

**Jeudi 29 octobre 2026**  
**10:00 - 11:00**  
*Encadré par une coach sportive*



**Le Grand Hôtel de Cabourg**  
Salon Bertrand - 4ème étage

# MORNING STRETCH

*Bouger pour soi, agir pour la recherche*

## Informations :

À partir de 14 ans  
Nombre de place limité  
20 € | Clients hébergés et extérieurs



**Une partie des fonds récoltés sera  
reversée au Centre François Baclesse  
pour soutenir la lutte contre le cancer  
du sein.**

## Inclus dans le tarif :

Serviette, tapis, eau détox

MGALLERY NORMANDIE  
LE GRAND HÔTEL

*Cabourg*

**LE GRAND HÔTEL CABOURG MGALLERY NORMANDIE**

JARDINS DU CASINO - 14390 CABOURG - FRANCE

TEL. +33(2) 31 91 01 79

HI282@ACCOR.COM



# Atelier culinaire

Confection & dégustation de madeleines

**SAMEDI 31 OCTOBRE  
& DIMANCHE 1 NOVEMBRE 2026**

de 15h à 17h

Participez à un atelier culinaire avec notre  
**Chef Pâtissier Julien Alaniece**,  
récompensé par le guide gastronomique  
Gault & Millau 2025-2026

Confectionnez les **emblématiques  
madeleines du Grand Hôtel**,  
parfumez-les à votre goût,  
puis savourez-les lors d'un  
**Goûter Proustien** accompagné  
d'une boisson chaude.

*Nombre de place limité*

*Tarif : 30€ par personne (atelier + goûter proustien)*

*Réservation au : 02 31 91 83 93 ou [h1282-re1@accor.com](mailto:h1282-re1@accor.com)*



**DU 22 AU 24 OCTOBRE**



**STAND-UP · IMPRO**  
**7 SPECTACLES · 7 LIEUX**

TRISTAN LUCAS • AMANDINE LOURDEL • CAB CAB • PATRICK CHANFRAY  
FLONCK • LA TROUPE DE CABOURG EN HUMOUR

## PROGRAMMATION ET RÉSERVATIONS

 **CABOURGENHUMOUR ET BILLETTERIE.CABOURG.FR**



Le Grand

# BUFFET

e  
n  
m  
u  
s  
i  
q  
u  
e



Plusieurs dimanches dans le mois, offrez-vous une parenthèse enchantée où gastronomie et mélodie se marient avec raffinement.



Notre Chef vous convie à un voyage gourmand à travers un *buffet à volonté* : entrées, *poissons et viandes cuisinés*, *fruits de mer* et plateau de *fromages affinés*.



Prolongez ce moment par les *créations sucrées* de notre Chef Pâtissier (récompensé par le guide gastronomique Gault & Millau 2025-2026).

*Face à la mer*, dans l'élégance intemporelle la Belle Époque, les *notes du pianiste Jean-Jacques Marin* accompagnent votre déjeuner, ajoutant une dimension poétique à cette expérience sensorielle unique.

Boissons incluses : une sélection de vins blanc et rouge choisie par notre sommelier, cidres et poirés artisanaux de Normandie, jus de pomme et de poire de notre région.

Vivez Le Grand Buffet  
en scannant ce QR Code



# LE GRAND BUFFET EN MUSIQUE

## Calendrier 2026

- 1<sup>er</sup> janvier – Nouvel An  
*Buffet thématique à 135€  
avec une coupe de champagne inclus / personne*
- 25 janvier
- 8 février
- 22 février
- 8 mars
- 22 mars
- 5 avril – Pâques  
*Buffet thématique à 135€  
avec une coupe de champagne inclus / personne*
- 19 avril
- 3 mai
- 17 mai
- 31 mai – Fête des Mères  
*Buffet thématique à 135€  
avec une coupe de champagne inclus / personne*
- 7 juin

- 21 juin
- 12 juillet
- 26 juillet
- 9 août
- 23 août
- 6 septembre
- 20 septembre
- 4 octobre
- 25 octobre
- 8 novembre
- 22 novembre
- 13 décembre
- 25 décembre – Noël  
*Buffet thématique à 135€  
avec une coupe de champagne inclus / personne*



Service à **12h30**



Tarif adulte : 105 € TTC / personne  
(eaux, vins et boissons chaudes compris)

Tarif enfant (de 2 à 12 ans inclus) : 45 € TTC/enfant

Gratuit pour les enfants de moins de 2 ans

**Renseignements et réservation au 02.31.91.83.93  
ou par email [h1282-rel@accor.com](mailto:h1282-rel@accor.com)**



LE GRAND HÔTEL - MGALLERY NORMANDIE  
JARDINS DU CASINO - 14390 CABOURG



@grandhotelcabourgmgallery



[grand-hotel-cabourg.com](http://grand-hotel-cabourg.com)

**L'hôtel se réserve le droit de modifier le calendrier en cas d'événements particuliers.**