

ROOFTOP

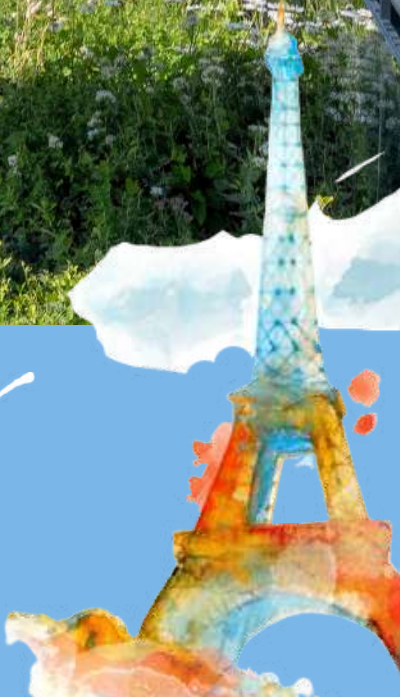
OFFRES GROUPES

2026



EYLAU
PARIS!
ROOFTOP

canopy
by Hilton™
PARIS | EIFFEL TOWER





MENU

Good to Know	P. 3
Sharing is Caring - 79	P. 4
Champagne Dining - 129	P. 5
Pizza on the Roof - 129	P. 6
Grill & Chill - 139	P. 7
Luxury Eylau - 159	P. 8
Cocktail O'clock - 169	P. 9
Luxury Unlocked - 239	P. 10
Add-ons	P. 11
Flavors in Action	P. 12
Notre partenaire	P. 13

GOOD TO KNOW

Nos formules sont valables pour des groupes de 10 à 50 personnes*

Le rooftop Eylau Paris est ouvert de midi à 23h30
Dernière commande cuisine 22h30
Dernière commande bar 23h00

Pour toute extension jusqu'à 1h00,
nous vous proposons un espace intérieur
pour un supplément de 500€

Pour une privatisation totale du rooftop,
un minimum de consommation de 10 000€,
incluant frais de privatisation, est requis

Pour votre confort, en cas de conditions météorologiques défavorables, votre événement se déroulera dans notre restaurant L'Esprit Nouveau (hors privatisation) ou dans notre salon Canopy Lounge pour les événements privés

La privatisation est requise à partir de 40 personnes en format semi-debout et 30 personnes en format assis

Pour la tranquillité et le respect de notre voisinage, la musique est limitée à 75 décibels sur le rooftop

*Pour tout groupe supérieur à 50 personnes, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail suivante : parpy_events@hilton.com



SHARING IS CARING

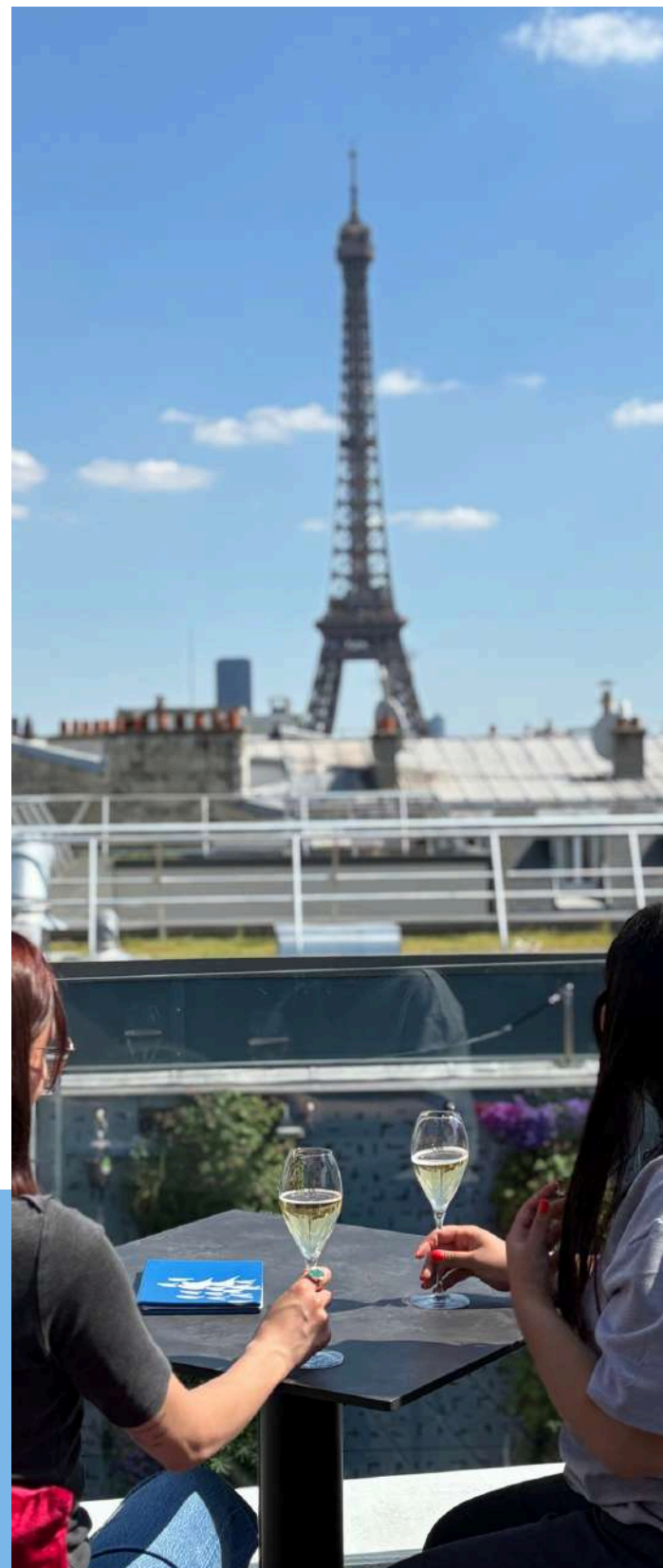
Formule à 79€/ personne, comprenant :

Planche mixte* à partager

3 pièces cocktail sucrées

2 verres (softs, bières ou vins)

Espace réservé sur le rooftop



*Planche de charcuterie et de fromages

Planche végétarienne sur demande

Cette formule est disponible uniquement du dimanche au mercredi inclus

Suppléments possibles sur la page 11

Jusqu'à 50 personnes



CHAMPAGNE DINING

Formule à 129€/ personne, comprenant :

1 coupe de champagne

2 bouchées cocktail - Choix du Chef

Repas : Entrée/Plat/Dessert - Choix du Chef

2 verres (softs, bières ou vins)

Espace réservé sur le rooftop



Privatisation obligatoire à partir de 30 personnes en format assis

Suppléments possibles sur la page 11

Jusqu'à 50 personnes



PIZZA ON THE ROOF

Formule à 129€/ personne, comprenant :

Pizza*

Accompagnements (salade et légumes rôtis)

2 heures d'Open Bar Afterwork : softs, bières et vins

2 boules de glace

Espace réservé sur le rooftop



*Merci de demander à votre contact les choix de pizzas disponibles
Suppléments possibles sur la page 11
Jusqu'à 50 personnes





GRILL & CHILL

Formule à 139€/ personne, comprenant :

Côte de boeuf ou de veau à manger au pic (250g par personne)

Accompagnements (salade, pommes de terre grenaille, légumes rôtis)

2 boules de glace

2 heures d'Open Bar Afterwork : softs, bières et vins

Espace réservé sur le rooftop

Suppléments suggérés : 6 mini brochettes de viande ou de légumes grillés (150-200g) - 30€

Suppléments possibles sur la page 11

Jusqu'à 50 personnes





LUXURY EYLAU

Formule à 159€/ personne, comprenant :

Entrée du Chef

Homard et assortiment de caviar

OU

Tomahawk de boeuf et truffe

Accompagnements (salade, pommes de terre grenaille, légumes rôtis)

Dessert du Chef

2 verres de vin prestige ou cocktails*

Boisson soft à volonté pendant 4 heures maximum

Espace réservé sur le rooftop

*Sélection parmi nos vins servis au verre et cocktails

(Paloma Spritz - Cocktail signature du rooftop

Lillet Tonic, Moscow Mule, Gin Tonic, Cubalibre. Cocktail zero % disponible

Option végétarienne possible

Suppléments possibles sur la page 11

Offre valable jusqu'à 30 personnes



COCKTAIL O'CLOCK

Formule à 169€/ personne, comprenant :

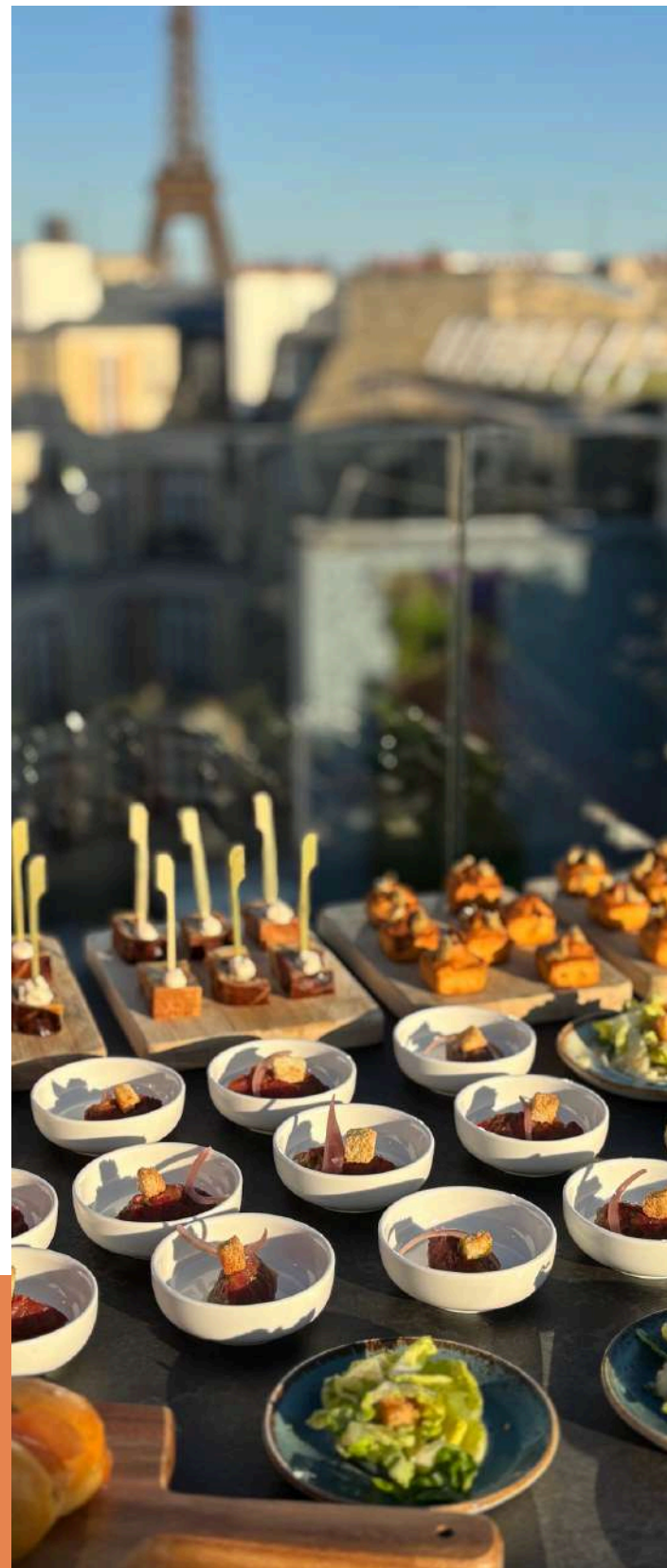
Assortiment de 10 finger food* (salés/sucrés)

OU

Assortiment de 20 bouchées cocktails (salées/sucrées)

2 heures d'Open Bar Afterwork : softs, bières et vins

Espace réservé sur le rooftop



*Merci de nous indiquer votre préférence de salés/sucrés

(Option par défaut 7 salés & 3 sucrés)

Suppléments possibles sur la page 11

Jusqu'à 50 personnes



LUXURY UNLOCKED

Formule à 239€/ personne, comprenant :

1 coupe de champagne

Assortiment de 10 finger food* OU 20 bouchées cocktails
Focaccia Provençale (roquette, gambas, tomates, caviar)

2 heures d'open bar afterwork-cocktail :

2 cocktails** & open-bar softs, bières et vins

Espace réservé sur le rooftop

*Finger food : merci de nous indiquer votre préférence de salés/sucrés
(Option par défaut 7 salés & 3 sucrés)

**Choix de 2 cocktails parmi : Paloma Spritz - Cocktail signature du rooftop,
Lillet Tonic, Moscow Mule, Gin Tonic, Cubalibre. Cocktail zero % disponible
Suppléments possibles sur la page 11

Jusqu'à 50 personnes



ADDS-ON

Vous pouvez compléter votre formule en y ajoutant les éléments suivants :

Planche à partager	25€
Pizza*	30€
Focaccia Provençale	36€
Brochettes**	30€
Demi-magret de canard flambé	30€
Glace (2 boules)	8€
Cocktail***	16€
Champagne (coupe)	24€
Heure supplémentaire open-bar afterwork	22€
Champagne (bouteille)	145€

*Merci de demander à votre contact les choix de pizzas disponibles

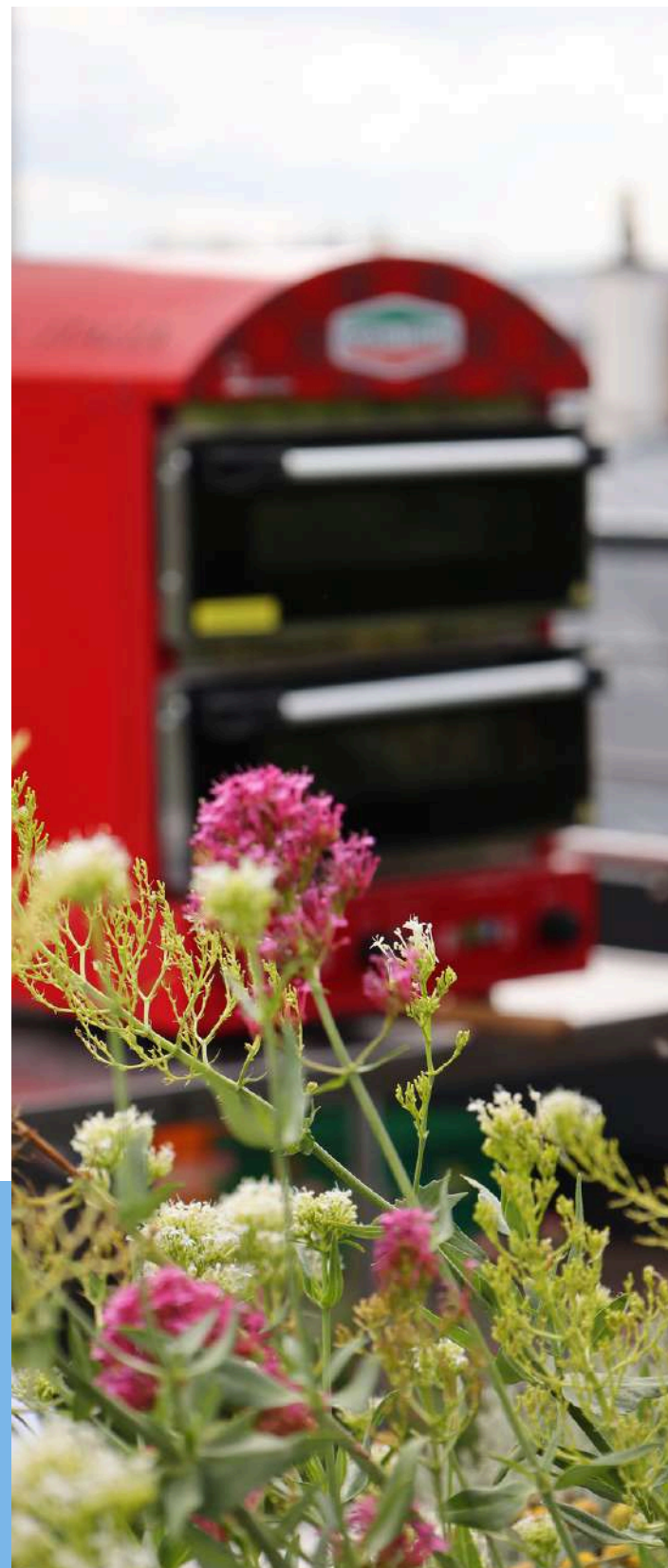
**Entre 150 et 200g : viande, poisson ou fruits de mer

Option végétarienne disponible

*** Choix parmi : Paloma Spritz - Cocktail signature du rooftop, Lillet Tonic, Moscow Mule, Gin Tonic, Cubalibre. Cocktail zero % disponible



FLAVORS IN ACTION



Vous pouvez compléter votre formule en y ajoutant les éléments suivants :

Comptoir :

Découpe Parisienne (assortiment de fromages de la Ferme De La Tremblaye)

PAR PERSONNE

31€

Glacier

14€

Four à pizza (pizza ou assemblage de foccacia)

26€

La symphonie du jambon (jambon de Paris truffé ou jambon cru à la trancheuse)

40€

Autour du brasero* :

Assortiment de brochettes de viande, poisson et/ou fruits de mer

39€

Flambage - demi-magret de canard flambé au cognac et gambas flambées au Mezcal

41€

*Le brasero requiert une privatisation totale du rooftop
Accompagnements : pommes de terre grenaille et légumes rôtis
Minimum 20 personnes



NOTRE PARTENAIRE

côte des roses 

PALOMA SPRITZ



Côte des Roses Rosé Art Edition
Tequila
Jus de pamplemousse
Sirop de pamplemousse
Fleur de sel rose



Son originalité tient en sa bouteille inédite au fond en forme de rose, créée par une jeune designer de l'Ecole Boule

Gourmand, frais et fruité, Côte des Roses se décline dans l'appellation Languedoc en rouge, rosé et blanc

La cote des Roses désigne le littoral près du typique village de Gruissan

NOTRE COCKTAIL SIGNATURE



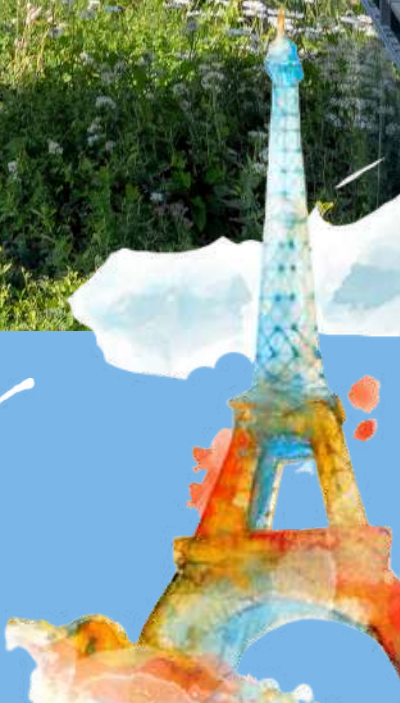


EYLAU
PARIS!
ROOFTOP

CONTACT
parpy_events@hilton.com

canopy
by Hilton™

PARIS | EIFFEL TOWER



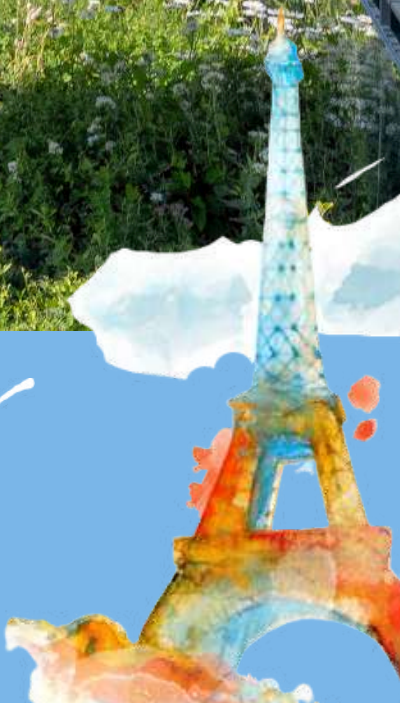
ROOFTOP

GROUP OFFERS 2026



EYLAU
PARIS!
ROOFTOP

canopy
by Hilton™
PARIS | EIFFEL TOWER





MENU

Good to Know	P. 3
Sharing is Caring - 79	P. 4
Champagne Dining - 129	P. 5
Pizza on the Roof - 129	P. 6
Grill & Chill - 139	P. 7
Luxury Eylau - 159	P. 8
Cocktail O'clock - 169	P. 9
Luxury Unlocked - 239	P. 10
Add-ons	P. 11
Flavors in Action	P. 12
Our Partner	P. 13

GOOD TO KNOW

Our packages are available for groups of 10 to 50 guests*

Eylau Paris Rooftop is open from 12:00 PM to 11:30 PM
Last kitchen orders at 10:30 PM
Last bar orders at 11:00 PM

For any extension until 1:00 AM, we can offer you an indoor space for an additional fee of €500

For exclusive hire of the entire rooftop, a minimum spend of €10,000 is required, inclusive of the privatization fee.

For your comfort, in the event of unfavorable weather conditions, your event will be relocated to our restaurant, L'Esprit Nouveau (non-exclusive basis), or to our Canopy Lounge for private events.

Exclusive hire is required for events of 40 guests or more in a semi-standing format, and from 30 guests in a seated format.

For the comfort of our guests and respect for our neighbours, music on the rooftop is limited to 75 decibels.

*For groups of more than 50 guests, please feel free to contact us at the following email address:
parpy_events@hilton.com



SHARING IS CARING

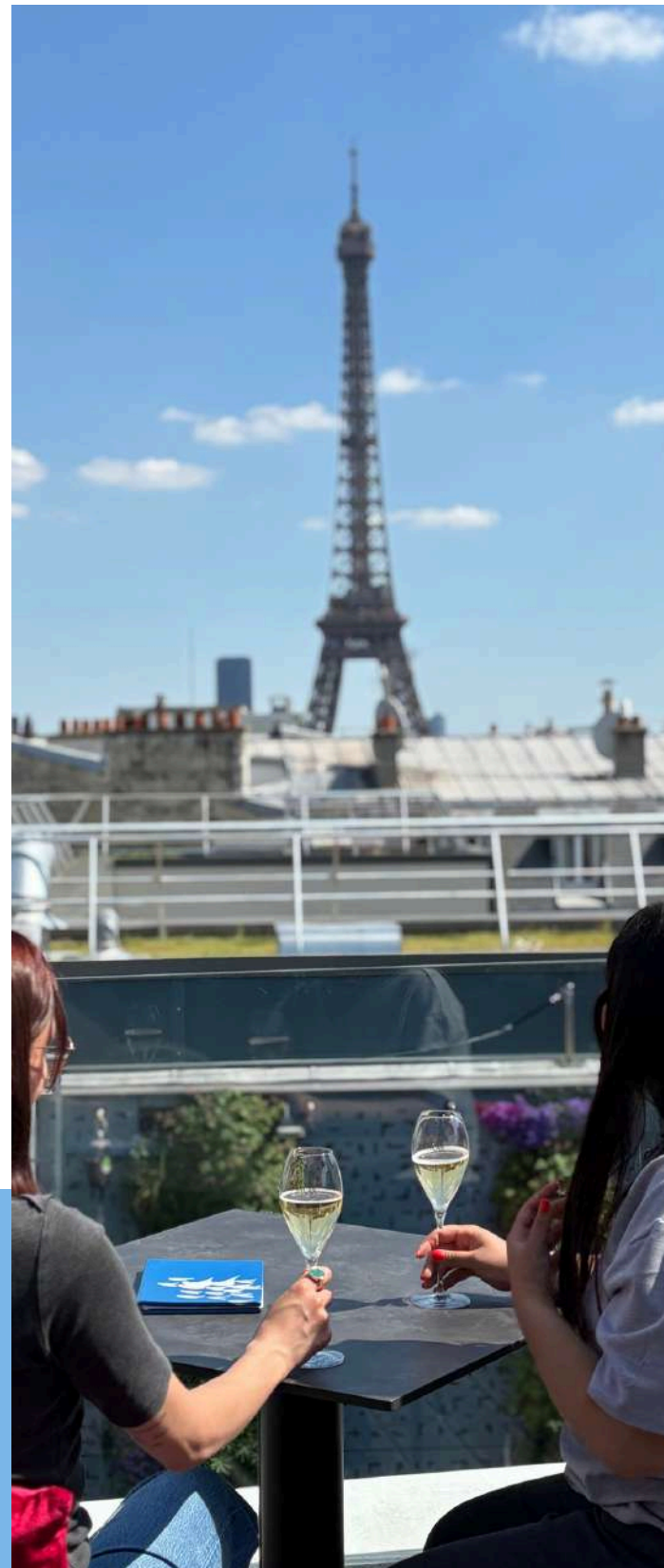
€79 per person package, including:

Mixed sharing platter*

3 sweet cocktail bites

2 drinks (soft drinks, beer, or wine)

Reserved area on the rooftop



Charcuterie and cheese platter

Vegetarian platter available upon request

This package is available only from Sunday to Wednesday inclusive

Additional options are available on page 11

Up to 50 guests



P. 4

CHAMPAGNE DINING

€129 per person package, including:

1 glass of champagne

2 chef's choice cocktail bites

A three-course meal: starter, main course, dessert (Chef's selection)

2 drinks (soft drinks, beer, or wine)

Reserved area on the rooftop



Exclusive hire is required for seated events of 30 guests or more
Additional options are available on page 11
Up to 50 guests



PIZZA ON THE ROOF

€129 per person package, including:

Pizza*

Side dishes (salad and roasted vegetables)

2-hour Afterwork open bar: soft drinks, beer and wine

2 scoops of ice cream

Reserved area on the rooftop



*Please ask your contact for the available pizza options
Additional options are available on page 11
Up to 50 guests





GRILL & CHILL

€139 per person package, including:

Beef or veal rib served on skewers (250g per person)

Side dishes (salad, baby potatoes, roasted vegetables)

2 scoops of ice cream

2-hour Afterwork open bar: soft drinks, beer and wine

Reserved area on the rooftop

Suggested add-on: 6 mini grilled meat or vegetable skewers (150–200g) – €30

Additional options are available on page 11

Up to 50 guests





LUXURY EYLAU

€159 per person package, including:

Chef's starter

Lobster and assorted caviar

OR

Beef tomahawk with truffle

Side dishes salad baby potatoes roasted vegetables

Chef's dessert

2 glasses of premium wine or cocktails*

Unlimited soft drinks for up to 4 hours

Reserved area on the rooftop

Selection from our wines served by the glass and cocktails

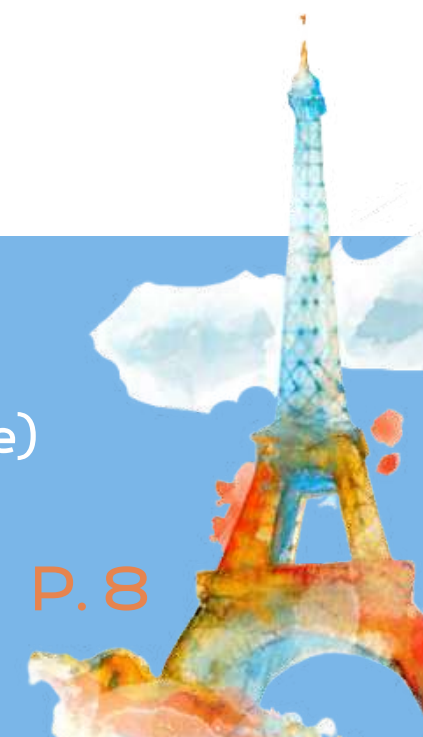
(Paloma Spritz – rooftop signature cocktail

Lillet Tonic, Moscow Mule, Gin Tonic, Cuba Libre. Alcohol-free cocktail available)

Vegetarian option available

Additional options are available on page 11

Offer valid for up to 30 guests



P. 8

COCKTAIL O'CLOCK

€169 per person package including:

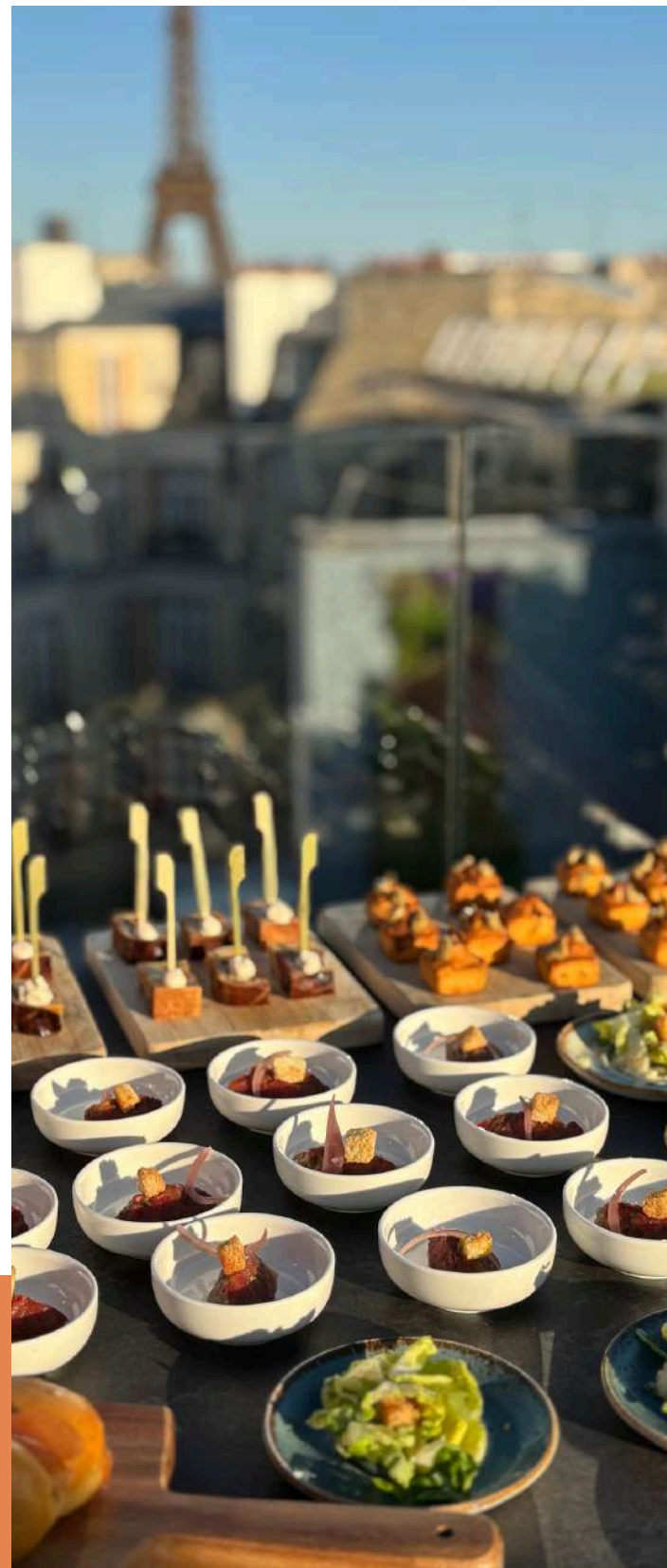
Assortment of 10 finger foods* savory and sweet

OR

Assortment of 20 cocktail bites (savory and sweet)

2-hour Afterwork open bar soft drinks beer and wine

Reserved area on the rooftop



*Please let us know your preference for savory and sweet items
(Default option: 7 savory and 3 sweet)

Additional options are available on page 11

Up to 50 guests



LUXURY UNLOCKED

€239 per person package including:

1 glass of champagne

Assortment of 10 finger foods* OR 20 cocktail bites

Provençal focaccia (arugula, prawns, tomatoes, caviar)

2-hour afterwork cocktail open bar

2 cocktails** and open bar soft drinks beer and wine

Reserved area on the rooftop

*Finger food: please let us know your preference for savory and sweet items
(Default option: 7 savory and 3 sweet)

**Choice of 2 cocktails among: Paloma Spritz – rooftop signature cocktail
Lillet Tonic, Moscow Mule, Gin Tonic, Cuba Libre. Alcohol-free cocktail available
Additional options are available on page 11

Up to 50 guests



P. 10

ADDS-ON

You can enhance your package by adding the following items:

Sharing platter	€25
Pizza*	€30
Provençal focaccia	€36
Skewers**	€30
Flambéed half duck breast	€30
Ice cream (2 scoops)	€8
Cocktail***	€16
Champagne (glass)	€24
Additional hour of afterwork open bar	€22
Champagne (bottle)	€145

*Please ask your contact for the available pizza options

**Between 150 and 200g: meat, fish, or seafood

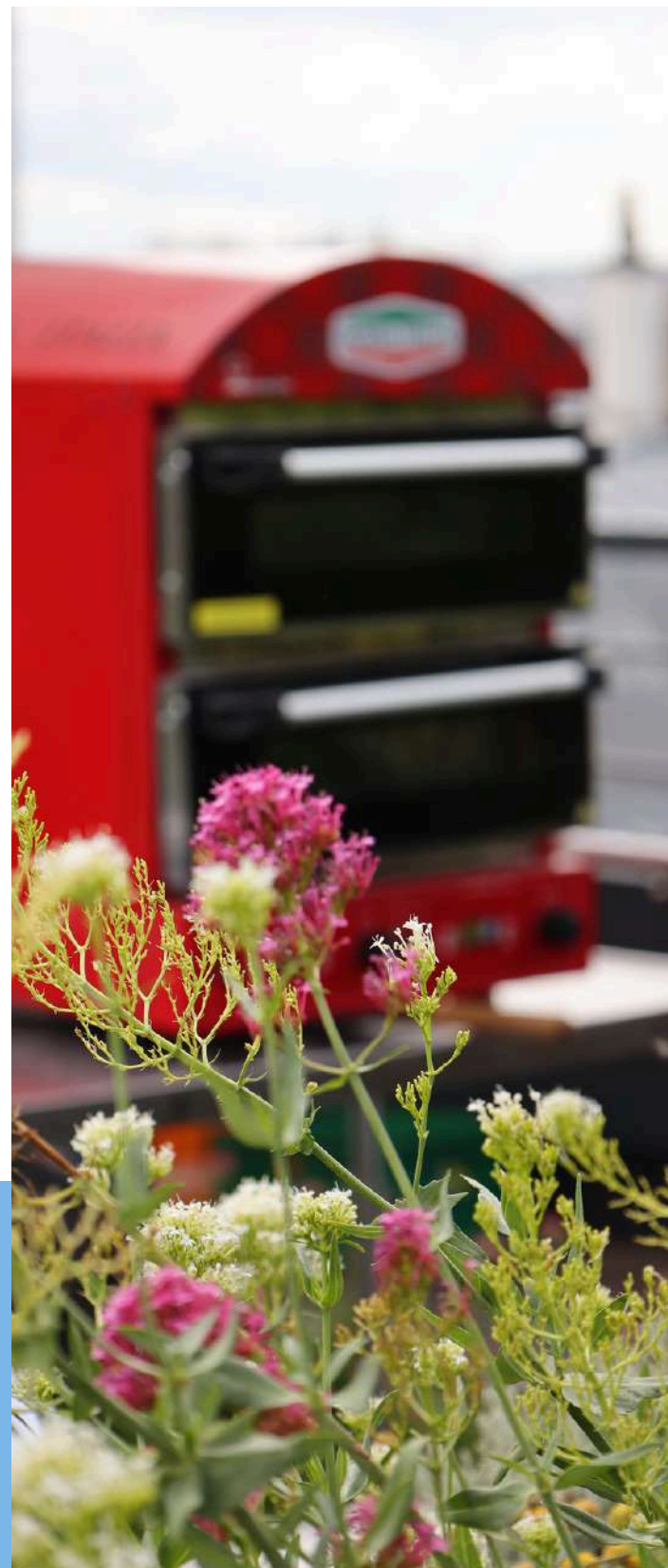
Vegetarian option available

***Choice among: Paloma Spritz – rooftop signature cocktail

Lillet Tonic, Moscow Mule, Gin Tonic, Cuba Libre. Alcohol-free cocktail available



FLAVORS IN ACTION



You can complete your package by adding the following items:

Counter:

PER PERSON

Parisian cheese carving station (assortment of cheeses from Ferme De La Tremblaye) 31€

Ice cream station 14€

Pizza oven (pizza or focaccia assembly) 26€

Ham symphony (truffled Paris ham or cured ham sliced to order) 40€

Around the fire pit*:

Assortment of skewers (meat, fish and/or seafood) 39€

Flambé station – half duck breast flambéed with cognac and prawns flambéed with mezcal 41€

*The fire pit requires exclusive hire of the entire rooftop
Side dishes: baby potatoes and roasted vegetables
Minimum 20 guests



OUR PARTNER



PALOMA SPRITZ



Côte des Roses Rosé Art Edition
Tequila
Grapefruit juice
Grapefruit syrup
Pink sea salt



Its originality lies in its distinctive bottle with a rose-shaped base, designed by a young designer from the École Boulle

Gourmet, fresh and fruity, Côte des Roses is available in the Languedoc appellation in red, rosé and white

The Côte des Roses refers to the coastline near the picturesque village of Gruissan

OUR SIGNATURE COCKTAIL





EYLAU
PARIS!
ROOFTOP

CONTACT
parpy_events@hilton.com

canopy
by Hilton™

PARIS | EIFFEL TOWER

