

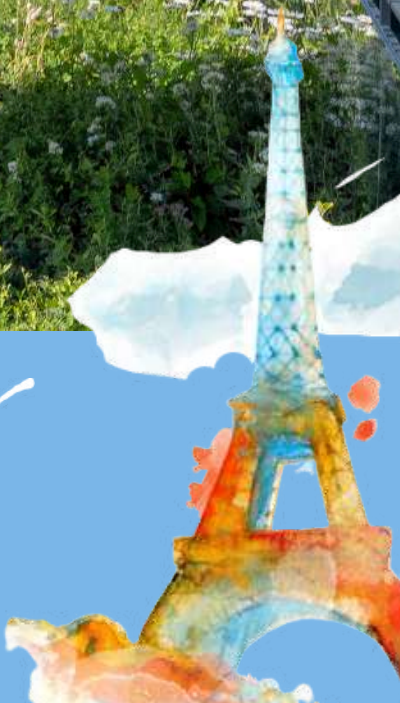
ROOFTOP

# 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

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 40 guests, please feel free to contact us at the following email address to receive a personalized offer: [parpy\\_events@hilton.com](mailto:parpy_events@hilton.com)



# SHARING IS CARING

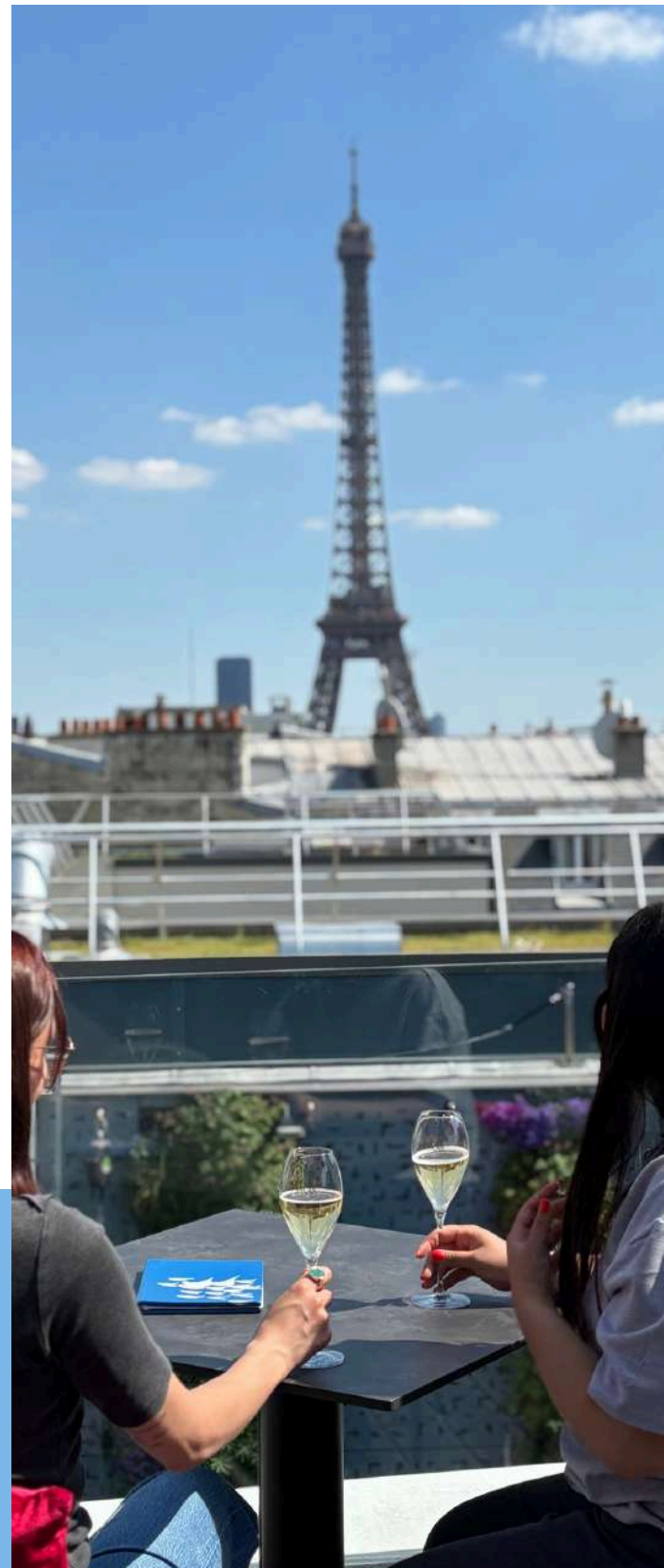
€79 per person package, including:

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



Full privatization 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

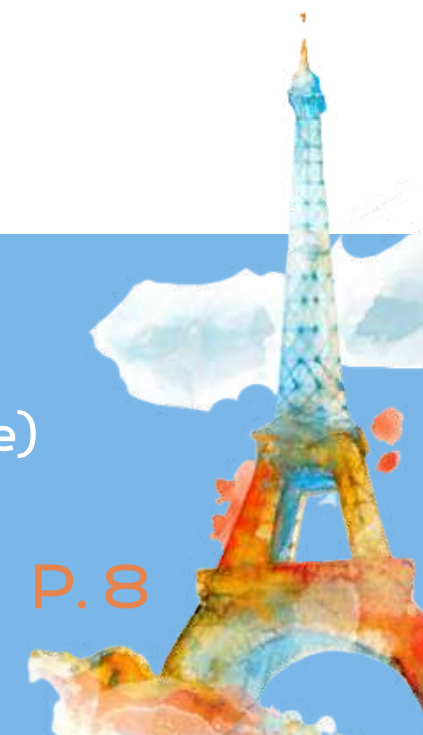
(Paloma Spritz – rooftop signature cocktail

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:

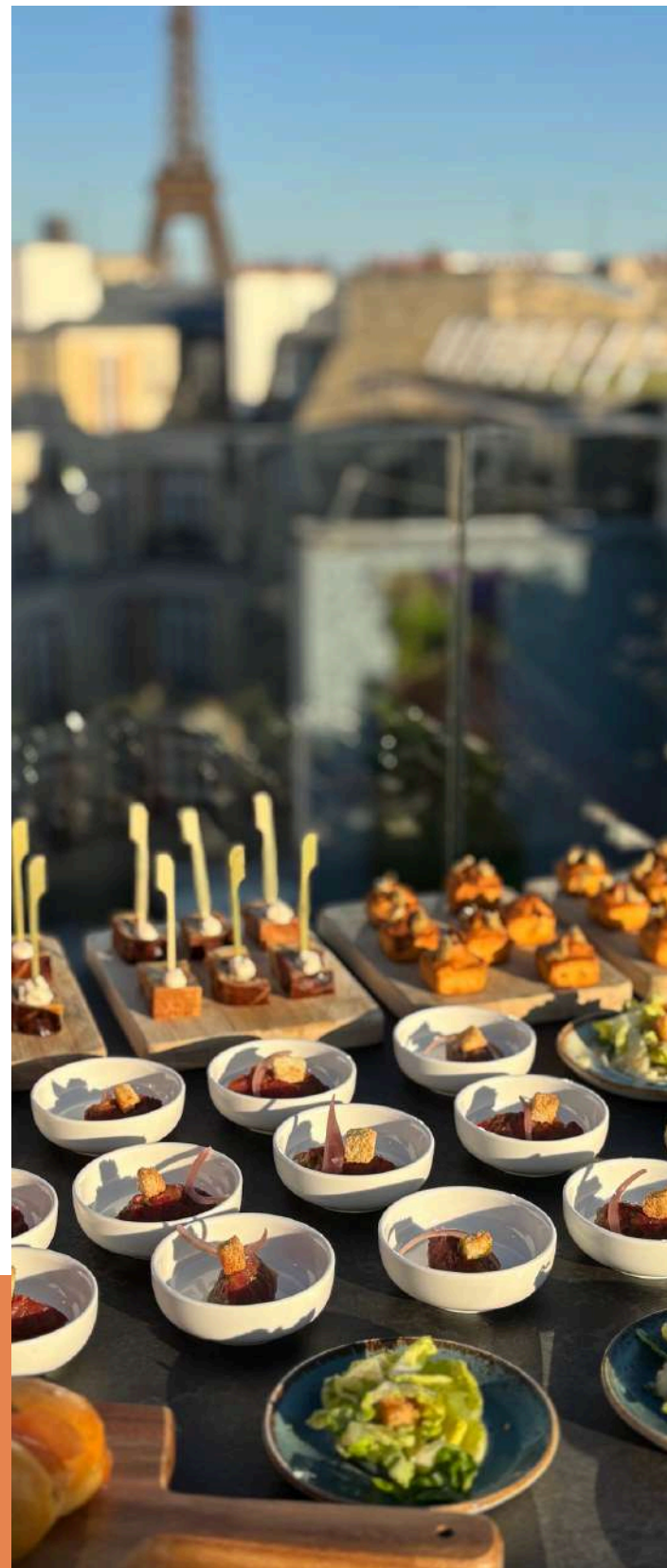
Assortment of 10 finger food\* savory and sweet

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 food\* OR 20 cocktail bites

Provençal focaccia (arugula, prawns, tomatoes, caviar)

2-hour afterwork open bar including 2 cocktails\*\*,

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-ONS

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



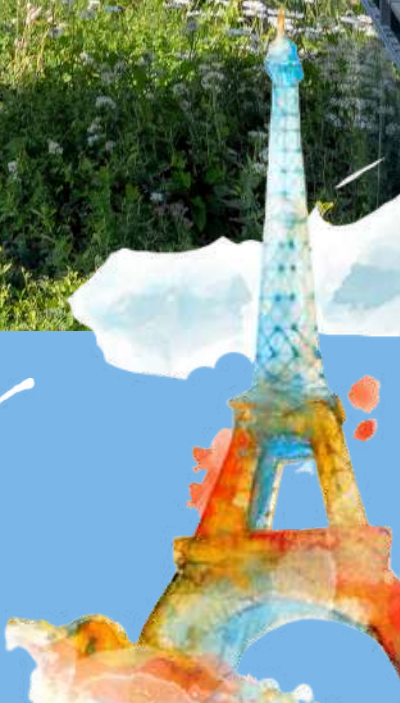


EYLAU  
PARIS!  
ROOFTOP

CONTACT  
[parpy\\_events@hilton.com](mailto:parpy_events@hilton.com)

canopy  
by Hilton™

PARIS | EIFFEL TOWER



ROOFTOP

# OFFRES GROUPES

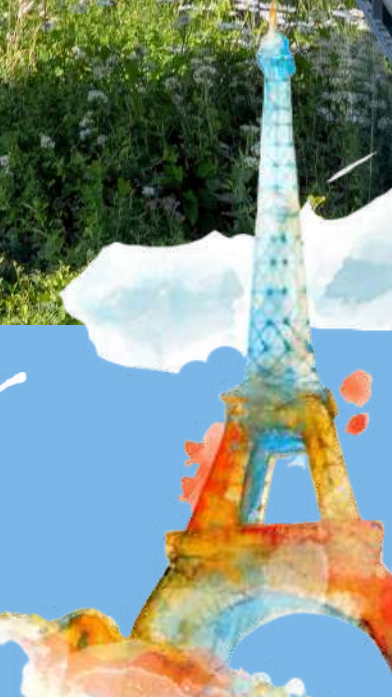
2026



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

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 40 personnes, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail suivante : [parpy\\_events@hilton.com](mailto:parpy_events@hilton.com)



# SHARING IS CARING

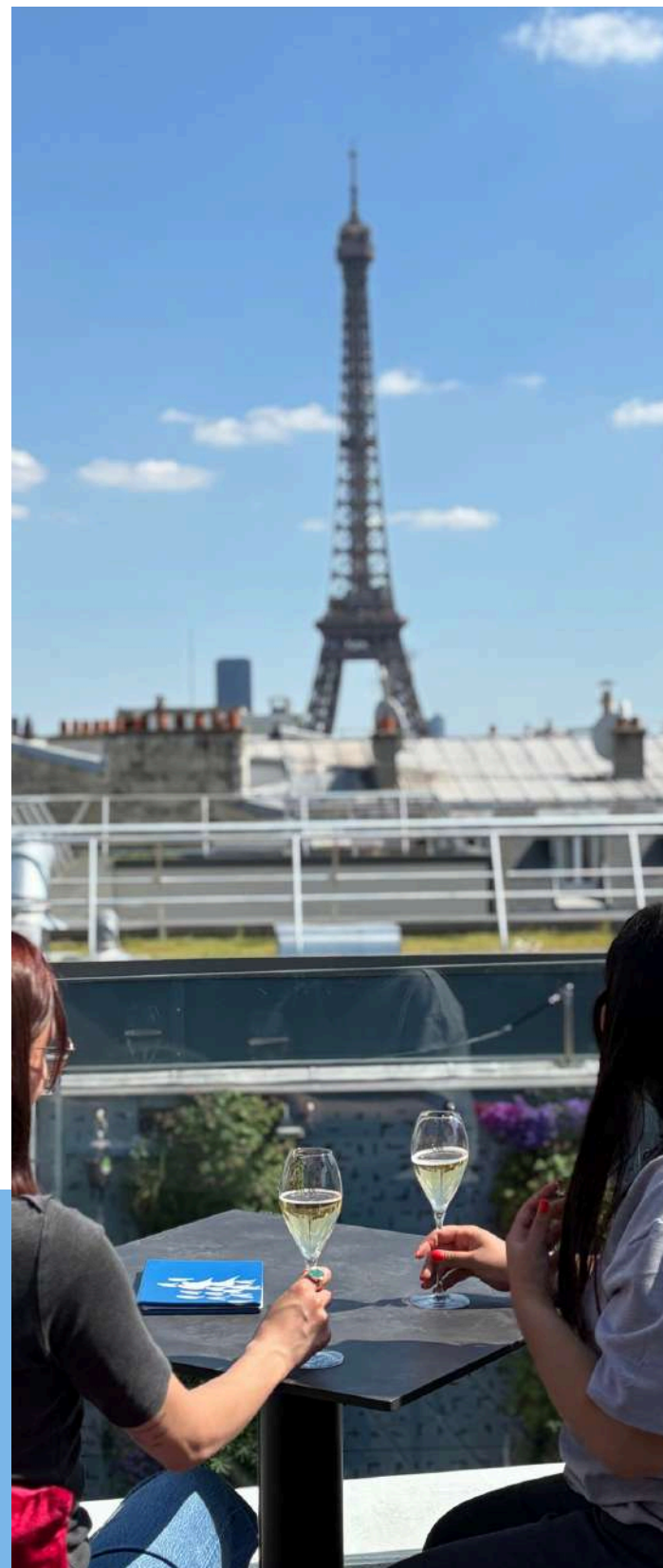
Formule à 79€/ personne, comprenant :

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 totale 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 :

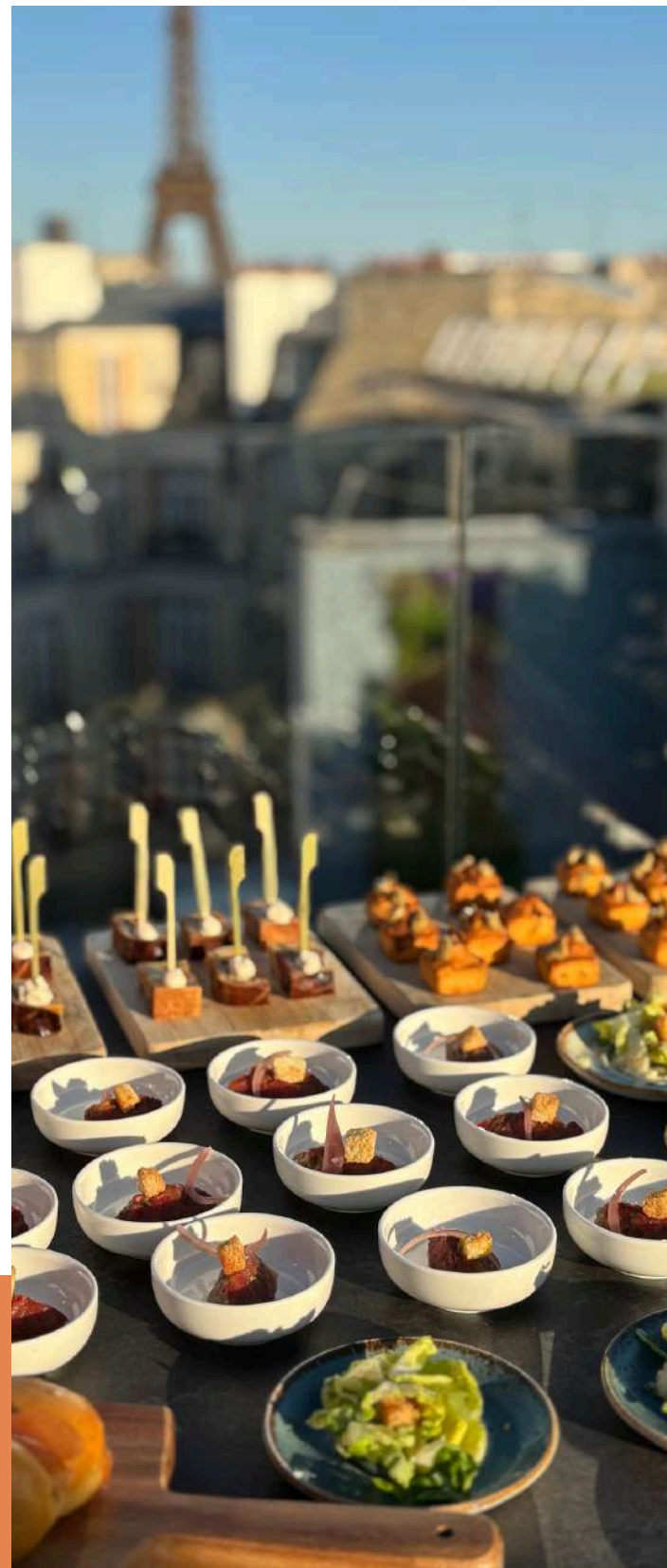
Assortiment de 10 finger food\* (salés/sucrés)

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 incluant 2 cocktails\*\*,  
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

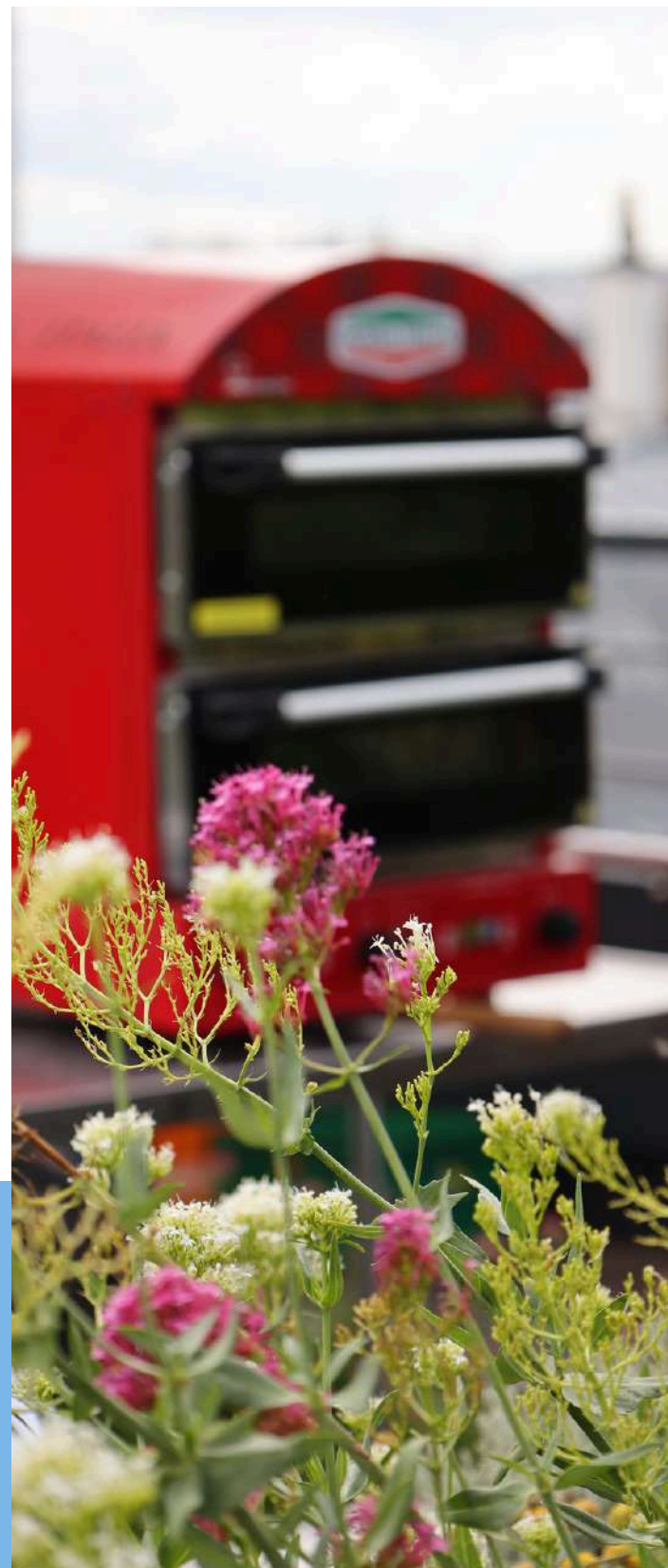
\*\*Entre 150 et 200g : viande, poisson ou fruits de mer

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 pampleousse  
Sirop de pampleousse  
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](mailto:parpy_events@hilton.com)

canopy  
by Hilton™

PARIS | EIFFEL TOWER

