



WALDORF ASTORIA®
VERSAILLES • TRIANON PALACE

*Noël au
Waldorf Astoria
Versailles -
Trianon Palace*

La Bûche de Noël



L'Étoile d'Hiver

"Étoile d'Hiver" capture la magie festive et l'élégance pâtissière. Sous une fine coque de chocolat au lait 50% Cacao Sphère, se dévoilent une crème légère aux deux vanilles, une namelaka chocolat au lait, un caramel à la fleur de sel et un biscuit crumble croustillant aux céréales. Une dégustation gourmande et régressive, parfaite pour les fêtes.

✴ 95€

✴ Disponible en Click & Collect

The Winter Star

"Winter Star" captures festive magic and pastry elegance. Beneath a fine 50% milk chocolate shell from Cacao Sphère lies a light double vanilla cream, milk chocolate namelaka, fleur de sel caramel, and a crunchy cereal crumble. A delightful and indulgent treat, perfect for the holiday season.

✴ 95€

✴ Click and Collect

[Commander la Bûche](#)
[Order the Christmas Log](#)

*Ouverture des commandes le 17 novembre - Orders available from November 17

La Restauration



La Véranda

Vivez la magie des fêtes à La Véranda avec des menus festifs créés par le Chef Exécutif Frédéric Larquemin et le Chef Pâtissier Eddie Benghanem. Savourez des plats de brasserie raffinés comme la Tourte de Boeuf Salers ou le Dos de Chevreuil juste saisi et exclusifs tels que le Homard Bleu. Côté douceurs, laissez-vous séduire par la Couronne de Noël, pour un moment convivial et élégant, fidèle à l'esprit festif du Trianon Palace.

Experience the magic of the festive season at La Véranda, with celebratory menus crafted by Executive Chef Frédéric Larquemin and Pastry Chef Eddie Benghanem. Enjoy refined brasserie dishes such as the Salers Beef Pie or Seared Venison Loin, alongside exclusive creations like Blue Lobster. For dessert, indulge in the Christmas Crown, for a convivial and elegant moment true to the festive spirit of the Trianon Palace.

[Réserver pour le Réveillon de Noël](#)
[Book for Christmas' Eve](#)

[Réserver pour la Saint-Sylvestre](#)
[Book for New Years' Eve](#)

Gordon Ramsay au Trianon

Célébrez un Noël et un Réveillon d'exception au Gordon Ramsay au Trianon. À cette occasion, le Chef Gabriele Ravasio a imaginé des plats raffinés tels que la Bûche de Foie Gras au Sauternes et le Tartare de Chevreuil. Pour les créations gourmandes du Chef Pâtissier Eddie Benghanem, laissez-vous surprendre par les Agrumes écume de Champagne ou un dessert délicat à la Truffe noire, sobacha et légumes confits.

Celebrate an exceptional Christmas and New Year's Eve at Gordon Ramsay au Trianon. On this special occasion, Chef Gabriele Ravasio has created refined dishes such as the Sauternes Foie Gras Log and Venison Tartare. For the sweet creations by Pastry Chef Eddie Benghanem, let yourself be tempted by the Citrus Champagne Foam or a delicate dessert with black truffle, sobacha, and candied vegetables.

[Réserver pour le Réveillon de Noël](#)
[Book for Christmas' Eve](#)

[Réserver pour la Saint-Sylvestre](#)
[Book for New Years' Eve](#)





Peacock Alley

Vivez la magie des fêtes au Peacock Alley avec le cocktail festif Berry Merry signé Thomas Roy et les créations exclusives telles que les Rissoles de foie gras du Chef Exécutif Frédéric Larquemin le 25 décembre et 31 décembre, accompagnée d'une sélection de champagnes choisie par le Chef Sommelier Anthony Haffner. Le Royal Afternoon Tea du 25 décembre et 1er janvier, imaginé par le Chef Pâtissier Eddie Benghanem, sublime l'instant avec caviar et truffe, pour un moment gourmand et élégant.

Experience the magic of the festive season at Peacock Alley with the signature Berry Merry cocktail by Thomas Roy, and exclusive creations such as Foie Gras Rissoles crafted by Executive Chef Frédéric Larquemin on December 25 and December 31, paired with a curated selection of champagnes by Head Sommelier Anthony Haffner. On December 25 and January 1, Pastry Chef Eddie Benghanem elevates the moment of the Royal Afternoon Tea with caviar and truffle, for a gourmet and elegant celebration.

[Réserver pour la Saint-Sylvestre](#)
[Book for New Years' Eve](#)

L'Expérience Room Service

Pour les fêtes, laissez-vous séduire par une expérience culinaire raffinée en chambre, pensée par le Chef Exécutif Frédéric Larquemin et le Chef Pâtissier Eddie Benghanem. Des créations salées telles que le Homard Bleu ou le Dos de Chevreuil aux douceurs sucrées comme Les Fruits d'Hiver ou la Couronne de Noël, chaque plat célèbre l'esprit festif et l'élégance à la française. Savourez un moment gourmand et chaleureux dans l'intimité de votre chambre.

Room Service Experience

For the holidays, indulge in a refined in-room dining experience crafted by Executive Chef Frédéric Larquemin and Pastry Chef Eddie Benghanem. From savory creations such as Blue Lobster or Venison Loin to sweet delights like Winter Fruits or the Christmas Crown, each dish celebrates French elegance and the festive spirit. Savor a gourmet and cozy moment in the privacy of your room.



Les Expériences Exclusives



L'univers festif du Trianon Palace

Pour cette fin d'année, le Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace s'habille d'un éclat inédit grâce à une collaboration exclusive avec Arnold d'Alger. L'artiste signe des décors uniques en feuille d'or, illuminant avec raffinement les vitres du Peacock Alley de l'hôtel. Une mise en lumière précieuse qui sublime l'esprit majestueux du Trianon Palace et offre aux visiteurs une expérience visuelle unique et royale. Les dorures sont sublimées par les décorations féeriques sur le thème La Cour de Versailles signées René Veyrat.

An Enchanting Holiday Experience

For this holiday season, the Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace shines like never before with the collaboration with Arnold d'Alger. Gold-leaf decorations are signature of this talented artist, elegantly illuminating the windows of the Peacock Alley. This precious lighting enhances the hotel's majestic spirit, offering visitors a unique visual experience. The gilded details are further elevated by enchanting traditional decorations on the theme of the "Cour de Versailles", designed by floral designer René Veyrat.

Cours de Pâtisserie

Plongez dans la magie des desserts avec notre Chef Pâtissier Eddie Benghanem. Chaque samedi, dès 8 ans, entrez dans les coulisses du laboratoire de pâtisserie du Trianon Palace pour un atelier unique : apprenez les gestes, découvrez les secrets du Chef et repartez avec vos créations gourmandes... et le sourire.

Places limitées – réservez vite !

Pastry Class

Unveil the hidden secrets of magical desserts with our Pastry Chef Eddie Benghanem. Every Saturday, for children aged from 8 years old, step behind the scenes of the Trianon Palace pastry kitchen for a unique workshop: learn the techniques, discover the Chef' s secrets, and take home your delicious creations... with a smile. Limited places available – book early!

[Réserver votre cours](#)

[Book a pastry class](#)





High Afternoon Tea *signé le Château de Versailles Spectacles*

Le 6 décembre, vivez un moment d'exception avec notre High Afternoon Tea, imaginé par le Chef Pâtissier Eddie Benghanem. Dans le cadre d'une collaboration exclusive avec le Château de Versailles Spectacles, laissez-vous transporter par un spectacle unique autour d'un tea time raffiné, où gourmandise et prestige se rencontrent. Une expérience éphémère et précieuse, à savourer dans l'élégance de notre bar Peacock Alley.

High Afternoon Tea *in partnership with Chateau de Versailles Spectacles*

On December 6th, immerse yourself in an extraordinary moment at the Trianon Palace Versailles with our High Afternoon Tea, crafted by Pastry Chef Eddie Benghanem. In an exclusive collaboration with the Château de Versailles Spectacles, enjoy a unique performance around a refined tea time, where elegance and indulgence meet. A fleeting yet unforgettable experience to be savored in the sophisticated setting of our Peacock Alley bar.



L'Expérience Détente

Offrez-vous une véritable parenthèse de bien-être au Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace. Dès votre arrivée, laissez-vous séduire par le raffinement de votre hébergement. Plongez ensuite dans l'univers apaisant du Spa Guerlain et profitez d'un massage de 60 minutes par personne, avant de vous détendre pleinement grâce à l'accès à la piscine, au hammam et à la salle de fitness. Une expérience pensée pour allier sérénité, élégance et plaisir des sens.

A Relaxing Getaway

Treat yourself to a delicious moment of well-being at the Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace. From the moment you arrive, relax in the refinement of your spacious accommodation. Immerse yourself in the soothing world of the Guerlain Spa with a 60-minute massage per person, and enjoy full access to the pool, hammam, and fitness room. An experience designed to blend serenity, elegance, and sensory pleasure.

[Réserver l'Expérience Détente](#)
[Book A Relaxing Getaway](#)

L'Expérience Royale

Accordez-vous un séjour d'exception au cœur du Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace. Profitez d'une chambre luxueuse, d'un petit-déjeuner ainsi que d'un dîner en trois services pour deux à la brasserie La Véranda et d'un soin de 60 minutes au Spa Guerlain, avec accès complet aux installations. Une parenthèse de raffinement et de bien-être au cœur des jardins royaux.

A Royal Experience

Indulge in an exceptional stay at the Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace. Enjoy a luxurious room, breakfast and a three-course dinner for two at the brasserie La Véranda, and a 60-minute treatment at the Guerlain Spa, with full access to the facilities. A refined and rejuvenating escape amidst the royal gardens.

[Réserver L'Expérience Royale](#)
[Book A Royal Experience](#)



Cadeaux d'exception



Les Coffrets Cadeaux

Surprenez vos proches avec un cadeau hors du commun et des souvenirs inoubliables. Qu'il s'agisse d'un dîner d'exception au Gordon Ramsay au Trianon, étoilé Michelin, d'un repas élégant à La Véranda, d'un moment de détente au Spa Guerlain ou d'un séjour raffiné dans nos chambres luxueuses, chaque expérience est pensée pour émerveiller et marquer les esprits.

Gift Boxes

Surprise your loved ones with an extraordinary gift and unforgettable memories. Whether it's an exceptional dinner at the Michelin-starred Gordon Ramsay au Trianon, an elegant meal at La Véranda, a rejuvenating moment at the Spa Guerlain, or a refined stay in one of our luxurious rooms, each experience is designed to delight and leave a lasting impression.

[Offrir](#)
[Offer](#)



1 boulevard de la Reine, 78000 Versailles
+33 1 30 84 50 00
waldorfastoriaversailles.fr
@trianonpalaceversailles