

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



SHANGRI-LA
PARIS

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AU RYTHME DE L'ÉTÉ AU SHANGRI-LA PARIS



La Terrasse-Jardin du restaurant La Bauhinia : une parenthèse aux couleurs estivales

Paris, le 2 juin 2022 – Au Shangri-La Paris, l'été rime avec liberté, générosité et authenticité. L'ancienne demeure du Prince Roland Bonaparte se pare de couleurs estivales et propose une expérience unique au rythme de l'été.

La Terrasse-Jardin du restaurant La Bauhinia séduira les clients du Palace parisien avec une offre saisonnière proposée tout au long de la journée dans ce cocon verdoyant. En bordure du luxuriant jardin à la française, aucun murmure de la capitale ne viendra troubler cette bulle de verdure. Le restaurant La Bauhinia propose d'y déguster, pour le déjeuner ou le dîner, la nouvelle carte fraîche et estivale du Chef Exécutif Christophe Moret sous l'œil bienveillant de la Tour Eiffel. Des délices tels qu'une *Salade de homard* servie avec de l'avocat, de la mangue et une sauce ponzu, le *Dos de bar grillé sauce Riviera* ou encore, le fameux *Tigre qui pleure*, grand classique du restaurant.

Les créations sucrées du Chef Pâtissier Maxence Barbot, tels que le *Millefeuille vanille et caramel* ou la *Tatin de fruits* de saison, raviront également les plus gourmands.

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



SHANGRI-LA
PARIS

Page 2 sur 6

L'après-midi, la Terrasse-Jardin de La Bauhinia propose également une carte gourmande pour un déjeuner tardif, un dessert à la carte ou un apéritif. Les clients pourront notamment déguster le *Cœur de saumon artisanal* et son tzatzíki, *l'Assortiment de Dim Sums* ou bien *l'Éclat Café* le temps d'une pause improvisée en famille ou entre amis.



*Cœur de saumon artisanal
et son tzatzíki*



Tartare de thon à la thaï



Vacherin aux fraises

Nichée en plein cœur du Palace parisien, la Terrasse-Jardin de La Bauhinia offre une échappatoire parfaite à l'agitation des rues de la capitale. À l'abri des regards, ce véritable havre de paix constitue l'une des adresses les plus élégantes et gourmandes de la Ville Lumière.

Informations pratiques :

La Terrasse-Jardin de La Bauhinia est ouverte tous les jours à partir du 1^{er} juin, sous réserve des conditions météorologiques, de 12h00 à 18h00 et de 19h00 à 22h00.

- Pour le déjeuner de 12h à 14h
- Snacks et boissons de 14h à 18h
- Pour le dîner de 19h à 22h
- Pour le brunch dominical de 12h à 15h selon les disponibilités et par ordre d'arrivée

~ Plats à partir de 32€ et desserts à partir de 16€.

~ Réservations sur notre [site internet](http://www.shangrilaparis.com).

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Page 3 sur 6

Le Tea Time estival du Chef Pâtissier Maxence Barbot



Feuilleté aux fruits du moment

À partir du 11 juin, le Chef Pâtissier Maxence Barbot est heureux de proposer son nouveau Tea Time sous la lumineuse coupole de verre du restaurant La Bauhinia. Au menu : découverte, gourmandise et convivialité.

Les clients du restaurant pourront profiter des beaux jours pour s'octroyer une pause sucrée où douceurs de saison et générosité se conjuguent parfaitement pour satisfaire les palais les plus raffinés. Le Chef Pâtissier fait briller le répertoire classique des plaisirs sucrés en alliant délices de l'enfance et promesse d'une expérience gustative étonnante qui se décline en trois phases :

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



SHANGRI-LA
PARIS

Page 4 sur 6

L'assiette du partage

Laissez-vous surprendre par un doux parfum fruité avec la *Fine tarte fromage blanc cerise*, propice à la convivialité et aux confidences.

L'assiette des intemporels revisités

La dégustation se poursuivra avec des pâtisseries aux notes boisées, plus exquises les unes que les autres. La *Tarte diamant noisette pistache* et le *Petit chausson abricot vanille* stimuleront les sens des plus gourmands.

L'assiette fruitée

L'expérience se conclut par un voyage dans un univers de tendresse avec la fraîcheur de la *Tropézienne fleur d'oranger et citron vert*, du *Feilleté aux fruits du moment* et du *Cheesecake rhubarbe*.

Ce nouveau Tea Time est un clin d'œil aux douceurs de l'été. Il séduira les clients avec de délicieuses créations sucrées, aux recettes gorgées de soleil pour une expérience inoubliable.

Informations pratiques :

- ~ Les samedis et dimanches à La Bauhinia de 15h00 à 18h00 (uniquement à l'intérieur du restaurant).
- ~ 55€ pour une personne (accompagné d'une coupe de champagne 75€).
- ~ 100€ pour deux personnes (accompagné d'une coupe de champagne 140€).
- ~ Réservations sur notre [site](http://www.shangrilaparis.com) internet.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Page 5 sur 6

Un été en immersion au CHI, Le Spa



Lors des beaux jours, les clients du CHI, Le Spa pourront profiter de délicieux instants de sérénité avec l'offre « Summer in Paris » comprenant un accès quotidien, en juillet et en août, à la piscine baignée de lumière naturelle, aux espaces de fitness ainsi qu'à la terrasse. Cette offre exceptionnelle propose de purs moments de détente et de relaxation.

CHI, Le Spa séduira également les amateurs de bien-être avec son nouveau soin visage, le Jet Peel. Sa haute technologie permet d'obtenir une expertise anti-âge 100% naturelle, non-invasive et multidimensionnelle. Grâce à un système de projection haute pression de principes actifs dans les couches profondes de la peau, les tissus sont oxygénés, les irrégularités corrigées, les rides comblées et la peau retrouve volume et élasticité. La technique Jet Peel offre un résultat visible dès la première séance. Le soin peut être réalisé de manière ponctuelle ou en cure de 5 sessions, espacées de 15 jours permettant ainsi d'optimiser et de stabiliser les résultats dans la durée.

Véritable havre de paix, CHI, Le Spa accueille ses clients pour des programmes de soins complets, basés sur une approche globale et cognitive de la santé et de la beauté,

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



SHANGRI-LA
PARIS

Page 6 sur 6

offrant à chacun un moment d'équilibre et de sérénité, inspiré du Shangri-La, légendaire lieu de détente et d'enchantement.

Informations pratiques :

- ~ Abonnement « Summer in Paris » :
 - 1 500€ par personne sans frais d'entrée supplémentaires.
 - Comprenant un accès quotidien au Spa entre 9h00 et 20h00 en juillet et en août.
- ~ Soin Jet Peel : 190€ pour 45 minutes, 220€ pour 60 minutes (avec booster), 890€ pour une cure de 5 soins.
- ~ Détails et réservations :
 - Par e-mail à chi.paris@shangri-la.com.
 - Par téléphone au 01 53 67 19 78.

###

Crédits photos :

- La Terrasse-Jardin de La Bauhinia / restaurant extérieur : ©Maëlle Saliou
- Plats et desserts Terrasse-Jardin La Bauhinia, Tea Time : ©Louise Marinig
- CHI, Le Spa : ©Francis Amiand

###

À propos du Shangri-La Paris

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français datant du 19ème siècle est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009. Les 100 chambres et suites du Palace offrent des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. Ses 2 restaurants proposent une cuisine française et asiatique. Son Bar Botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des Parisiens. Ses 4 salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa, avec sa piscine de 17 mètres baignée de lumière naturelle est une invitation à la détente et à la sérénité. Autant d'atouts qui font du Shangri-La Paris l'une des adresses les plus élégantes de la capitale, au cœur du Paris culturel et à quelques minutes des Champs Elysées et de l'avenue Montaigne.

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



SHANGRI-LA
PARIS

Page 7 sur 6

###

CONTACTS PRESSE :

Shangri-La Paris :

Hélène Ferchaud

Directrice Marketing et Communication Adjointe

Tel : +33 (0)1 53 67 19 40

E-mail : helene.ferchaud@shangri-la.com

Agence BMRP (pour le Shangri-La Paris)

01 43 06 10 20

Lola Taleb-Le Barillier

Tel : 06 51 08 52 90

E-mail : lola.taleb@agencesproches.com

Béatrice Korb Kaplan

E-mail : beatrice.korb@agenceproches.com

Vous pouvez accéder à notre galerie photo en cliquant sur le lien suivant :
<http://www.shangri-la.com/imagelibrary>.

Abonnez-vous au Shangri-La sur les réseaux sociaux :

www.facebook.com/ShangriLaParis

www.instagram.com/ShangriLaParis