



L'hôtel Tiffany pense à vous ! Célébrez les fêtes de fin d'année autour de notre coffret dégustation, spécialement conçu par notre Chef Christophe Pagnot.



The Tiffany Hotel is thinking of you! Celebrate the festive season with one of our gourmet boxes, specially prepared by our Chef Christophe Pagnot.

Nos coffrets dégustation incluent 7 spécialités, avec ou sans champagne.

Our tasting boxes include 7 gourmet specialties, with or without champagne.

Coffret dégustation avec champagne 85.-
Gourmet box with Champagne

Coffret dégustation sans Champagne 65.-
Gourmet box without Champagne



*Un choix « à la carte » vous est également proposé... Profitez-en !
An "à la carte" option is also offered... Treat yourself!*

Foie gras "mi-cuit" - Semi-cooked foie gras (100g)	19.-
Terrine de chevreuil aux pistaches d'Iran - Venison terrine with pistachios (100g)	9.-
Saumon "Label Rouge" fumé par nos soins - Homemade smoked salmon (100g)	12.-
Cabillaud gravlax à l'aneth - Cod gravlax with dill (100g)	13.-
Pain d'épice au miel - Honey Gingerbread (150g)	8.-
Financiers à la cannelle - Cinnamon financier cakes (6 pieces)	10.-
Chutney de figues au Porto - Fig chutney with Port	3.-
Champagne Deutz Brut Classic (37.5cl)	36.-



Pour chaque coffret acheté nous offrons un foie gras au personnel soignant !

For each gourmet box purchased, we offer a foie gras to the nursing staff!

Passez commande dès à présent par mail ou téléphone. Délai de 48h à prévoir pour retirer et payer la commande à l'Hôtel Tiffany.

Place your order now by email or phone. Please allow 48 hours to collect and pay your order at the Tiffany Hotel.