped in a red case echoing the fairy tale decor of Christmas. A black forest with delicious caramelised cherries on a chocolate pistachios base. Irresistible! Tasting on site, in the hotel's restaurants.



Vente sur commande par email : [metropole@metropole.com](mailto:metropole@metropole.com)

Orders by email: [metropole@metropole.com](mailto:metropole@metropole.com)



# Réveillon de Noël

Vendredi 24 décembre 2021

Pour commencer  
le foie gras frais de canard à l'orange

\*\*\*

Le Tourteau  
de Méditerranée à la rémoulade de céleri

La Saint-Jacques  
dans une coquille florentine relevée d'un crémeux de wasabi

La Morue  
en brandade à la truffe

Le Chapon " La Cour d'Armoise"  
doucement rôti au confit de châtaignes et fruits secs

Le Vacherin  
Mont d'Or " Noir et Or "

\*\*\*

La Griotte  
moelleux au chocolat et légèreté de vanille

330 € par personne, hors boisson

# Christmas Eve

Friday the 24th of December, 2021

To start  
duck foie gras with orange

\*\*\*

Crab  
from the Mediterranean with celery remoulade

Scallop  
in a florentine shell with wasabi cream

Cod  
brandade with truffle

Capon" La Cour d'Armoise"  
gently roasted with chestnut confit and dried fruit

Vacherin Mont d'Or  
"Black and Gold"

\*\*\*

Morello Cherry  
fluffy chocolate cake with light vanilla cream

€330 per person, without drinks

Information & Reservation : +377 93 15 15 75 - [restaurant@metropole.com](mailto:restaurant@metropole.com)



# Réveillon de la Saint-Sylvestre

Vendredi 31 décembre 2021

Le Champagne  
le tartare de saint-jacques

\*\*\*

Le Caviar  
sur une tarte anisée au cœur de saumon fumé

Le Homard  
en cannelloni au lard d'Arnad, émulsion coralline

Le Loup de Mer  
sauce civet à l'étuvée de chou kale

La Poularde de Terre de Toine  
au foie gras et éclats de truffes

Le Vacherin  
Mont d'Or "Noir et Or"

\*\*\*

La Mandarine  
crémeux aux agrumes et fine gelée de Champagne

650 € par personne, hors boissons

# New Year's Eve

Friday the 31st of December, 2021

Champagne  
scallop tartare

\*\*\*

Caviar  
on an aniseed tart with smoked salmon

Lobster  
arnad's bacon cannelloni, coralin foam

Seabass  
cooked in stewed red wine kale sauce

Poularde from Terre de Toine  
foie gras and truffle slivers

Vacherin Mont d'Or  
"Black and Gold"

\*\*\*

Tangerine  
citrus cream in a delicate Champagne jelly

€650 per person, without drinks

Information & Reservation : +377 93 15 15 75 - [restaurant@metropole.com](mailto:restaurant@metropole.com)





*Réveillon de la  
Saint-Sylvestre  
Vendredi 31 décembre 2021*

**MENU NENMATSU**

**KANPAI**

raviole de homard aux navets marinés

**HASSUN**

hors d'œuvres du Chef

**HOTATE**

noix de Saint-Jacques juste saisie, beurre de yuzu

**EBI SHINJO**

boulette de crevettes au kombu

**WAGYU**

tataki de bœuf au daïkon, pomme purée au wasabi et truffe

**SUSHI OMAKASE**

sushi sélection du Chef 2022

**MISO SHIRU**

soupe miso

**SUDACHI**

mandarine et graines de sésame grillées

295 € par personne, hors boisson

*New Year's Eve  
Friday the 31st of December, 2021*

**NENMATSU MENU**

**KANPAI**

lobster ravioli with marinated turnips

**HASSUN**

hors d'oeuvres from the Chef

**HOTATE**

lightly seared scallops, yuzu butter

**EBI SHINJO**

kombu shrimp ball

**WAGYU**

beef tataki with daikon, mashed potatoes with wasabi and truffle

**SUSHI OMAKASE**

Chef's sushi selection 2022

**MISO SHIRU**

miso soup

**SUDACHI**

mandarin and toasted sesame seeds

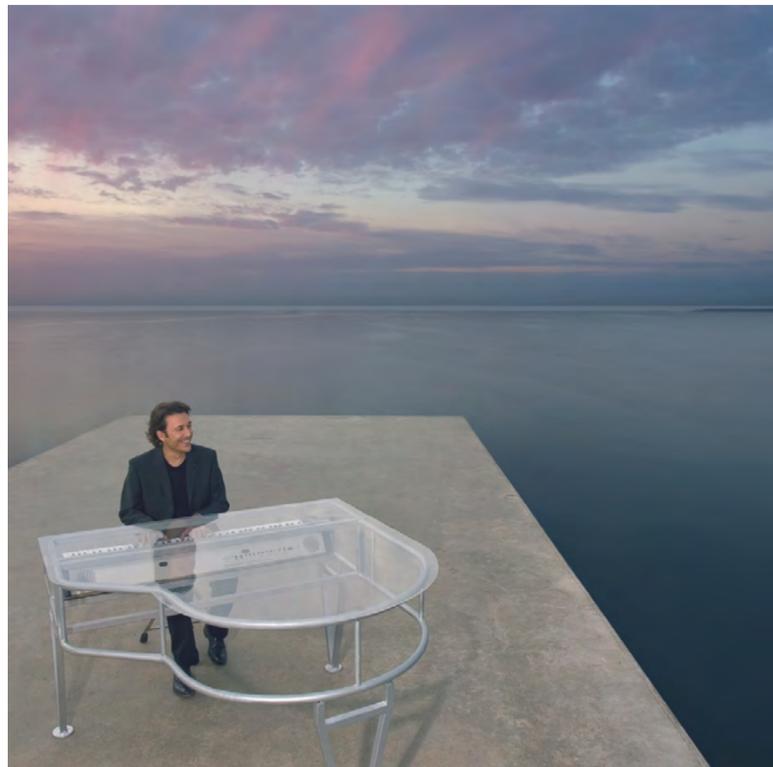
€295 per person, without drinks



Information & Reservation : +377 93 15 13 13 - [yoshi@metropole.com](mailto:yoshi@metropole.com)

# *Soirée musicale de la Saint-Sylvestre*

## *Musical evening for New Year's Eve*

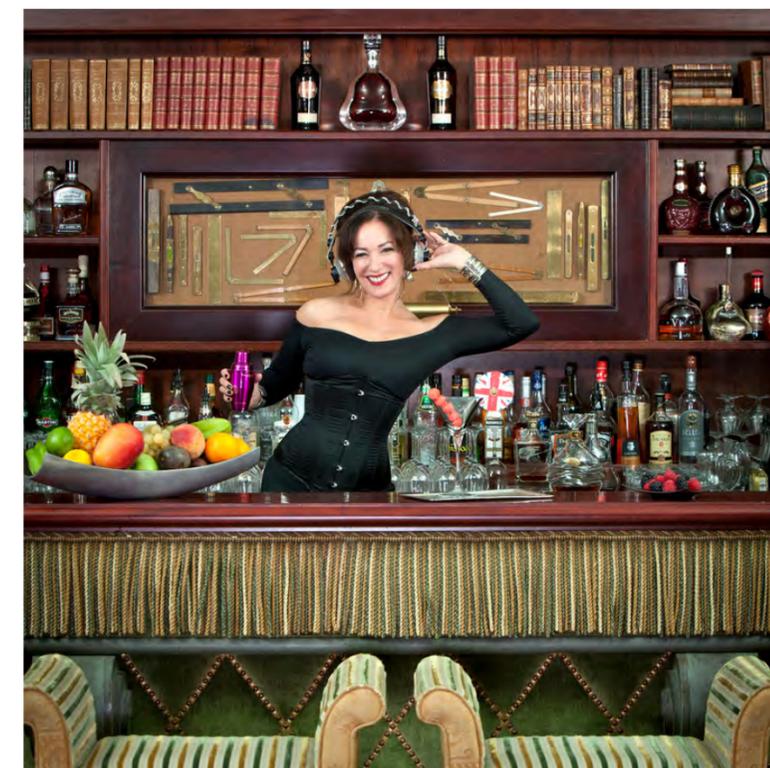


Patrice RAYA, crooner à la voix mélodieuse, jouera sur un piano ¼ de queue au design transparent et vous transportera dans son univers musical éclectique : jazz international, standards français, balades, bossa nova, swing, lounge.

Patrice RAYA will play on a ¼ tail piano with a transparent design and will be able to transport you into his eclectic musical universe: international jazz, french standards, ballads, bossa nova, swing, lounge.

Pour la deuxième partie de soirée, Béatrice Ardisson, notre créatrice d'ambiance sonore, a imaginée exclusivement pour l'Hôtel une playlist spéciale Nouvel an qui vous fera danser jusqu'au bout de l'année.

For this second part of the evening, Béatrice Ardisson has created a special New Year's playlist exclusively for the hotel, which will keep you dancing until the end of the year.



# *L'arbre de Noël surprise au Spa Métropole by Givenchy*

## *The Christmas Tree at the Spa Metropole by Givenchy*

Découvrez un arbre de Noël enchanté, mis en scène tel un calendrier de l'avent...  
Chaque jour du mois de décembre, soyez la première personne\* à entrer dans cet  
écrin dédié à la beauté et au bien-être pour décrocher un cadeau surprise.

\*Offre valable pour toutes réservations de soins

Discover an enchanted advent calendar Christmas tree  
at the Spa Metropole by Givenchy...  
Every day in December, be the first person\* to enter this luxurious setting  
dedicated to well-being and beauty will win a surprise gift.

\*Offer valid for all treatment bookings





# Bons Cadeaux Gift Vouchers

*Offrez une expérience unique !*

Ici, Noël dure toute l'année, grâce à des coffrets cadeaux qu'il est possible d'offrir, d'un simple clic, sur le site de la boutique en ligne.

Formules séjour, invitations à déjeuner, soins au Spa, les bonheurs de l'endroit se déclinent à la carte pour des idées cadeaux alléchantes.

*The utmost Christmas Gifts!*

Christmas here lasts all year round, thanks to gift sets available by a simple click on the on-line boutique.

Formulas for hotel stays, lunch invitations, treatments at the Spa, the hotel's treats are irresistible gift ideas.

[Boutique en ligne - Online boutique](#)



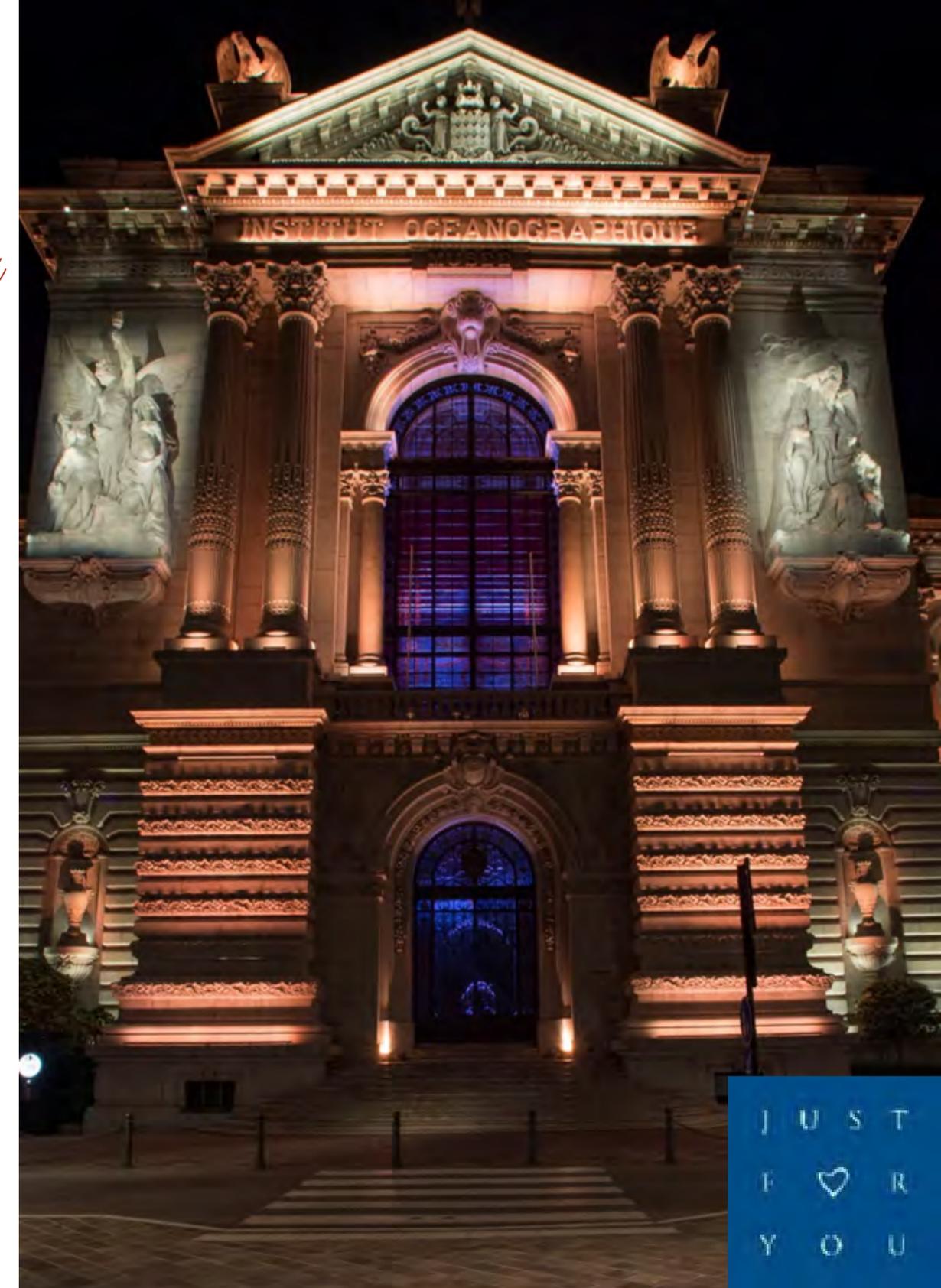
# *Une nuit de rêve au Musée Océanographique de Monaco*

## *Spell-binding evening at the Oceanographic Museum*

A l'heure de la fermeture du musée, les portes se rouvrent pour une poignée de privilégiés. Vivez une expérience inédite à la découverte des mers du monde et de plus de 6000 spécimens. Armé d'une lampe de poche, vous parcourez les aquariums et découvrez les comportements insoupçonnés et passionnants des poissons à la nuit tombée.

Cette offre inédite est proposée par le Musée Océanographique dans le cadre du programme « Just for You » réservé aux clients de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.

At closing time, the Museum's doors open just for you and an unprecedented experience in which you will discover coral reefs and over 6,000 specimens. Armed with a torch, you will tour the aquariums, discovering the fascinating and unsuspected behaviour of fish after night-fall. This one-of-a-kind offer is proposed by the Oceanographic Museum of Monaco as part of the « Just for You » programme only for guests staying at the Hotel Metropole Monte-Carlo.



Information & Reservations : +377 93 15 15 35  
[reservations@metropole.com](mailto:reservations@metropole.com)



*Metropole's Sweet Christmas*