SAVEURS
& PLAISIRS

HÔTEL LE MAJESTIC & HÔTEL LE GRAY D'ALBION CANNES

MARS & AVRIL 2018

BARRIÈRE

Soirées musique live

TOUS LES VENDREDIS & SAMEDIS SOIR

Olll, la Rock'n'roll attitude

EXPOSITION

Il vit et crée à Cannes. Son œuvre est internationalement reconnue. Dès le printemps 2018, la Petite Maison de Nicole lui offrira les cimaises de son restaurant, pour une exposition en phase avec le Septième Art. Olivier Domin, Olll pour les initiés, pratique son art « dans un esprit ultra-pop, agrémenté d'une bonne dose de turbulences rock'n'roll ». La formule émane de l'intéressé, qui n'hésite pas à parler de tableaux tatoués pour évoquer ses portraits de stars. Grace Kelly, Audrey Hepburn, Paul Newman… Olivier Domin croque ces mythes dans un geste pictural relevant de ce qu'il appelle le « mix média ». Mêlant dessin, encre de chine, esquisse sur tablette graphique, son travail pourrait bien être à la peinture, par certains côtés, ce que les films d'un Tarantino sont au cinéma. Glamour et sauvage !

TOUS LES MERCREDIS SOIR
AMBIANCE MUSICALE 100% ANNÉES 80

Salade d'artichauts et anchois
ou Poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive
ou Le chèvre chaud, crème de romarin

–

Thon comme un tournedos au poivre
ou Macaroni tomates fraîches, piment, mozzarella
ou Carré d'agneau rôti, petits ravioli au jus

–

Mousse chocolat blanc et framboises
ou Marrons glacés, glace aux marrons, crème de marrons et chantilly
ou Assiette de fruits frais de saison

–

1 verre de vin & 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

52€*
Prix par personne
jusqu'au 8 avril 2018

Formule du jeudi

SOIRÉE MUSIQUE LIVE AUTOUR D'UN DÎNER À PARTAGER !

6 SAVEURS À PARTAGER
Salade Artichaut Poivrade, Fleurs de Courgette en Beignet
Macaroni aux Truffes, Crevettes tièdes à l'Huile d'Olive, Citron & Basilic
Burrata au Basilic, Petits Farcis

–

DESSERT AU CHOIX

–

VINS & EAUX MINÉRALES
1/2 bouteille de vin & 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

59€*
Prix par personne
A partir de 2 personnes

*** HORS CONGRÈS**

LA PETITE MAISON DE NICOLE

VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS DE 19H30 À 22H30 (MINUIT EN PÉRIODE DE CONGRÈS)
FERMETURE TOUS LES DIMANCHES, LUNDIS & MARDIS JUSQU'EN AVRIL 2018

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS AU 04 92 98 77 89, AMASSIE@CANNESBARRIERE.COM

Fouquet's
Cannes

Soirée Champagne
Diamant de Vranken en magnum

VENDREDI 30 MARS

PIERRE GAGNAIRE

Rillette de homard, salade Ko Taen.

–

Rouelles de homard au beurre noisette,
asperges vertes et carottes fanes ;
mousseline de chou-fleur.

–

Bisque au poivre vert, morilles au champagne.

–

Cassate café, eau de cacao au rhum ambré,
raisins blonds.

–

Salade d'orange sanguine aux grenades.
Madeleine au miel Majestic

–

CHAMPAGNE,
EAUX MINÉRALES & CAFÉ

89€*

SUR RÉSERVATION, PLACES RESTREINTES

*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS

Fouquet's
Cannes

Week-end de Pâques

DIMANCHE 1ER AVRIL ETLUNDI 2 AVRIL

À LA VOITURE DE TRANCHE

Agneau de Sisteron traditionnel 34€*

L' ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Fouquet's
Cannes

Soirée Champagne
Veuve Clicquot Ponsardin

PIERRE GAGNAIRE

VENDREDI 20 AVRIL

Veuve Clicquot Ponsardin Brut S.A (Apéritif & entrée)
Veuve Clicquot Ponsardin Millésimé 2008 Brut (plat & déssert)

Infusion gélifiée de crevettes grises,
Salpicon de gambas enrobé d'une mousseline aux herbes.

–

Turbot grillé, velouté et pointes d'asperges blanches.
Purée Verte de printemps, mange-tout.

–

Tarte au pamplemousse confit, gelée d'orange au safran.
Ganache de chocolat au lait, fruits secs caramélisés,
Cristalline de chocolat amer.

–

CHAMPAGNE,
EAUX MINÉRALES & CAFÉ

89€*
SUR RÉSERVATION, PLACES RESTREINTES

*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS

Fouquet's
Cannes

Menu Fouquet's Pierre Gagnaire

UNIQUEMENT AU DÎNER
TOUS LES SOIRS

Venez déguster notre menu
créé par

PIERRE GAGNAIRE

SAUMON GRAVLAX, CRÈME DE CHOU FLEUR/OEUF DE SAUMON
Citron givré à la vodka
ou TERRINE FORT DES HALLES
Salade d' endives aux noix, glace moutarde
ou FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ Bigarade.
Betterave rouge au cassis

–

BLANC DE TURBOT POCHÉ AU LAIT DE SOJA/COCO
Sauce hollandaise. Pommes vapeur. Brocolis
ou NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA
Poireaux à la crème de Mimolette, raifort frais
ou FILET DE BOEUF AU POIVRE NOIR
Purée de patates douces, pousses d'épinards

–

BABETTE
Pommes au caramel de cidre et Calvados Pannacotta à la vanille de Madagascar, glace tatin
ou MONT BLANC
Crème de châtaigne au rhum brun, clémentines confites Chantilly à la truffe noire
ou NAPOLÉON
Mousseline vanille de Tahiti, déclinaison d'agrumes Sorbet spritz

68€*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La formule du midi

Valable tous les midis de 12h00 à 16h00

Suggestion du Chef ou choix des plats signalés par

&

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

–

1 café Grande Réserve

32€*

Caviar de France

FOUQUET'S PARIS

Offrez à vos papilles

un moment gustatif unique !

Une boite de caviar 10 gr
avec sa garniture

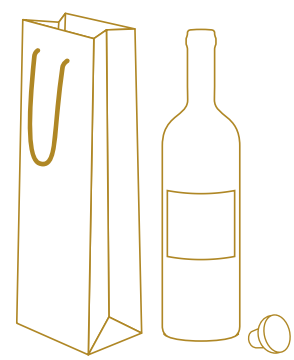
40€

"Grappe en sac"

Services & délices

NOUVEAU DANS VOTRE RESTAURANT

PROLONGEZ VOTRE PLAISIR
EN RAPPORTANT VOTRE BOUTEILLE
CHEZ VOUS.



*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOUVEAU !

Fouquet's
Cannes

Musique Live au Fouquet's

TOUS LES MERCREDIS ET DIMANCHES SOIR DE 19H À 23H

FOUQUET'S CANNES

VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS DE 7H À 22H30 (MINUIT EN PÉRIODE DE CONGRÈS)

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS AU 04 92 98 77 05

Cours de Cuisine

Cours donné par notre Chef de cuisine, suivi d'un déjeuner au Fouquet's Cannes (un plat, un dessert, un verre de vin & un café).

- L' AGNEAU DE PÂQUES **SAMEDI 24 MARS**

COURS & DÉJEUNER 69€*
avec un verre de vin

Cours de Cuisine

Cours donné par notre Chef de cuisine, suivi d'un déjeuner au Fouquet's Cannes (un plat, un dessert, un verre de vin & un café).

- FAIRE SES PÂTES / LINGUINES ET RAVIOLES **SAMEDI 21 AVRIL**

COURS & DÉJEUNER 69€*
avec un verre de vin

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS 04 92 98 77 03

COURS DE PÂTISSERIE POUR LES ENFANTS !

Cours donné par notre Chef de Pâtissier

- FAIRE SA PIÈCE EN CHOCOLAT **SAMEDI 31 MARS**

COURS 35€*

Cours de Pâtisserie

Cours donné par notre Chef Pâtissier, suivi d'un déjeuner
au Fouquet's Cannes (un verre de vin, un plat, un dessert & un café)

- MILLEFEUILLE A LA VANILLE **SAMEDI 28 AVRIL**
(réalisation de la crème pâtissière, fonçage, cuisson et montage)

COURS & DÉJEUNER 69€*
avec un verre de vin

*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA PLAGE

BARRIÈRE LE MAJESTIC CANNES

BFIRE BY MAURO COLAGRECO

PLAGE COUVERTE ET CHAUFFÉE

" La générosité et la chaleur d'une cuisine au feu de bois "

Ce nouveau concept de restauration imaginé par Mauro Colagreco pour le groupe Barrière est inspiré de ses racines : Argentin de naissance, le grand Chef est issu d'une famille italienne. Le résultat de ce beau métissage : une carte qui fait la part belle aux produits de saison et à un mode de cuisson au feu de bois maîtrisé.

Formule B Fire by Mauro Colagreco

PLAT, DESSERT ET CAFÉ — 35€*

Choix des plats signalés par ◆

PLAT DU JOUR — 25€*

BFIRE BY MAURO COLAGRECO

WEEK-END DE PÂQUES

DIMANCHE 1ER ET LUNDI 2 AVRIL

Brunch — 69€*

Boissons non comprises non alcoolisées — 49€*

par enfant de moins de 12 ans

B FIRE BY MAURO COLAGRECO À LA PLAGE LE MAJESTIC

VOUS ACCUEILLE DU JEUDI AU DIMANCHE HORS CERTAINES MANIFESTATIONS ET PRIVATISATIONS

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS AU 04 92 98 77 30

*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS

LA PLAGE

BARRIÈRE LE MAJESTIC CANNES

BFIRE
BY MAURO COLAGRECO

Nouvelle carte de Printemps

Une sélection pour vous donner l'eau a la bouche et l'envie de découvrir notre carte de printemps

ENTRÉES

Crudo Siciliano

-

Salade d'asperges et pamplemousse grillés au feu de bois, yogurt grec, agrumes et menthe poivrée

-

Langoustines flambées au Pisco, salade de fenouil croquant

PLATS

Pêche du jour grillée au feu de bois, purée de pommes de terre, sauce vierge aux agrumes

-

Carabineros XXL grillés, crème d'ail noir et aïoli

-

Épaule d'agneau confite, patates douces, dates et noix

DESSERTS

A partager

Churros, sauce Dulce de Leche

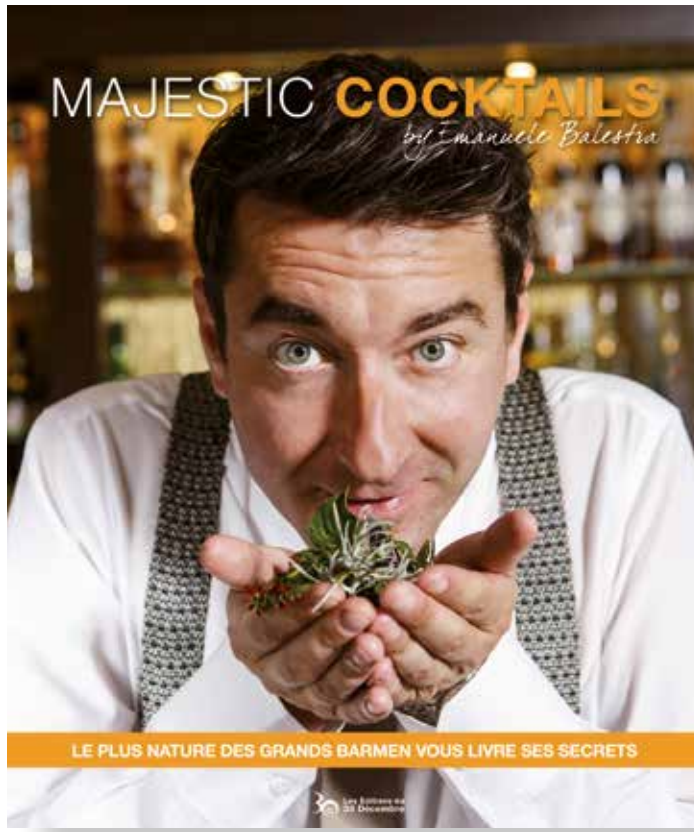
-

Pavlova framboise-litchi-citron vert

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

BAR
Fouquet's
Cannes

Majestic Cocktails
By Emanuele Balestra



Emanuele Balestra signe Majestic Cocktails,

un livre qui nous dévoile ses passions et ses secrets. Passé par la Trump tower de Chicago ou la Mamounia de Marrakech, le Responsable des Bars du Majestic n'est pas un barman comme les autres. La marque de fabrique de cet alchimiste du goût ?

Le mariage subtil de l'alcool et des plantes, qu'il cultive directement au sein même du Majestic. Dans cet ouvrage, le Responsable des Bars du Majestic, lève le voile sur les mystères de la mixology italienne et sur son amour des plantes, qu'il cultive directement au sein du Majestic.

Vous y découvrirez aussi une trentaine de cocktails originaux et revisités par cet alchimiste du goût qui a séduire les palais exigeant dont Pierre Gagnaire. Un livre à mi-chemin entre saveurs et phytothérapie, à déguster sans modération.

*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

BAR
Fouquet's
Cannes

L'instant choco'gourmand

LES MERCREDIS ET SAMEDIS TOUS LES JOURS DE 14H30 À 18H30

Le traditionnel chocolat chaud et sa farandole de 3 gourmandises sucrées 100% Chocolat !

1 ACHETÉ = 1 OFFERT

20€*

BAR
Fouquet's
Cannes

Animations de Pâques

DIMANCHE 1ER AVRIL

11h00 - Dans les jardins de L'Hôtel le Majestic, chasse aux oeufs offerte
14h30 - au bar du Fouquet's, casse de la pièce géante en chocolat
& dégustation gratuite

BAR
Fouquet's
Cannes

Cocktail Spécial Pâques

Kentucky Easter

5 cl Bourbon Maker's Mark
3 cl de cacao brun

11 CL

24€*

BAR DU FOUQUET'S CANNES
VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS DE 9H À MINUIT ET JUSQU'À 2H EN PÉRIODE DE CONGRÈS.
RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS AU 04 92 98 77 29

Le Studio by Petit VIP

OUVERT À TOUS NOS CLIENTS DÉSIREUX DE FAIRE DÉCOUVRIR À LEUR ENFANT UN LIEU MAGIQUE !

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT
+ accès au Studio by Petit VIP

Menu à 35€

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT 24H AVANT VOTRE VENUE

Les enfants sont accueillis si les parents déjeunent ou dînent dans l'un de nos restaurants.
Veillée les samedis et possibilité de dîner avec les ambassadeurs de 19h à 22h.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS AU 04 92 98 77 00

Cercle Musical

DIMANCHE 18 MARS : RÉCITAL DE VIOLONCELLE ET PIANO
Sarah Fouchenneret (violoncelliste) et Mao Hayakawa (pianniste)

DIMANCHE 22 AVRIL : RÉCITAL DE PIANO
Jacob Zielinski

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Tél. : 04.93.64.84.18 et 06.82.71.66.91 - E-mail : sophie.dupont-coderch@wanadoo.fr

HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES

Barrière Ciné-Club

Pour tous les cinéphiles, l'Hôtel Le Majestic vous propose tous les dimanches soir le "Barrière Ciné-Club" à 17h30.
Une belle occasion de finir le week-end sur une note glamour en version grand écran !

DIMANCHE 11 MARS DALIDA (2017)

EXCEPTIONNELLEMENT, nous vous proposons de visiter la Suite Christian Dior, somptueux appartement de 450 m² avec une terrasse à 180° sur la Méditerranée.

DIMANCHE 18 MARS CEZANNE ET MOI (2016)

EXCEPTIONNELLEMENT, nous vous proposons de visiter la Suite Riviera, une suite où tous les codes soignés et feutrés du luxe en mer sont ré-interprétés.

DIMANCHE 25 MARS ROGUE ONE, A STAR WARS STORY (2016)

EXCEPTIONNELLEMENT, nous vous proposons de visiter la Suite Majestic avec son ambiance yachting et sa vue spectaculaire sur la mer.

DIMANCHE 15 AVRIL THE REVENANT (2015)

EXCEPTIONNELLEMENT, nous vous proposons de visiter la Suite Michèle Morgan, une suite à l'image de Michèle Morgan : lumineuse, au chic intemporel...

DIMANCHE 22 AVRIL SNOWDEN (2016)

EXCEPTIONNELLEMENT, nous vous proposons de visiter la Suite Christian Dior, somptueux appartement de 450 m² avec une terrasse à 180° sur la Méditerranée.

DIMANCHE 29 AVRIL LOST CITY OF Z (2016)

EXCEPTIONNELLEMENT, nous vous proposons de visiter la Suite Riviera, une suite où tous les codes soignés et feutrés du luxe en mer sont ré-interprétés.

Projection privée & Coupe de Champagne 35€*

PROGRAMMATION 2018 SUR WWW.LEMAJESTIC-CANNES.COM

*** PRIX PAR PERSONNE - SUR RÉSERVATION DE 9H À 18H UNIQUEMENT AU 04 92 98 77 03**
35 PERSONNES MAXIMUM - PRIX NETS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La Terrasse du Gray

OUVERTURE LE SAMEDI 31 MARS 2018

Tous les soirs de 19h00 à 22h30

Extrait de la Nouvelle carte

Tranche de pain aux graines de courge,
saumon et avocats, jeunes pousses printanières
(Vegan)

21€

Risotto primaverra d'épeautre, choux frits
et trait d'huile d'olives vierge
(vegan) 17€

Filet de bœuf poêlé, jus brun
et frites de patates douces 31€

Cabillaud poché dans un bouillon aromatisé
au thé fumé, mousseline de cèleri aux sésames,
légumes verts 25€

*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA TERRASSE DU GRAY

Week-end de Pâques

DIMANCHE 1ER ET LUNDI 2 AVRIL

Noisette de selle d'agneau aux tomates confites, polenta crémeuse et aubergines grillées, jus au miel de nos ruches

24€*

LA TERRASSE DU GRAY

Animation de Pâques

DIMANCHE 1ER AVRIL

17h00 - Sur la Terrasse du Gray, chasse aux oeufs offerte

LA TERRASSE DU GRAY

Soirée musique live jazzy

DIMANCHE 29 AVRIL

A l'occasion de la journée mondiale du Jazz avec notre duo de chanteurs

---

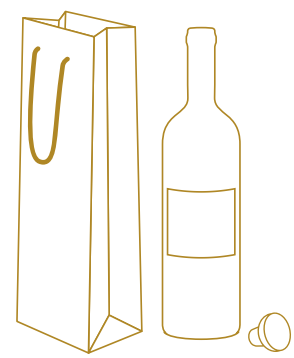
LA TERRASSE DU GRAY

"Grappe en sac"

Services & délices

NOUVEAU DANS VOTRE RESTAURANT

PROLONGEZ VOTRE PLAISIR
EN RAPPORTANT VOTRE BOUTEILLE
CHEZ VOUS.



LA TERRASSE DU GRAY - HÔTEL BARRIÈRE LE GRAY D'ALBION

VOUS ACCUEILLE TOUS LES SOIRS - **JUSQU'AU 19 OCTOBRE**

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS AU 04 92 98 77 00

" Sur la Croisette, la plage privée de l'Hôtel Le Gray D'Albion se vit intensément "

LA PLAGE
BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION

Formule

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND 29€*

LA PLAGE
BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION

Petit déjeuner "face à la mer"

TOUS LES WEEK-ENDS DE 9H00 À 11H00

PETIT-DÉJEUNER 14€*
1 boisson chaude, viennoiserie, jus d'orange, pain, confitures, beurre et miel

PETIT-DÉJEUNER SIGNATURE 21€*
1 boisson chaude, viennoiserie, jus d'orange, pain, confitures, beurre et miel, oeufs brouillés, bacon, saucisses

*** PRIX PAR PERSONNE - HORS BOISSON** - PRIX NETS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LAPLAGE
BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION

Extrait de la Nouvelle carte

Cassolette de la Méditerranée au parfum d'anis,
croûte de feuilletage 19€

-

Dos de cabillaud piqué au chorizo,
sauce vierge épicée 26€

-

Crème brûlée tout chocolat, tuile craquante
aux zestes d'oranges 12€

LAPLAGE
BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION

Week-end de Pâques

DIMANCHE 1ER ET LUNDI 2 AVRIL

Belle épaule d'agneau confite, confit de légumes grillés, jus au basilic

&

Craquant tout chocolat, comporée de fruits rouges et crème vanillée

29€*
Hors boisson

LAPLAGE
BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION

Pause gourmande ensoleillée

TOUS LES WEEK-ENDS DE 16H00 À 17H30

Dégustez nos crêpes faites devant vous par nos chefs :
Confiture, Nutella, chantilly, sucre ou miel 9€
& Grand Marnier 11€

NOUVEAU LE BAR DU GRAY

LE BAR DU GRAY

Ladys'Night

LE JEUDI SOIR À PARTIR DE 18H00

SOLDES PRIVÉS

Réservés aux femmes

50% DE RÉDUCTION

LE BAR DU GRAY

After Shopping

TOUS LES JOURS DE 15H00 À 18H00

Boisson chaude ou soft
& assiette mini-pâtisseries

10€*

*** PRIX PAR PERSONNE** - PRIX NETS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE BAR DU GRAY

La Pause Chocolaté

Dégustation de 3 chocolats chauds Valrhona:
traditionnel, blanc et lait praliné

10€*

LE BAR DU GRAY

La Saint-Patrick

DE 18H00 À 23H00

2 pintes d'Heineken de 50cl achetées,
nous vous offrons la 3ème

10€*

LE BAR DU GRAY

Week-end de Pâques

DU SAMEDI 31 MARS AU LUNDI 2 AVRIL

COCKTAIL EXCLUSIF :

Chocolate Martini

Wisky 5 cl, Bailey 6 cl,
Sirop de chocolat

10€*

Fouquet's
Cannes
Le Club

- 10 % DE RÉDUCTION

AU BAR GALERIE ET À LA BRASSERIE DU **FOUQUET'S CANNES.**

AU **SPA DIANE BARRIÈRE**
(hors massage, rendez-vous avec spécialistes et produits).

AU RESTAURANT **BFIRE BY MAURO COLAGRECO.**

AU RESTAURANT **LA PLAGE BARRIÈRE LE GRAY D'ALBION CANNES.**

AU RESTAURANT **LA PETITE MAISON DE NICOLE**
(exclusivement les dimanches, lundis, mardis et mercredis).

AU RESTAURANT **LA TERRASSE DU GRAY.**

DANS TOUS LES POINTS DE VENTE RESTAURATION,
BARS ET RESTAURANTS, **DES 2 CASINOS BARRIÈRE DE CANNES.**

AU BAR DE L'HÔTEL LE GRAY D'ALBION CANNES,
LE BAR DU GRAY.

* Nous vous remercions de présenter votre carte "Fouquet's Cannes Le Club" à chacune de vos venues. L'adhésion au Fouquet's Cannes Le Club est entièrement gratuite et réservée aux clients résidant dans le 06, le 83 et Monaco. Hors soirées à thème et évènements spéciaux.

Fouquet's
Cannes
Le Club
ADHÉSION GRATUITE

Merci de nous contacter au 04 97 06 89 73 ou de nous envoyer un email à cnicollas@cannesbarriere.com, en spécifiant votre souhait de devenir membre du "Fouquet's Cannes Le Club"

LES TABLES
BARRIÈRE

© Majestic Barrière 2017. Photos non contractuelles / Crédits photos : © Fotolia.com, Photothèque Barrière / **Design www.thomasoak.fr**
Cette programmation étant susceptible d'être modifiée sans préavis, nous vous recommandons de vous renseigner au préalable. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.