

New year's Eve Menu

Menu de la Saint Sylvestre

:: 265€ ::

At the Brasserie Naï, a unique place where the famous Arc de Triomphe Parisian fireworks will be celebrated by your side !

A la Brasserie Naï, un lieu unique où le fameux feu d'artifice Parisien de l'Arc de Triomphe sera célébré à vos côtés !

~ A sparkling evening that begins with... Une soirée pétillante qui commence par ... ~

Glass of Arc de Triomphe Champagne
(La Coupe de Champagne Arc de Triomphe)

The elegant wine of Château Héritage Smooth and harmonious flavors
(L'élegant vin du Château Héritage aux saveurs douces et harmonieuses)
1 bottle for two persons (1 bouteille pour deux)

~ Starters . Entrées ~

The Triumphant Panaché of the New Year 2026 :
(Le Panaché Triomphal du Nouvel an 2026)

- * Natural fresh foie gras with our famous honey and fig gingerbread *
(Le Foie gras frais au naturel avec notre célèbre pain d'épices au miel et aux figues)
- * Smoked Salmon medallions with the Chef's fragrant blinis *
(Les médaillons de Saumon fumé avec le blini parfumé du Chef)
- * Pink Shrimp on a red curly bed *
(Les Crevettes Roses sur un lit de frisée rouge)

~ Main course . Plat ~

The melting Beef Cheek with its Truffle Risotto and its waltz of vegetables
(La Joue de Bœuf fondante avec son Risotto aux Truffes et sa valse de légumes)

The Mediterranean Rosace of "The Champs-Elysées"
(cocktail of 4 cold and hot hors-d'oeuvre)

La Rosace Méditerranéenne des « Champs-Elysées » (cocktail de 4 mezzés froids et chauds)

~ Dessert ~

The Parisian chocolate whirlwind of the New Year 2026
Le Tourbillon Parisien tout chocolat de la Nouvelle Année 2026
Coffee or Tea . Café ou Thé

Live Music, party favors, Parisian fireworks and a surprise show
Live music, Cotillons, feu d'artifice Parisien et spectacle surprise

Party starts at 8.30 p.m.until dawn
La soirée débute à partir de 20h30 jusqu'à l'aube



A deposit of 50% is required upon reservation
Un acompte de 50% vous sera demandé lors de la réservation