



RESORT
BARRIÈRE
DEAUVILLE - TROUVILLE



2019

CETTE ANNÉE ENCORE,
LES FÊTES ONT CHOISI LEUR ROYAUME :
BARRIÈRE.



LES FÊTES ROYALES



*Quand un monde d'élégance et de raffinement s'offre à vous,
quand l'émerveillement des fêtes s'empare de vos émotions,
quand la magie de Noël vous ouvre les portes
d'un royaume grandiose, c'est tout l'esprit Barrière
qui vous réserve des instants féériques.*

*L'espace d'une nuit, d'un repas ou d'un séjour,
tous nos établissements à Deauville et à Trouville
sont heureux de vous faire vivre des Fêtes de fin d'année Royales !*





SOMMAIRE

👑 Les Fêtes de Noël

DÎNERS DE RÉVEILLON

Casinos & Planches	La Villatara	4
	Le Ciro's	5
	Les Ambassadeurs	6
Hôtel	La Belle Époque	10

DÉJEUNERS DE NOËL

Casino & Planches	La Villatara	4
	Le Ciro's	5
Hôtel	La Belle Époque	10

👑 Les Fêtes du Nouvel An

DÎNERS DE RÉVEILLON

Casinos & Planches	La Villatara	14
	Le Brummel	15
	Les Gouverneurs	16
	Le Ciro's	17
	Les Ambassadeurs	19
Hôtels & Golf	Le Club House Deauville	22
	La Pommeraie	23
	Le Côté Royal	24
	La Belle Époque	25

DÉJEUNERS DU NOUVEL AN

Casinos & Planches	La Villatara	14
	Le Brummel	15
Hôtels	Le Côté Royal	24
	La Belle Époque	25

RÉVEILLONS DES ENFANTS	27
------------------------------	----





CASINOS & PLANCHES



CASINO BARRIÈRE TROUVILLE

Réveillon traditionnel de Noël La Villatara

*Dîner à partir de 19h30 animé en Live Music Duo Crissy et Desyster, chansons de Noël et variétés.
Tenue correcte exigée.*

64 €
par personne
hors boissons

32 €
par enfant (-12 ans)

La cerise de foie gras sur le gâteau, chutney d'oignon rouge
et foie gras au Porto sur un sablé aux fruits secs

Filet de saumon gravlax roulé, crémeux de céleri au citron vert,
pickles de carottes et chou-fleur au vinaigre de cidre bio,
pickles d'oignons rouges, émincé de betterave shioggga,
œuf arenkha et jeunes pousses

Suprême de chapon farci au foie gras,
jus de volaille aux cèpes et sa purée de potimarron

La griotte à la mousse de vanille et son insert griotte, nappage
chocolat blanc et sablé au chocolat

Café et mignardises



Déjeuner du 25 Décembre

*La Villatara vous accueille à partir de 12h00
animé par le Duo Crissy et Desyster spécial Noël
Les tarifs du menu de Noël sont identiques
au réveillon. Tenue correcte exigée.*





LES PLANCHES

Réveillon traditionnel de Noël Le Ciro's

*Dîner à partir de 20h30 dans le restaurant
mythique des Planches de Deauville face à la mer.
Tenue correcte exigée.*

110 €
par personne
hors boissons

55 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
accompagnée de crabe, homard et saumon

Noix de Saint-Jacques lutées, crème de homard
aux petits légumes d'hiver au thym et citron

Foie gras de canard à la truffe noire, poire William caramélisée,
brioche à la pomme et ses condiments

Granité à la vodka, clémentine aux zestes d'agrumes

Filet de Saint-Pierre poêlé, tombée de cèpes et girolles
en petit ragoût, fumet de langoustine légèrement crème

Le feuille à feuille de citron et pamplemousse, mousse légère
à la vanille au croquant aux amandes

Café accompagné d'un macaron à la violette
et d'une tartelette ananas

Déjeuner du 25 Décembre

*Le Ciro's vous accueille
à partir de 12h30 pour
le déjeuner de Noël
jusqu'à 14h30.*

Repas à la carte

ou

Plateau de fruits de mer
et ses langoustines



DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION



CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE

Réveillon de Noël Salon des Ambassadeurs

*Dîner à partir de 20h30 animé par l'orchestre
Les Dauphins, dirigé par Robert Chatelain.
Passage de la Mère Noël. Soirée dansante
jusqu'à 2h00. Tenue correcte exigée.*

115 €
par personne
hors boissons

57,50 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
et pièces apéritives

L'émietté de crabe, crémeux de topinambour
au citron vert, algues torréfiées au sésame,
chips de wasabi, huile d'herbes,
pousses de coriandre et pétales de pensée

Escalope de foie gras poêlée, demi-filet de caille rôti,
cuisse de caille confite, sauce au porto,
accompagnés d'une purée de topinambour
et d'une vinaigrette à la truffe

Le traditionnel Chapon de Noël en suprême farci
au foie gras, sauce de volaille aux cèpes,
son demi-cèpe rôti, parmentier de cuisse confite,
sa purée de potimarron et ses jeunes pousses

La griolette de Noël à la vanille
et son sablé chocolat

Café et mignardises

DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION



RESORT
BARRIÈRE
DEAUVILLE - TROUVILLE

COFFRETS CADEAUX BARRIÈRE

POUR NOËL,
OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE
À DEAUVILLE ET TROUVILLE

À PARTIR DE **15** €*

Renseignements
à l'Accueil des Casinos ou
la Réception des Hôtels

SÉJOURS ♦ CASINOS ♦ BIEN-ÊTRE
RESTAURANTS ♦ SPECTACLES ♦ GOLFS



www.cadeauxbarriere.com/deauville
www.cadeauxbarriere.com/trouville







HÔTEL





HÔTEL LE NORMANDY DEAUVILLE*****

Réveillon Traditionnel de Noël La Belle Époque

*Dîner dès 20h00, avec le duo Gianni et Anna pour animer votre soirée avec un répertoire de chansons variées et les standards de Noël.
Tenue correcte exigée.*

210 €
par personne
hors boissons

105 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Vintage 2008
servi avec le caviar Fouquet's, blinis et ses condiments

Le crabe aux algues,
sphère de citron et pousses de végétaux

Le foie gras de canard mi-cuit,
pomme fruit confite et pomme aigre doux

Noix de coquille Saint-Jacques à la truffe noire,
velouté de cèpes et sésame torréfié

Le traditionnel Chapon fermier à partager
à la truffe noire, légumes d'hiver,
pommes de terre Grenailles,
sauce poulette au jus de truffe

À partager, la bûche au chocolat,
mousse aux deux chocolats, pailletée or

Café et mignardises

RÉVEILLON DES ENFANTS *voir page 27*

Brunch du 25 Décembre

*Buffet de Noël à partir
de 13h00. Coupe
de Champagne Veuve
Clicquot Vintage 2008.*

150 €
par personne,

75 €
enfant (-12 ans)

Demi-Homard à la Parisienne par personne

Fruits de mer, huîtres, langoustines

Buffet d'entrées avec foie gras, saumon fumé,
chaud et froid de volaille et poisson, assortiment
de charcuterie Normande

Voiture de tranche avec viande à la découpe

Sélection de plats chauds

Buffets de desserts

Vin & café

DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION

SÉJOURS DE FÊTES ROYALES



VOS SÉJOURS DE FIN D'ANNÉE

Offre exclusive Escapades de Noël et de la Saint-Sylvestre :
accueil Champagne à votre arrivée

SÉJOURS DE NOËL

La nuit du 24 décembre

à partir de **379 €***

SÉJOURS DE LA SAINT SYLVESTRE

La nuit du 31 décembre

à partir de **299 €***

ESCAPADE GOURMET DE NOËL

avec les dîners du réveillon de Noël

à partir de **769 €***

ESCAPADE GOURMET NOUVEL AN

avec les dîners réveillon de la Saint-Sylvestre

à partir de **709 €***



Nous contacter : 02 31 14 39 50
www.resortbarriere-deauville.com

* Les petits-déjeuners inclus. Les dîners de réveillons sont hors boissons, se renseigner au moment de votre réservation. Prix par nuit à partir de 379€ en chambre double Supérieure à l'Hôtel Le Normandy pour Noël et à partir de 299€ à l'Hôtel du Golf pour la Saint-Sylvestre à titre d'exemple, valable pour 2 personnes, 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-deauville.com pour le détail des prix au Normandy et au Royal. Préparation par carte de crédit de la totalité du séjour débité lors de la réservation. Non modifiable, non remboursable même en cas d'annulation après la réservation.



CASINO BARRIÈRE TROUVILLE

Réveillon de la Saint-Sylvestre La Villatara

*Dîner dès 20h00 en compagnie
du Live Music d'Eddy et Correta,
puis soirée dansante animée par un DJ
Tenue correcte exigée.*

125 €

par personne
hors vins

63 €

par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
& ses pièces apéritives

L'émietté de crabe à l'huile d'olive,
crèmeux de topinambour au citron vert,
algues torréfiées au sésame,
chips de wasabi et huile d'herbes fraîches

Le foie gras de canard contisé au magret fumé,
purée de coings, poires caramélisées à la fève de Tonka

Saint-Jacques rôties, blinis à la châtaigne, rond de butternut
et purée, segments d'oranges,
crème de coquillages à la mandarine

Médaille de veau rôti, jus de cuisson à la truffe,
chou romanesco, tourte de veau truffée,
purée de panais au curcuma

Le tourbillon aux trois chocolats
mousse au chocolat blanc et mousse au chocolat au lait,
crèmeux de chocolat noir Andoa

Café et mignardises

Brunch du Nouvel An

*Buffet du 1^{er} janvier dès 12h00
et jusqu'à 15h00. Brunch animé
par Hedi et Correta*

69 €

par personne,
(hors vins)

35 €

par enfant (-12 ans)

Fruits de mer : huîtres de Normandie,
bulots, crevettes roses, langoustines

Buffet d'entrées froides avec foie gras,
saumon fumé, salades composées, charcuteries

Sélection de plats chauds poisson, volaille et garnitures

L'œuf en déclinaison : œufs cuits devant les convives
à votre convenance (coque, plat, brouillés)
accompagnés de bacon

Buffet de fromages de nos régions

Farandole de desserts festifs

Café & eaux minérales





CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE

Réveillon de la Saint-Sylvestre Le Brummel

Dîner dès 20h30 pour un rêve en compagnie de l'insaisissable Monsieur Sigrid, artiste enchanteur qui créer sur vous et devant vous un univers merveilleux et féérique. Lancement des 12 coups de minuit avec DJ Pocket et soirée dansante jusqu'à 03h00. Tenue correcte exigée.

160 €
par personne
hors boissons

80 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

La cerise de foie gras sur le gâteau, chutney d'oignon rouge et foie gras au Porto sur un sablé aux fruits secs et ses pousses de shiso

Saint-Jacques rôties, blinis à la châtaigne, rond de butternut et purée, segments d'oranges, crème de coquillages à la mandarine

Pavé de bar rôti, polenta à la carotte, purée de carottes jaunes au gingembre, et ses légumes d'hiver

Médaille de veau rôti, jus de cuisson à la truffe, chou romanesco, tourte de veau truffée, purée de panais au curcuma

Le délice chocolat au lait sous forme de mousse et de biscuit accompagné de son confit de poires aux épices

Café et mignardises



DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 98 66 00 · CASINODEAUVILLE@GROUPEBARRIERE.COM 15

CASINO BARRIÈRE TROUVILLE

Réveillon de la Saint-Sylvestre Les Gouverneurs

*Dîner spectacle Musical Live avec la Compagnie LF Productions
à partir de 20h00 pour un best of de Tubes Forever,
musiques des années 80 aux années 2000.
Animation avec un DJ jusqu'à 03h00.
Tenue correcte exigée.*

195 €
par personne
hors vins

95 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
& ses pièces apéritives

L'émietté de crabe à l'huile d'olive, crémeux de topinambour
au citron vert, algues torréfiées au sésame,
chips de wasabi et huile d'herbes fraîches

Le foie gras de canard contisé au magret fumé,
purée de coings, poires caramélisées à la fève de Tonka

Saint-Jacques rôties, blinis à la châtaigne,
rond de butternut et purée, segments d'oranges,
crème de coquillages à la mandarine

Médaille de veau rôti, jus de cuisson à la truffe,
chou romanesco, tourte de veau truffée,
purée de panais au curcuma

Le tourbillon aux trois chocolats
mousse au chocolat blanc et mousse au chocolat au lait,
crèmeux de chocolat noir Andoa

Café et mignardises





LES PLANCHES

Réveillon de la Saint-Sylvestre Le Ciro's

*Dîner gourmet sur les Planches à partir
de 20h00 animé par la magnifique
voix de la talentueuse Yasmina Di Méo jusqu'à 02h00.
Tenue correcte exigée.*

210 €
par personne
hors boissons

105 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
accompagnée de foie gras, saumon gravelax
et crevettes grises

Carpaccio de Saint-Jacques marinées à la passion,
huile d'olive citron-gingembre

Langoustines cuites au bouillon de légumes,
crème Dubarry parfumée

Filet de turbot poêlé, écrasé de cèpes et girolles,
bisque de homard légèrement crémeuse

Filet de boeuf de race Normande,
pomme paillason aux morilles,
moelleux de foie gras, jus de carotte à la truffe

La pomme de Normandie parfumée au Calvados,
mousse légère et pousse d'atsina cress

Café accompagné d'un macaron au citron Yuzu
et d'un chou au caramel beurre salé



DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 98 66 00 · CASINODEAUVILLE@GROUPEBARRIERE.COM 17



TRAITEUR
BARRIÈRE

LÀ OÙ LA CRÉATION RENCONTRE LA FÉÉRIE



Traiteur Barrière
vous accompagne
pour vos soirées privées
et événements
professionnels.



Informations et réservations

01 42 86 35 18

06 88 35 05 76

llinot@groupebarriere.com

PHOTOGRAPHIE: © Laurent Feu





CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE

Réveillon de la Saint-Sylvestre Les Ambassadeurs

*Dîner dès 20h30 avec le spectacle Love Célébration animé
par 9 artistes pour une soirée glamour et rythmée
dans une atmosphère festive.*

Animation avec un DJ jusqu'à 3h00.

Tenue correcte exigée

240 €
par personne
hors boissons

120 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

La royale de champignons de Paris et aux morilles, crumble
feuilleté au curry noir, ses noisettes torréfiées
et son huile de noisette

Médailillon de homard rôti, risotto de brunoise
de céleri au Parmesan Reggiano, crosnes et girolles,
sauce homardine et sa vinaigrette aux fruits de la passion

Filet de barbue et Saint-Jacques rôties,
sa déclinaison de carottes aux fruits de la passion
et ses jeunes pousses

Filet de boeuf et escalope de foie gras poêlée, cromesqui
de patate douce et sauce Porto,
échalote confite et purée d'héliantis

Le finger choco-agrume façon brownies
aux éclats de noix, gelée épicée à l'orange et citron

Café et mignardises



DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION



GOLF BARRIÈRE DEAUVILLE

Réveillon de la Saint-Sylvestre Le Club House

*Dîner dans le cadre chaleureux
et rénové du Club House à partir de 20h00
soirée dansante animée par DJ Matt jusqu'à 3h00.
Tenue correcte exigée.*

160 €
par personne
hors boissons

80 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
accompagnée de gougère, canapé au foie gras,
millefeuille de jambon et crème de basilic

Crème de cèpes et huile de noisette

Filet de saumon gravlax roulé, crémeux de céleri
au citron vert, pickles de carotte et chou-fleur au vinaigre
de cidre bio, pickles d'oignons rouges, émincé de betterave
shiogga, œuf arenkha et jeunes pousses

Filet de veau rôti, duxelle de champignons,
pressé de pomme de terre et jus de veau au cidre

Camembert farci au miel et fruits secs,
petit mesclun à l'huile de noix et tuile de seigle

La griotte à la mousse de vanille et son insert griotte, nappage
chocolat blanc et sablé au chocolat

Café et mignardises



DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION



L'HÔTEL DU GOLF*****

Réveillon de la Saint-Sylvestre La Pommeraie

*Dîner à partir de 20h30 animé par l'Orchestre Iscream
puis soirée dansante à partir de 22h30
avec un répertoire de variétés entre années 80, disco...
Tenue correcte exigée.*

210 €
par personne
hors boissons

105 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
accompagnée de gougère, canapé au saumon fumé,
millefeuille de jambon et crème de basilic

Emietté de crabe à l'huile d'olive et crémeux
de topinambour au citron vert et wakamé au sésame

Lobe de foie gras de canard français
contisé au magret fumé, purée de coings,
poires caramélisées à la fève Tonka

Saint-Jacques rôties, blinis à la châtaigne,
purée de butternut, crème de coquillages
à la mandarine et jeunes pousses

Filet de boeuf rôti, croustade de pomme écrasée truffée,
poêlée de champignons et confit d'oignons
au poivre de timut, sauce périgueux

Camembert farci au miel et fruits secs,
petit mesclun à l'huile de noix et tuile de seigle

Tourbillon de mousses aux trois chocolats,
sorbet mangue et coulis fruit de la passion

Café et mignardises

HÔTEL LE ROYAL DEAUVILLE*****

Réveillon de la Saint-Sylvestre Le Côté Royal

*Dîner à partir de 20h00 en compagnie
de l'Orchestre Dialshow composé de musiciens exceptionnels
pour danser sur un répertoire très varié jusqu'à 3h00.
Tenue correcte exigée.*

310 €
par personne

155 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon
accompagnée de ses canapés de foie gras et saumon

Le caviar Fouquet's, blinis et ses condiments

Médaille de langouste cuit au romarin, brunoise de légumes
à la mangue, crémeux de patates douces
au gingembre et noix de coco

Filet de barbu et Saint-Jacques rôties, jeu de carottes pourpres
et jaunes aux fruits de la passion

Médaille de veau rôti, chou romanesco,
tourte de veau truffée, purée de panais au curcuma

Pont-L'Évêque truffé et salade de mesclun

Tourbillon aux trois chocolats
sur biscuit croquant et fruits rouges

Café et mignardises



Brunch du Nouvel An

*Buffet du 1^{er} janvier à partir
de 12h30. Stand de foie gras
de canard pour l'apéritif.*

140 €
par personne,

70 €
par enfant (-12 ans)

Fruits de mer :
huîtres,
langoustines,
bulots,
crevettes avec leurs condiments,
homard à la parisienne

Sélection d'entrées

Sélection de plats chauds

Plateau de fromages normands

Buffet de desserts

DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION



HÔTEL LE NORMANDY DEAUVILLE*****

Réveillon de la Saint-Sylvestre La Belle Époque

*Dîner à partir de 20h00 animé par l'Orchestre La Belle Vie jusqu'à 3h00 dans une ambiance chic et raffinée sur le thème des années 20 entre swing et jazz.
Tenue correcte exigée.*

310 €
par personne

155 €
par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Vintage 2008 servie avec ses perles de foie gras de canard et son Zorri Cress

Tartare d'huître Gillardeau au caviar Fouquet's, chapelure de seigle

La langouste en médaillon, coco et coriandre, petits légumes à la mangue

La Saint-Jacques en tempura, vinaigrette à la truffe

Noisette de chevreuil façon "Rossini", pommes lissées et champignons bruns

Le brie truffé, salade de mâche

Le Mont-Blanc à la crème de marron, truffe noire

Café et mignardises

Brunch du Nouvel An

*La Belle Époque vous accueille à partir de 13h00.
Coupe de Champagne
Veuve Clicquot Vintage 2008.*

170 €
par personne,

85 €
par enfant (-12 ans)

Demi-Homard à la Parisienne par personne

Fruits de mer, huîtres, langoustines

Buffet d'entrées avec foie gras, saumon fumé, chaud et froid de volaille et poisson, assortiment de charcuterie Normande

Voiture de tranche avec viande à la découpe

Sélection de plats chauds

Buffets de desserts

Vin, café

DÎNER HORS BOISSONS · SE RENSEIGNER AU MOMENT DE VOTRE RÉSERVATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS + 33 (0)2 31 98 66 22 · NORMANDY@GROUPEBARRIERE.COM 25



Réveillon de la Saint-Sylvestre L'O2 Sofa Bar

Cadre étudié et feutré, atmosphère raffinée et voluptueuse, théâtre des plus belles soirées Deauvillaises, l'O2 est un concentré de rêves aux multiples facettes. Le lieu incontournable pour un 31 pétillant à souhait à partir de 22h00 ! Animation clubbing durant la soirée.

Carte de Fêtes
à partir de
10 €
Consommations

L'instant Champagne
29 €
Veuve Clicquot Brut
la coupe 12cl et ses
accompagnements



Faites pétiller la nuit au Club 13

NUIT DU 31

Le Club 13, club-karaoké au dress code select et ambiance chic avec Crissy the good, Desyster sas and girl's.

Une adresse incontournable des nuits deauvillaises.

Ouvert de 23h00 à 6h00.

31 décembre

30 €
Entrée
avec un drink



✦ RÉVEILLONS DES ENFANTS ✦



✦ **LE NORMANDY ******* ✦ SALON DEAUVILLE DE 19H00 À 01H00

MAGIC CHRISTMAS

RÉVEILLON DE NOËL

Magic cocktail,
Buffet d'entrées,
Plats chauds, garnitures,
Buffet des desserts et bûche de Noël
Champomy, jus de fruits, sodas,
eaux minérales

65€* / enfant

LE GRAND BAL MASQUÉ

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Cocktail,
Buffet d'entrées,
Plats chauds, garnitures,
Buffet des desserts, Champomy, jus de fruits,
sodas, eaux minérales

Déguisement offert pour tous les enfants.

65€* / enfant

✦ **L'HÔTEL DU GOLF ******* ✦ SALON CANISY DE 19H00 À 01H00

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Buffet d'entrées,
Plats chauds, garnitures,
Buffet des desserts
Champomy, jus de fruits, sodas,
eaux minérales

Soirée des enfants.

Déguisement offert pour tous les enfants.

80€* / enfant



*enfant de 4 à 12 ans



MARDI 31 DÉCEMBRE 22H30

CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE + THÉÂTRE DU CASINO

ROLAND MAGDANE

DEJANTÉ ! SAISON 2

Pépé s'est retrouvé à contresens sur l'autoroute. Quand les flics lui ont demandé : «Vous n'avez pas vu les flèches ?» Pépé a dit : «Je n'ai même pas vu les Indiens !» C'est un fait, Roland Magdane a le chic pour transformer les situations de la vie de tous les jours en sketches délirants. La saison 2 de son tout dernier spectacle est encore plus déjantée !



Carré diamant : 65 € + Carré or : 62 €

Catégorie 1 : 57 € + Catégorie 2 : 52 € + Catégorie 3 : 47 €



Bouteille de Champagne à consommer pendant le spectacle

½ bouteille 37,5 cl : 30 € / bouteille 75 cl : 60 €*

Ticket de jeu d'une valeur de 10 €

Commandes à effectuer au moment de l'achat de vos places de spectacle

*Offre valable uniquement pour les places situées en loge ou en baignoire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix par personne.



✦ IDÉES CADEAUX DE FÊTES ✦

*Pour cette fin d'année, offrez à vos proches des cadeaux d'exception.
En vente à l'accueil des Casinos ou auprès des Conciergeries des hôtels.*



BOULE À NEIGE BARRIÈRE

Une boule à neige en édition limitée aux couleurs de Barrière représentant tous les métiers du Groupe : casino, hôtellerie, restauration, spa, golf.

52 €

–

44 € Membres Carré VIP Barrière
et Infiniment Barrière



BALLERINES BAGLLERINA

Bagllerina signe les ballerines pliables du Normandy au motif signature de cette institution de l'hôtellerie de luxe, la toile de Jouy Chics et pratiques avec leurs semelles en cuir extra souples il ne reste qu'à choisir la couleur, rose ou bleu.

110 € Coloris au choix bleu ou rose

–

90 € Membres Carré VIP Barrière
et Infiniment Barrière

SPAS DIANE BARRIÈRE

Découvrez les produits beauté et bien-être dans les boutiques Spa Diane Barrière. Un vaste choix de cadeaux de fête uniques.

**10% de remise membres Le Carré VIP
Barrière et Infiniment Barrière**



CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE

Rue Edmond Blanc, 14800 Deauville - Tél. : + 33 (0)2 31 98 66 00
casinodeauville@groupebarriere.com

CASINO BARRIÈRE TROUVILLE

Rue du Maréchal Foch, 14360 Trouville-sur-Mer - Tél. : + 33 (0)2 31 87 75 00
casinotrouville@groupebarriere.com

LE CLUB HOUSE DEAUVILLE

Golf Barrière, 14800 Deauville - Tél. : + 33 (0)2 31 14 24 23
hoteldugolf@groupebarriere.com

HÔTEL BARRIÈRE LE NORMANDY DEAUVILLE*****

Rue Jean Mermoz, 14800 Deauville - Tél. : + 33 (0)2 31 98 66 22
normandy@groupebarriere.com

HÔTEL BARRIÈRE LE ROYAL DEAUVILLE*****

Boulevard Eugène Cornuché 14800 Deauville - Tél. : + 33 (0)2 31 98 66 33
royal@groupebarriere.com

HÔTEL BARRIÈRE L'HÔTEL DU GOLF DEAUVILLE****

Mont Canisy, 14800 Deauville - Tél. : + 33 (0)2 31 14 24 00
hoteldugolf@groupebarriere.com



@deauvilletrouville.barriere
@lenormandy.barriere



RÉSERVATIONS DE SÉJOURS

Tél. : 02 31 14 39 50 (numéro non surtaxé)
www.resortbarriere-deauville.com

18+ | JOUER COMPORTE DES RISQUES : ENDETTEMENT, DÉPENDANCE... APPELEZ LE 09 74 75 13 13 (APPEL NON SURTAXÉ)

L'accès aux casinos est assujéti à la présentation d'une pièce d'identité ou d'une carte Le Carré VIP Barrière. Tenue correcte exigée.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pratiquez une activité régulière. www.mangerbouger.fr