



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG



Saison *festive*

Entrez dans la lumière au Place d'Armes,
où la magie des fêtes s'exprime à travers des instants inoubliables.

*Festive season - Step into the light at Le Place d'Armes,
where the magic of the season unfolds in unforgettable moments.*



La magie des fêtes
à l'hôtel *Le Place d'Armes*



Célébrer l'exceptionnel

À l'abri des regards, au cœur du centre historique de Luxembourg, Le Place d'Armes s'illumine d'un éclat singulier dès novembre.

L'atmosphère s'adoucit, les gestes se font plus chaleureux, et l'esprit des fêtes s'invite dans chaque détail : une lumière tamisée, un accueil feutré, une attention discrète.

En cette saison précieuse, Le Place d'Armes devient le théâtre de vos plus beaux moments : séjours confidentiels, retrouvailles en famille, célébrations élégantes, ou simples instants de quiétude.

La saison des fêtes au Place d'Armes se vit comme un art : celui de recevoir, de ressentir... et de se souvenir.

Tucked away from prying eyes, in the heart of Luxembourg's historic centre, Le Place d'Armes begins to glow with a singular charm from November. The atmosphere softens, gestures grow warmer, and the festive spirit finds its way into every detail: a gentle glow, a hushed welcome, a discreet attentiveness. During this precious season, the Maison becomes the setting for your most cherished moments: intimate getaways, family reunions, elegant celebrations, or simple moments of serenity. The festive season at Le Place d'Armes is lived as an art: the art of hosting, of feeling... and of remembering.



Programme des festivités



du 15 novembre au 8 janvier
from November 15th to January 8th



Votre séjour : Le temps des fêtes
Your stay : Time for festivities

du 15 novembre au 8 janvier
from November 15th to January 8th



Tea Time de Noël au 18 Bar
Christmas Tea Time at Le 18 Bar

24 décembre
December 24th



Dîner du réveillon de Noël au Plëss
Christmas eve dinner at Le Plëss

Dîner du réveillon de Noël à La Cristallerie
Christmas eve dinner at La Cristallerie

25 décembre
December 25th



Déjeuner & Dîner de Noël au Plëss
Christmas lunch & dinner at Le Plëss

31 décembre
December 31st



Dîner de la Saint-Sylvestre au Plëss
New year's eve dinner at Le Plëss

Dîner de la Saint-Sylvestre à La Cristallerie
New year's eve dinner at La Cristallerie

Commandes du 20 novembre
au 10 décembre



Bûches de Noël
Yule logs

Orders from November 20th
to December 10th

Commandes dès le 26 décembre
Orders starting on December 26th



Galette des Rois
King's cake

Le temps des fêtes

Time for festivities

Quand la ville *s'illumine* et que les rues du centre historique se parent de *magie*, Le Place d'Armes devient le refuge idéal pour vivre l'*esprit des fêtes*. Le temps d'une parenthèse, laissez-vous envelopper par l'ambiance feutrée de la Maison, la chaleur d'un accueil attentif et le charme des traditions luxembourgeoises.

L'offre "*Le temps des fêtes*" comprend :

- Une nuit en chambre double
- Le petit-déjeuner gourmand servi au Plëss
- Un accueil festif en chambre à l'arrivée
- Un Tea Time de Noël imaginé par le Chef Damien Grandclaude

Package disponible du 15 novembre au 8 janvier 2025.

Réservations au +352 27 47 37 ou par mail à reservations@hotel-leplacedarmes.com

When the city lights up and the streets of the historic center are filled with magic, Le Place d'Armes becomes the perfect retreat to experience the festive spirit.

For a timeless experience, let yourself be embraced by the cozy atmosphere of the Maison, the warmth of a thoughtful welcome, and the charm of Luxembourgish traditions.

The "Holiday Season" package includes:

- *One night in a double room*
- *Gourmet breakfast served at Le Plëss*
- *A festive welcome in your room upon arrival*
- *A Christmas Tea Time imagined by Chef Damien Grandclaude*

Package available from November 15 to January 8, 2025

Bookings at +352 27 47 37 or by email at reservations@hotel-leplacedarmes.com





Tea Time de Noël au 18 Bar

Christmas Tea Time at Le 18 Bar

Infusions parfumées, chocolats chauds onctueux, douceurs de saison et créations gourmandes de notre Chef Pâtissier : goûtez à notre Tea Time de Noël qui célèbre l'art de vivre des fêtes, dans l'atmosphère feutrée et chaleureuse du 18 Bar.

À partager en duo, en famille ou entre amis, pour un après-midi tout en tendresse... et en saveurs.

Disponible du 15 novembre au 8 janvier au 18 Bar. Servi tous les jours de 16h à 18h.

Réervations conseillées au +352 27 47 37 ou par mail à info@hotel-leplacedarmes.com

Flavoured infusions, velvety hot chocolates, seasonal treats and gourmet creations by our Pastry Chef: indulge in our Christmas Tea Time, a celebration of the festive art of living, in the cosy and warm atmosphere of Le18 Bar.

To be shared as a couple, with family or among friends, for an afternoon filled with tenderness... and flavours.

Available in limited edition from 15th November to 8th January at Le 18 Bar.

Bookings at +352 27 47 37 or by email at info@hotel-leplacedarmes.com

P L Ë S S

LE PLACE D'ARMES

Diner du réveillon de Noël au Plëss

Christmas Eve Dinner at Le Plëss

En cette saison où tout invite à se retrouver, notre Chef signe un menu pensé comme une célébration de l'hiver : des produits choisis avec soin, des associations précises, et cette touche de générosité qui rend les repas de fête si particuliers.

Installez-vous et savourez votre moment, porté par la douceur des lumières, l'élégance du service et la chaleur d'un accueil maison.

Réservations au +352 27 47 37 411 ou par mail à pless@hotel-leplacedarmes.com.

As the festive season invites us to gather and savour time together, our Chef has crafted a menu that celebrates winter with care: thoughtfully selected ingredients, refined pairings, and just the right touch of generosity that makes holiday meals truly special.

Each dish is an invitation to enjoy the present moment, enhanced by soft lights, attentive service, and the warmth of a house that feels like home.

Reservations at +352 27 47 37 411 or by email at pless@hotel-leplacedarmes.com



Dîner du 24 décembre



Amuse-bouche



Salade de fines tranches de Veau

Crème aux Truffes - Mâche

Salad of Thinly Sliced Veal
Truffle Cream – Lamb's Lettuce



Magret de Canard

Jus au Foie gras

Duck Breast
Foie Gras Jus

ou

Filet de Bar

Beurre aux Agrumes

Sea Bass Fillet
Citrus Butter

Accompagnement :

Salsifis caramélisés & en mousseline

Caramelized Salsify & Salsify Mousseline



Boule de Noël

Mousse Caramel & Macadamia - Pain de Gênes - Insert Poire

Christmas Sphere
Caramel & Macadamia Mousse – Genoa Cake – Pear Insert

109 euros par personne, accord mets-vins inclus

Prix net en euros, service compris

€109 per person, wine pairing included

Net price in euros, service included

Dîner du réveillon de Noël à La Cristallerie

Christmas Eve Dinner at La Cristallerie

Pour le soir de Noël, notre Chef propose un menu pensé comme une célébration simple et essentielle : des produits nobles, des gestes précis, et le respect des saveurs. Un équilibre entre puissance et délicatesse, entre générosité et retenue, dans une ambiance feutrée, au cœur de la maison.

Réservations au +352 27 47 37 421 ou par mail à cristallerie@hotel-leplacedarmes.com

On Christmas Eve, our Chef presents a menu shaped by simplicity and intention: noble ingredients, precise execution, and a deep respect for flavour.

A fine balance between intensity and subtlety, generosity and restraint — served in the understated elegance of our dining room.

Reservations at +352 27 47 37 421 or by email at cristallerie@hotel-leplacedarmes.com



Dîner du 24 décembre



Amuse-bouche



Foie Gras

Cuisse de volaille de Bresse - Coing

Foie Gras

Bresse Poultry Leg – Quince



Turbot

Pomme fondante - Laitue - Caviar

Turbot

Fondant Apple – Lettuce – Caviar

ou

Chevreuil

Truffe - Lard de Colonnata - Topinambour

Venison

Truffle – Colonnata Lardo – Jerusalem Artichoke



Meringue Truffée

Crémeux Chocolat 64% - Praliné Truffe Noire - Voile Cacao

Truffled Meringue

64% Chocolate Crémeux – Black Truffle Praliné – Cocoa Veil



Mignardises

Mignardises

169 euros par personne, accord mets-vins inclus

Prix net en euros, service compris

€169 per person, including wine pairing

Net price in euros, service included

Déjeuner et dîner de Noël au Plëss

Christmas Lunch & Dinner at Le Plëss

Pour cette soirée empreinte de douceur, notre Chef propose un menu aux accords subtils, entre terre et mer, chaleur et fraîcheur, tradition et créativité.

On y retrouve l'élégance des fêtes, la richesse des produits de saison — quelques notes boisées, des touches d'agrumes, des textures veloutées — et toujours cette volonté de faire plaisir, simplement, avec sincérité.

Un Noël tout en finesse, pensé pour éveiller les sens et réchauffer les cœurs.

Réservations au +352 27 47 37 411 ou par mail à pless@hotel-leplacedarmes.com

For this special evening filled with warmth, Le Plëss presents a menu built on subtle contrasts, land and sea, richness and freshness, tradition and creativity.

Expect festive elegance, seasonal ingredients at their best — earthy notes, citrus accents, velvety textures — and above all, the simple, sincere pleasure of sharing a beautiful moment.

A Christmas dinner crafted to awaken the senses and warm the soul.

Reservations at +352 27 47 37 411 or by email at pless@hotel-leplacedarmes.com.



Déjeuner et Dîner du 25 décembre

Amuse-bouche



Cappuccino de Marron
Ecume de Lait parfumée à la Truffe noire

Chestnut Cappuccino
Milk Foam scented with Black Truffle



Magret de Canard

Jus au Foie gras

Duck Breast

Foie Gras Jus

ou

Filet de Bar de Ligne

Beurre aux Agrumes

Sea Bass Fillet

Citrus Butter



Accompagnement :

Salsifis caramélisés & en mousseline

Caramelized Salsify & Salsify Mousseline



Boule de Noël

Mousse Caramel & Macadamia - Pain de Gênes - Insert Poire

Christmas Sphere

Caramel & Macadamia Mousse – Genoa Cake – Pear Insert

69 euros par personne, hors boissons.

Prix net en euros, service compris

€69 per person, excluding beverages.

Net price in euros, service included



Soirée du réveillon de la Saint-Sylvestre au Plëss

New Year's Eve at Le Plëss

Pour célébrer la dernière nuit de l'année, Le Plëss vous convie à un moment gourmand, entre élégance et générosité.

Dans un décor feutré, sublimé par la magie des fêtes, notre Chef vous propose un menu en plusieurs temps, où les produits nobles de saison — homard, gibier, truffe — se rencontrent avec justesse et créativité.

Les mélodies d'un saxophoniste accompagneront ce voyage de saveurs, ainsi qu'un chariot de champagnes dès 19h00 pour finir l'année en beauté et accueillir 2026 comme il se doit.

Réservations au +352 27 47 37 411 ou par mail à pless@hotel-leplacedarmes.com

To celebrate the last night of the year, Le Plëss invites you to a gourmet evening, blending elegance and generosity.

In an intimate setting, enhanced by the magic of the festive season, our Chef presents a multi-course menu where seasonal delicacies — lobster, game, truffle — come together with precision and creativity.

The melodies of a saxophonist will accompany this journey of flavours, along with a champagne trolley from 7:00 p.m. — to end the year beautifully and welcome 2026 in style.

Reservations at +352 27 47 37 411 or by email at pless@hotel-leplacedarmes.com





Dîner du 31 décembre

Amuse-bouche



Salade de Homard & Crevettes

Lobster & Prawn Salad



Crêpinette de Pigeon

Sauce Truffe

Pigeon Crêpinette

Truffle Sauce



Filet de Biche

Jus de Gibier aux Myrtilles - Mousseline de Marrons

Venison Fillet

Game Jus with Blueberries – Chestnut Mousseline



Entremet Noisette

Biscuit Noisette - Gel Yuzu - Mousse Noisette & Yuzu

Hazelnut Entremets

Hazelnut Biscuit – Yuzu Gel – Hazelnut & Yuzu Mousse

159 euros par personne, accord mets-vins inclus

Prix net en euros, service compris

€159 per person, including wine pairing

Net price in euros, service included

Expérience gastronomique du nouvel an à La Cristallerie

New Year's Eve Gastronomic Experience at La Cristallerie

Pour la Saint-Sylvestre, La Cristallerie signe un menu en sept temps, hommage aux produits d'exception : Foie gras et Coing, Homard et Sarrasin, Omble Chevalier et Caviar, Truffe.

Votre dîner s'accompagnera des mélodies d'un saxophoniste, dans l'intimité feutrée de notre maison. Un chariot de champagnes vous sera proposé à partir de 19h00 pour célébrer la nouvelle année.

Réservations au +352 27 47 37 421 ou par mail à cristallerie@hotel-leplacedarmes.com. Un pré-paiement correspondant au montant total du menu pour chaque personne vous sera demandé.

For New Year's Eve, La Cristallerie presents a seven-course menu honoring exceptional produce: Foie gras with Quince, Lobster with Buckwheat, Caviar, and Truffle.

Your dinner will be accompanied by the smooth melodies of a saxophonist, in the intimate, candlelit atmosphere of our Maison. A champagne trolley will be available from 7:00 p.m. to begin the New Year's celebration in style.

Reservations at +352 27 47 37 421 or by email at cristallerie@hotel-leplacedarmes.com. A prepayment corresponding to the total menu price per person will be required.



Dîner du 31 décembre

Amuse-bouche



Foie Gras - Coing

Foie Gras – Quince



Homard

Oignon - Sarasin

Lobster - Onion – Buckwheat



Omble Chevalier

Pomme fondante - Caviar

Omble Chevalier - Caramelized Apple – Caviar



Le Sénateur Couteaux

Lièvre - Champignon

The “Sénateur Couteaux”

Hare – Mushroom



Volaille de Bresse

Truffe - Sauce Poulette

Bresse Poultry - Truffle – Poulette Sauce



Matcha

Yuzu - Wasabi

Matcha - Yuzu - Wasabi



Meringue truffée

Crèmeux Chocolat 64% - Praliné Truffe Noire - Voile Cacao

Truffled Meringue - 64% Chocolate Crèmeux – Black Truffle Praliné – Cocoa Veil



Mignardises



329 euros par personne, accord mets-vins inclus

Prix net en euros, service compris

€329 per person, including wine pairing

Net price in euros, service included

Bûches de Noël

Yule logs

Cette année encore, les *bûches de Noël* imaginées par notre Chef Pâtissier Damien Grandclaude viendront illuminer vos tables avec élégance et gourmandise.

Équilibres *subtils*, textures *raffinées*, inspirations *classiques* ou *audacieuses*... Chaque création est pensée comme une expérience à partager, un instant de douceur pour accompagner la *magie des fêtes*.

- **L'Éclat de Forêt (Vegan)** : Biscuit Chocolat, Mousse Griotte Amarena, Ganache Chocolat et Gel Amarena.
- **Verte Éternelle** : Biscuit Pistache, Mousse Pistache et Éclats de Pistache caramélisée, Confit Framboise.

Commandes du 20 novembre au 10 décembre au +352 27 47 37 319 ou à marketing@hotel-leplacedarmes.com. À venir récupérer le 23 décembre à la réception. **6/8 parts - 65 euros.**

Once again this year, the Christmas Yule logs imagined by our Pastry Chef Damien Grandclaude will bring elegance and indulgence to your festive tables.

Subtle balances, refined textures, classic or bold inspirations... Each creation is designed as a shared experience — a moment of sweetness to accompany the magic of the season.

Available in limited edition from December.

- **L'Éclat de Forêt (Vegan)**: Chocolate Biscuit – Amarena Cherry Mousse – Chocolate Ganache – Amarena Gel.
- **Verte Éternelle**: Pistachio Biscuit – Pistachio Mousse – Caramelized Pistachio Crunch - Raspberry Confit.

Orders from November 20th to December 10th at +352 27 47 37 319 or at marketing@hotel-leplacedarmes.com. To be collected on December 23rd at the reception.

6/8 servings – €65





Galette des rois

King's cake

La tradition se poursuit en janvier avec notre *galette des rois*, réalisée maison par notre Chef Pâtissier.

Pâte feuilletée délicate, garniture généreuse et fève soigneusement cachée : tout y est pour partager un moment gourmand et convivial, en famille, entre collègues ou tout simplement pour le plaisir.

Disponible sur commande, en format individuel ou à partager.

Commandes dès le 26 décembre au +352 27 47 37 319 ou à marketing@hotel-leplacedarmes.com

6-Parts - 29 euros

Start the year with a sweet tradition: our homemade King's Cake, crafted by our Pastry Chef with care and precision.

Buttery puff pastry, a generous almond filling, and a hidden charm – everything is here to make January deliciously festive.

*Orders from December 26th at +352 27 47 37 319 or at marketing@hotel-leplacedarmes.com
6 servings – €29*



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

Hôtel Le Place d'Armes

18, Place d'Armes - L-1136 - Luxembourg



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

Nous contacter

Contact us

Téléphone : +352 27 47 37

Mail : info@hotel-leplacedarmes.com

