

FÊTES DE
FIN D'ANNÉE 2025
AU
JARDIN D'HIVER

TERRASSE DU GRAY · CANNES

B

HÔTEL BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION
CANNES



Un Noël confidentiel à la Terrasse du Gray et son Jardin d'Hiver

Offrez à vos convives un moment d'exception dans l'écrin chaleureux et végétalisé du Jardin d'Hiver de la Terrasse du Gray au cœur de Cannes. Entre élégance et générosité, savourez un menu festif imaginé pour sublimer vos déjeuners ou dîners de fin d'année.

**DISPONIBLE DU 8 AU 22 DÉCEMBRE 2025
ET DU 7 AU 16 JANVIER 2026**

Offre spéciale :

Une coupe de Prosecco offerte à l'arrivée

Une coupe de Champagne R de Ruinart +10€ TTC/PERSONNE

Privatisation possible selon disponibilité.

Le choix des plats des menus doit être envoyé 10 jours avant la réception.

A partir de 20 personnes, menu unique hors régimes spéciaux.



Menu Jardin d'Hiver

59€ TTC/PERSONNE

Un voyage hivernal entre
élégance, terroir et fraîcheur

LES ENTRÉES

Huître "Gillardeau" en fraîcheur,
kiwi acidulé, gelée marine à la laitue de mer,
perles de vinaigre à l'échalote

ou

Pressé de bœuf confit & foie gras,
jeunes poireaux croquants,
confit d'oignons rouges au porto

ou

Velouté de butternut aux éclats de châtaignes,
fricassée de champignons des bois ✓

LES PLATS

Filet de Loup,
risotto crémeux aux palourdes & girolles bouton,
sauce légère au Champagne

ou

Suprême de volaille fermière,
gratin Forézien à la truffe,
carottes fanes rôties, jus de volaille au foie gras

ou

Risotto aux shiitakés,
lait de coco & curry doux ✓

LES DOUCEURS

Papillote croustillante de pommes rôties,
caramel au beurre salé, feuille de filo dorée

ou

Dôme chocolat noir & mandarine,
cœur fondant, éclats d'agrumes

ou

Salade de fruits frais de saison,
infusion légère à la cannelle
et zestes d'agrumes ✓

Bûche de Noël à partager disponible sur
commande, en remplacement du dessert

Plateau de fromages affinés disponible en supplément

12€ TTC/PERSONNE

✓ Plat Vegan

Menu Neige Éternelle

89€ TTC/PERSONNE

Un sommet de raffinement
pour les fêtes de fin d'année

LES ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint-Jacques,
perles de citron & combawa,
éclats de physalis confits

ou

Terrine de foie gras aux figes,
chutney de fruits d'hiver & pain d'épices grillé

ou

Velouté de panais au romarin et miel,
douceur végétale & réconfort d'hiver ✓

LES PLATS

Pavé de turbot rôti aux noisettes,
légumes anciens glacés au miel de nos ruches,
jus corsé au vieux porto

ou

Chapon fondant au cidre
& pleurotes sauvages,
bonbons de foie gras,
pommes Duchesse dorées

ou

Tatin de butternut & coing rôti au miel,
crumble croustillant aux céréales ✓

LES DOUCEURS

Mont Fuji d'hiver, crème de marron
& mousseline au thé matcha

ou

Parfait glacé à l'orange,
crumble de pain d'épices & gelée d'agrumes

ou

Salade de fruits frais de saison,
infusion légère à la cannelle
et zestes d'agrumes ✓

Bûche de Noël à partager disponible sur
commande, en remplacement du dessert

Plateau de fromages affinés disponible en supplément

12€ TTC/PERSONNE

Forfaits boissons en supplément

1/2 bouteille de vin par personne - Eaux Minérales & Café

Package Flocon* 10€ TTC/PERSONNE

- 1 verre de vin selon la sélection du sommelier

Package Neige 27€ TTC/PERSONNE

- St Veran Dom Innocenti - Blanc
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Patrick Hudelot - Rouge

Package Sapin 36€ TTC/PERSONNE

- Alsace Pinot Gris Mittnacht - Blanc
- ou • Sancerre - "Les Caillottes", Pascal Jolivet - Blanc
- Chassagne Montrachet Latour - Rouge
- ou • Bordeaux - Saint Estèphe, 2nd de Pez - Rouge

Package Etoile 66€ TTC/PERSONNE

- Meursault - Domaine Bitouzet Prieur - Blanc
- ou • Chablis 1er Cru Domaine Savary - Blanc
- Aloxe Corton Louis Latour - Rouge
- ou • Pernand Vergelesse 1er Cru Chanson - Rouge

* Uniquement le midi.

Aurélie MONARDO

Senior Event Manager /

Responsable Opérationnel Groupes & Événements Hôtels Barrière

Le Majestic Cannes / Le Gray d'Albion Cannes

T. +33 (0)4 97 06 89 61 - M. +33 (0)6 70 18 90 21

amonardo@cannesbarriere.com

B

HOTEL BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION
CANNES