



BARRIÈRE



Les Fêtes de fin d'année

GUIDE DES RÉVEILLONS 2025





SOMMAIRE

Réveillons de Noël 3

Ciro's Deauville

Belle Époque

Réveillons de la Saint-Sylvestre 5

Pommeraië

Côté Royal

Ciro's Deauville

Belle Époque

Salon des Ambassadeurs

Luciano

Salon des Gouverneurs

Réveillons des kids 7

Séjours de fêtes 8

Coffrets cadeaux 9



CHAPITRE I

Les Réveillons de Noël

Savourez la magie des fêtes
chez Barrière



Les Planches

Réveillon de Noël

AU CIRO'S DEAUVILLE

Dîner musical avec un duo d'artistes à 19h30

Tenue correcte exigée

Foie gras poêlé, en croûte de céréales, sorbet pomme verte

Ravioles de homard, butternut, agrumes français

Volaille de bresse, pochée à la truffe noire, châtaignes croustillantes

Fruits exotiques, chocolat Jivara, dans l'esprit d'une bûche

160€ par personne, hors boissons

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 14 31 31 · RESERVATIONS@CIROS-DEAUVILLE.COM

Hôtel Barrière Le Normandy

Réveillon de Noël

À LA BELLE ÉPOQUE

Dîner musical avec un duo acoustique « violon-guitare » à 19h30.

Tenue correcte exigée

Foie gras cerise et carpaccio de bar

Cœur de saumon mi-fumé, crème épaisse et tuile de seigle

Velouté de cèpes et homard rôti de nos côtes

Noix de coquilles Saint-Jacques, beurre blanc à la truffe

Traditionnel chapon fermier en demi-deuil, contisé à la truffe

La buche de Noël vanille pécan et sa coupe de champagne

Café et palet chocolat

290 € par personne - eaux et boissons chaudes incluses

190 € par enfant (-12 ans)

Brunch de Noël

À partir de 13h00 - Grand buffet festif de Noël avec banc d'écailler, produits de fêtes, ½ homard à la parisienne par personne, bûches de Noël et coupe de Champagne

150 € Par personne hors boissons
(eau et boisson chaude incluses)

85 € Par enfant (- 12 ans) : buffer à volonté, 1
cocktail sans alcool, eau et boisson chaude

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 98 65 13 - HOST-BELLEPOQUE@GROUPEBARRIERE.COM



Casino Barrière Deauville

Réveillon de Noël

AU SALON DES AMBASSADEURS

Dîner dansant avec orchestre à partir de 20h30

Tenue correcte exigée

Coupe de champagne 'Moët'

Carpaccio de bar au citron vert et caviar d'Harekha

Foie gras de canard au porto, gelée de myrtille

Filet de chapon farci au foie gras et marrons, gratin de légumes oubliés

Bûchette chocolat, praliné de noisettes

130 € par personne - hors boissons (eaux et boissons chaudes incluses)

65 € par enfant (-12 ans)

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 14 31 14 · www.casinosbarriere.com/deauville

Casino Barrière Trouville

Réveillon de Noël

À LA VILLATARA

Animation musicale à 19h30

Tenue correcte exigée

Coupe de Champagne Vranken Brut et ses pièces apéritives

Cœur de saumon fumé, tarama d'oursin, crème d'avocat,
caviar d'Arënkha, blinis

Cœur de saumon mariné à l'aneth, gel citron de kalamansi

Filet de chapon farci au foie gras et marrons, gratin de légumes, crémeux de
topinambour et son jus

Médailillon de langouste, légumes racines, crème citron confit au safran,
segment de pomelos, wakamé, patate douce confite

Crumble chocolat, praliné noisette et fleur de sel, mousse chocolat au lait

100€ par personne - hors boissons (eaux et boissons chaudes incluses)

CHAPITRE II

Les Réveillons de la Saint-Sylvestre

Savourez la magie des fêtes
chez Barrière

Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf

Réveillon de la Saint-Sylvestre

À LA POMMERAIE

Soirée avec DJ à 20h30

Tenue correcte exigée

Coupe de champagne 'Ruinart' et ses pièces apéritives

Saint-Jacques aux agrumes, royale de potiron,
bisque de haddock et graines de courge

Foie gras poêlé, velouté de cèpes, arancinis au tartufo, poêlée de champignons

Raviole de homard, biscuit de lotte et brochet, fricassée de légumes d'hiver et
sauce homardine

Le camembert aux fruits secs et miel de nos ruches, mesclun de salade à la
pomme et chips de pain

Forêt noire, crème fouettée vanille, crémeux chocolat noir, confit et sorbet
griotte

Café et ses mignardises

265 € par personne - hors boissons (eaux et boissons chaudes incluses)
130 € par enfant (- 12 ans)

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 14 24 00 · HOTELEDUGOLF@GROUPEBARRIERE.COM

Hôtel Barrière Le Royal

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU CÔTÉ ROYAL

Dîner dansant à compter de 20h30 jusqu'à 02h00.

Tenue correcte exigée

Coupe de champagne Moët & Chandon Vintage 2015 14 cl

Foie gras de canard parfumé au Porto, chutney de betterave et réglisse, mini
brioche Maison aux saveurs de pain d'épices

Carpaccio de bar aux grains de caviar Baeri, condiment d'un guacamole au poivre
timut, sauce yuzu émulsionnée à l'huile d'olive et citron Lemonito

Raviole ouverte de rouelles de homard Européen, billes de légumes aux épices
tajine, nuage d'une bisque légère et livèche

Aiguillettes de Saint Pierre cuisinées aux feuilles Kaeffir Leaves, artichauts
barigoule à l'anis Étoilée, rattes safranées, beurre moutarde cress aux algues

Mignon de veau parfumé d'épices tandoori, roulé de pommes de terre
croustillantes et siphon de burrata fumée, pulpe de butternut à l'huile de noix
et jus aux truffes noires

Mille feuilles d'arlettes aux segments et zestes d'agrumes, crème vanille de
Madagascar, gel au citron caviar, sorbet citron basilic

295€ par personne - hors boissons (eaux et boissons chaudes incluses)

150€ par enfant (-12 ans) soft inclus

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS (0)6 80 50 46 97 - COTEROYALDEAUVILLE@GROUPEBARRIERE.COM

Hôtel Barrière Le Normandy

Réveillon de la Saint-Sylvestre

À LA BELLE ÉPOQUE

À partir de 20h00, animation musicale avec un pianiste et un chanteur ainsi qu'un DJ pendant le dîner.

Tenue correcte exigée

Royale de potiron à la truffe

Foie gras aux agrumes, porto et fleur de sel

Velouté de cèpes à la truffe et châtaignes

Noix de coquilles Saint-Jacques, caviar et bisque de homard

Turbot rôti au beurre, panais et petits légumes, crème de langoustines

Trou Normand

Noisette de veau à la truffe, légumes d'hiver, jus corsé, cromesquis et sauce Albufera

Le pavé d'Auge, marmelade de coing, salade de mâche

Pavlova, crème à la vanille, marrons et myrtilles

Café et palet chocolat

395 € par personne - eaux et boissons chaudes incluses

270 € par enfant (-12 ans)

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 98 65 13 - HOST-BELLEPOQUE@GROUPEBARRIERE.COM



Hôtel Barrière Le Normandy

Brunch du Nouvel An

À LA BELLE ÉPOQUE

À partir de 13h00 - Buffer festif du Nouvel An.

Tenue correcte exigée

Brunch des fêtes à partir de 13h00 avec grand buffet et ½ homard à la parisienne, coupe de champagne

**150 € par personne - une coupe de Champagne, eaux et boissons chaudes
incluses**

85 € par enfant (-12 ans)

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 98 65 13 • HOST-BELLEPOQUE@GROUPEBARRIERE.COM

Casino Barrière Deauville

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU SALON DES AMBASSADEURS

Dîner spectacle dansant à 21h00

Tenue correcte exigée

Perle butternut à l'huile de truffe, graines de courge, sablé à la moutarde ancienne

Quenelle chair de crabe, gel citron, croustillant au sarrasin, oeufs de tobiko

Coeur de saumon mariné à l'aneth, gel citron de kalamansi

Macaron foie gras en ganache et thé noir pomme

Médailillon de langouste, légumes racines, crème citron confit au safran, segment de pomelos, wakamé, patate douce confite

Foie gras de canard au porto, gelée de myrtille

Turbot basse température, émulsion de champagne et légumes d'antan

Boule de neige en mousse vanille, praliné pécan et fleur de sel, biscuit vanille
Coupe de Ruinart

315€ par personne - hors boissons (eaux et boissons chaudes incluses)

140 € par enfant (-12 ans)

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 14 31 14 · www.casinosbarriere.com/deauville

Casino Barrière Deauville

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU LUCIANO

Dîner festif avec duo musical et DJ à 20h30

Tenue correcte exigée

Perle butternut à l'huile de truffe, graines de courge, sablé à la moutarde ancienne

Quenelle chair de crabe, gel citron, croustillant au sarrasin, oeufs de tobiko

Coeur de saumon mariné à l'aneth, gel citron de kalamansi

Macaron foie gras en ganache et thé noir pomme

Médaille de langouste, légumes racines, crème citron confit au safran, segment de pomelos, wakamé, patate douce confite

Foie gras de canard au porto, gelée de myrtille

Raviole de homard, biscuit de lotte et brochet, fricassée de légumes d'hiver, sauce homardine

Boule de neige en mousse vanille, praliné pécan et fleur de sel, biscuit vanille Coupe de Ruinart

180€ par personne - hors boissons (eaux et boissons chaudes incluses)
90 € par enfant (-12 ans)

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 14 31 14 · www.casinosbarriere.com/deauville

Casino Barrière Trouville

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU SALON DES GOUVERNEURS

Animation musicale à 19h30

Tenue correcte exigée

Coupe de Champagne Vranken Brut et son amuse-bouche

Le Foie gras porto gelée Myrtille
Accompagné de son verre de vin blanc moelleux

Foie gras de canard mariné au porto rubis, gelée de myrtille, confit et granola,
réduction balsamique, fleur de sel de Maldon

Veau en deux cuissons farci aux marrons et fruits secs,
rösti et mousseline de potimarron châtaigne sauce porto
Accompagné de son verre de vin rouge

Forêt noire, crème fouettée vanille, crémeux chocolat noir, confit griotte

150€ par personne - vins, eaux et boissons chaudes inclus

Prépaiement obligatoire pour confirmer votre réservation. Les renseignements concernant la carte des boissons et leurs prix sont disponibles au moment de votre réservation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 87 75 00 · CASINOTROUVILLE@GROUPEBARRIERE.COM



Réveillon des Kids

Hôtel Barrière Le Normandy

Réveillon de Noël

AU STUDIO BY PETIT VIP

50€

PAR ENFANT (-12 ANS)
SOIRÉE DE NOËL AVEC LES AMBASSADEURS DU STUDIO BY PETIT VIP,
BUFFET DE 19H00 À 01H00.



Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU CLUB DIWI & CO

75€

PAR ENFANT (-12 ANS)
SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE AVEC LES ANIMATEURS DU CLUB
DIWI, BUFFET DE 20H00 À MINUIT.



Hôtel Barrière Le Normandy

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU STUDIO BY PETIT VIP

50€

PAR ENFANT (-12 ANS) SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE AVEC LES
AMBASSADEURS DU STUDIO BY PETIT VIP, BUFFET FESTIF,
SPECTACLE DE MAGIE ET CLOSE-UP, DE 19H00 À 01H00.

Vos séjours de Fin d'Année

LE NORMANDY • LE ROYAL • L'HÔTEL DU GOLF



SÉJOURS DE NOËL

La nuit du 24 décembre

à partir de **1249 €¹** AU NORMANDY

SÉJOURS DE LA SAINT-SYLVESTRE

La nuit du 31 décembre

à partir de **1099 €²** AU ROYAL

à partir de **1679 €³** AU NORMANDY

à partir de **1679 €⁴** À L'HÔTEL DU GOLF

Nous contacter : 02 31 14 39 50

www.resortbarriere-deauvilletrouville.com

Prix par nuit valables pour 2 personnes, petits-déjeuners inclus. Les dîners de réveillons sont hors boissons. Selon conditions de vente, disponibilités et dans la limite des chambres réservées à ces offres, non cumulables avec d'autres offres promotionnelles en cours. Se renseigner au 02 31 14 39 50 ou sur www.resortbarriere-deauvilletrouville.com pour le détail des prix au Normandy, Royal et à L'Hôtel du Golf. Préparation non annulable non remboursable par carte de crédit de la totalité du séjour débité lors de la réservation. Tarifs indiqués à titre d'exemple en Chambre double Supérieure.

¹Prix valables pour la nuit du 24/12/25 et ²pour la nuit du 31/12/25 selon la formule choisie en Chambre double Supérieure au Normandy.

³Prix valables pour la nuit du 31/12/25 selon la formule choisie en Chambre double Supérieure au Royal Deauville.

⁴Prix valables pour la nuit du 31/12/25 selon la formule choisie en Chambre double Supérieure à L'Hôtel du Golf.



OFFRIR L'EXPÉRIENCE BARRIÈRE

Séjours. Bien-être. Restauration.
Spectacles. Casinos.



B

BARRIÈRE