



GUIDE DES RÉVEILLONS 2022

**Pour les fêtes, la plus belle fabrique
à souvenirs s'ouvre à vous.**



B
RESORT
BARRIÈRE
DEAUVILLE - TROUVILLE

**Voilà maintenant 110 ans
que vous fabriquez
vos plus beaux souvenirs
dans nos Hôtels et Casinos.**



Noël fait partie de ces instants magiques qui nous marquent, parfois même pour toujours. Et si la féerie a ses moments, elle a surtout ses endroits. Des lieux singuliers qui renferment quelque chose d'envoûtant.

Derrière leurs portes, les architectes font en sorte qu'on n'ait pas besoin de s'endormir pour commencer à rêver, les cuisiniers fabriquent toutes sortes de recettes, y compris celle du bonheur, les barmaids façonnent des cocktails faits d'un peu de couleurs et de beaucoup de magie, des casinos dans lesquels on est certain de gagner, au moins un peu de rêve, et des serveurs convaincus que des petites attentions naissent les grands moments.

Depuis 110 ans, nos équipes s'attellent à faire de vos fêtes une véritable parenthèse de bonheur. Pour continuer à vivre des expériences uniques, découvrez ce que nos artisans vous réservent, cette année encore, pour des fêtes de fin d'année mémorables.



SOMMAIRE



Les Fêtes de Noël

CASINOS & PLANCHES

La Villatara	6
Les Ambassadeurs	7
Le Ciro's	8

HÔTEL

La Belle Époque	9
-----------------------	---

Les Fêtes du Nouvel An

CASINOS & PLANCHES

Le Ciro's	14
Les Gouverneurs	15
Les Ambassadeurs	16
L'O2 Sofa Bar	17

HÔTELS

La Pommeraie	18
Le Côté Royal	19
La Belle Époque	20

COCKTAIL DES FÊTES	10
--------------------------	----

IDÉES CADEAUX DE FÊTES	11
------------------------------	----

RÉVEILLONS DES ENFANTS	21
------------------------------	----

SÉJOURS DE FÊTES	22
------------------------	----





The background of the entire image is a deep blue night sky filled with numerous small, white stars. A thin, golden crescent moon is positioned in the upper right corner. In the foreground, a light-colored, textured surface represents snow. Scattered across this snowy ground are several small, white, conical evergreen trees, some standing alone and others in small groups.

CHAPITRE I

**Venez réécrire
en famille ce que Noël
a de magique.**

Réveillon traditionnel de Noël à la Villatara

Dîner à partir de 19h30.

Virginy Hombel chanteuse et Dedeyster au saxophone, chansons de Noël et variétés.

Passage de la Mère Noël pour une distribution de chocolats.

Tenue correcte exigée.

90 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

Coupe de Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

**Le pressé de foie gras au magret fumé
et cranberry**

disque de granola, gel de fruits confits

La maraîchère de crabe aux agrumes
mangue, graine de chia, crème de céleri
au citron et safran, extrait d'herbes,
caviar de hareng fumé, voile de pomelos,
vierge et segments d'agrumes

Le suprême de chapon farci
contisé au foie gras, crème de châtaigne,
pressé de légumes racines

Le SnowBall
biscuit noix de coco, crémeux et gel passion,
dés de mangue fraîche, mousse noix de coco
et citron vert, panna cotta

Café et ses mignardises

Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.



Déjeuner Musical du 25 décembre

LA VILLATARA VOUS ACCUEILLE
À PARTIR DE 12H00 À 14H00

avec le duo musical Franck Dedeyster
& Virginy Hombel et un répertoire de
chansons de Noël. Le menu (hors boissons)
et le tarif sont identiques à ceux du réveillon.

Tenue correcte exigée.

Réveillon de Noël au Salon des Ambassadeurs

Dîner à partir de 20h30 avec l'orchestre Dream Orchestra et son répertoire de variétés.

Passage de la Mère Noël pour une distribution de chocolats.

Réveillon dansant.

Tenue correcte exigée.



120 €

Par personne
hors boissons*

(eau et boisson chaude incluses)

60 €

Par enfant (-12 ans)

Coupe de Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

Le foie gras de canard à l'armagnac

magret fumé, pistache, cerise amarena,
réduction de framboise, crispy framboise,
chips de pain d'épices et bonbon de cerise

Le pavé de bar, autour des légumes oubliés et champignons

cannelloni de légumes oubliés,
béchamel aux cèpes, sablé noisette
et champignons, purée d'héliantis,
brunoise de cèpes poêlés et fumet
de champignons

La Bûchette lait noisette

dacquoise noisette, praliné à l'ancienne,
mousse chocolat Azelia Lait Valrhona

Café et ses mignardises



Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.

Réveillon traditionnel de Noël au Ciro's

Dîner à partir de 19h30, table raffinée et gastronomie au rendez-vous
sur les mythiques Planches de Deauville face à la mer.

Tenue correcte exigée.

120 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

Coupe de Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

Amuse bouche du Ciro's

Le saumon mariné à la betterave

déclinaison de betteraves en pickles,
houmous, caviar de hareng,
carottes et oignons en pickles,
chips de pain de seigle

Le Chapon farci aux marrons et foie gras

millefeuille de patate douce,
purée lisse de marrons et son jus

La Bûchette 110 ans

crèmeux au chocolat Andoa Bio Valrhona
et crème d'Isigny,
mousse vanille Bourbon Bio
de Madagascar et compotée
de griotte au Kirsch

Café et ses mignardises

60 €

Par enfant (-12 ans)



Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.

Réveillon de Noël à La Belle Epoque

Dîner musical à partir de 20h00 avec Khali Caloé et ses deux musiciens
au répertoire jazz/pop et variété française pour animer votre soirée.
Tenue correcte exigée.



Brunch du 25 décembre

À PARTIR DE 13H00

Buffet de Noël à volonté et ½ homard / pers.
Coupe de Champagne
Veuve Clicquot

170 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude
incluses)

85 €

Par enfant (-12 ans)
buffet à volonté,
1 cocktail sans alcool,
eau et boisson chaude

220 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

110 €

Par enfant (-12 ans)

Coupe de Champagne
Veuve Clicquot Vintage

Le foie gras au Porto
canard fumé et baies sauvages

Le saumon gravlax
harenka de hareng, feuille de nori

Le homard rôti au beurre
truffe noire, fin velouté de cèpes

Le traditionnel Chapon fermier de Noël
truffe et sauce Albufera

La bûche de Noël

Café et ses mignardises



Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.

Cocktail des FÊTES

*À déguster dans les bars des Hôtels Barrière**



Photo non contractuelle.



Idées cadeaux



*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 Barrière représentant tous les métiers du Groupe : casino, hôtellerie, restauration, spa, golf.

52 €

44 € Membres Le Carré VIP Barrière et Infiniment Barrière

COLLECTION OLFACTIVE FOUQUET'S

Une collection d'harmonie olfactive. Une véritable ligne de fragrances délicates, fabriquée en France. Leurs senteurs inédites, riches d'arômes autant familiers qu'exotiques, sont une invitation au voyage et à la découverte ou la redécouverte des codes de l'art de vivre : simplicité dans l'excellence, alliance subtile de tradition et de modernité, et luxe éternel.



-10% Membres Le 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 Le Carré VIP Barrière et Infiniment Barrière

SPAS DIANE BARRIÈRE

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

-10%* Membres Le Carré VIP Barrière et Infiniment Barrière

*Sur une sélection d'articles. Offre selon disponibilités.





CHAPITRE II

**Terminez l'année en beauté
et démarrez la suivante
de plus belle.**

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Ciro's

Dîner à partir de 20h00 animé par Yasmina di Meo
dans le cadre raffiné du restaurant face à la mer.

Tenue correcte exigée.

200 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

Coupe de Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

La terrine de foie gras

graines aux fruits rouges et sa gelée

La maraîchère de crabe aux agrumes

mangue, graine de chia, crème de céleri
au citron et safran, extrait d'herbes,
caviar de hareng fumé, voile de pomelos,
vierge et segments d'agrumes

Les ravioles de homard

carotte fane, oignon grelot caramélisé, girolles,
fèves de soja, petits pois et sauce homardine

Le médaillon de veau

cromesquis de pommes de terre à la truffe,
écrasé de petit pois, billes de carotte jaune
et jus à la truffe

Le «Champagne»

biscuit moelleux fraise des bois, bavaroise
champagne rosé, crémeux
et gelée fraise des bois

Café et ses mignardises



120 €

Par enfant (-12 ans)





Réveillon de la Saint-Sylvestre au Salon des Gouverneurs

Dîner à partir de 20h00 en compagnie du meilleur du spectacle live Tubes Forever
avec des tubes des années 80 aux années 2000. Réveillon dansant avec un DJ.

Tenue correcte exigée.



Brunch musical jazzy du Nouvel An

LE 1^{ER} JANVIER
LA VILLATARA VOUS ACCUEILLE
DE 12H00 À 14H30

85 €

Par personne, hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)



220 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

Coupe de Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

Le croustillant de langoustine
crème Fontainebleau au citron vert
et caviar de hareng fumé

Le foie gras au porto
petite poire pochée au vin chaud,
confit de fruits du mendiant, orange confite,
tuile et fleur de sel au pain d'épices

Les Saint-Jacques rôties
et pâte farcie au topinambour,
céleri, parmesan et truffe

La longe de veau aux fruits secs
endives braisées aux agrumes,
purée de vitelottes, jus de veau Kalamansi

Le palais surprise
biscuit moelleux aux amandes,
fraises des bois,
mousse au Champagne
Café et ses mignardises

Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Salon des Ambassadeurs

Dîner dès 20h30, avec Dial Show et ses 12 artistes sur scène jusqu'à 1h00. Soirée dansante.
Tenue correcte exigée.

260 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

Coupe de Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

Le marbré de veau à la truffe

terrine de volaille, carré de veau et ris de veau
à la truffe, confit d'oignon à la truffe,
réduction balsamique

Les queues de langoustines rôties

royal de bisque et œufs de hareng fumé,
chips de pain aux algues et fleur de sel

Le turbot poché

pressé de légumes anciens,
croustillant de crustacés,
crème du Barry et bisque de homard

Le bœuf Rossini

foie gras poêlé, pomme paillasson roulée
à la truffe, condiment à la betterave, carotte
des sables fondante, sauce porto truffée

L'Opéra étoile

biscuit café, croustillant praliné pécan,
crème moussieuse chocolat noir,
crèmeux café

Café et ses mignardises

Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.

130 €

Par enfant (-12 ans)



Saint-Sylvestre à 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 !
Ambiance clubbing avec Dj Live Music & Show.



LES PLANCHES FESTIVES

de 19h00 à 22h00

FOIE GRAS 29 €

Assiette de foie gras mi cuit, chutney de figue, brioche et ses condiments

AUTOUR DU SAUMON 29 €

Gravlax de saumon émietté de saumon, saumon fumé, crème de citron vert et ses blinis

LA GOURMANDISE DU RÉVEILLON 22 €

Choux griotte, macaron pistache, moelleux chocolat, tartelette citron, croq noisette et cheesecake aux agrumes

LA CARTE DE FÊTES

à partir de

10 €

la consommation

L'INSTANT CHAMPAGNE

20 €

Veuve Clicquot* la coupe 12 cl et ses accompagnements



Réveillon de la Saint-Sylvestre à La Pommeraie

Dîner à partir de 20h30 animé par DJ Matt et son répertoire de variétés,
années 90 et disco jusqu'à 1h00. Soirée dansante.

Tenue correcte exigée.

240 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

Coupe de Moët & Chandon
et ses pièces apéritives

Le mi-cuit de foie gras

croustillant aux fruits secs et son chutney

Les Saint-Jacques poêlées

et cannelloni farci aux légumes anciens,
truffe noire et parmesan

Le veau aux fruits secs

endives braisées aux agrumes,
purée de vitelotte, jus de veau aux agrumes
et vinaigre de Kalamansi

Le brie de Meaux à la truffe,

salade d'hiver à la granny smith

La sphère au chocolat Andoa Bio

sorbet poire williams, tuile grué cacao

Café et ses mignardises

Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.



120 €

Par enfant (-12 ans)



Réveillon de la Saint-Sylvestre au Côté Royal

Dîner à partir de 20h00 en compagnie de l'orchestre Live In Orchestra
qui vous fera vibrer grâce au meilleur des tubes des années 70 à nos jours jusqu'à 3h00.
Soirée dansante jusqu'à 1h00.

Tenue correcte exigée.



295 €

Par personne
hors boissons*

(eau et boisson chaude incluses)

150 €

Par enfant (-12 ans)

Coupe de Moët & Chandon

Le foie gras

au magret fumé et cranberry,

Le homard

pithiviers de légumes racines,
huile d'herbes et sauce homardine

Le turbot

crèmesqui de tourteau,
crèmeux de chou-fleur,
dôme de légumes racines et feuilles

Le veau

ballotine contisée aux mendiants,
tatin de chicon, jus de veau aux agrumes

Le SnowBall

biscuit noix de coco, crèmeux et gel passion,
dés de mangue fraîche, mousse noix de coco
et citron vert, panna cotta

Café et ses mignardises



Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.

Réveillon de la Saint-Sylvestre à La Belle Epoque

Dîner à partir de 20h00 en compagnie d'un trio chanteuse et deux artistes
au répertoire Jazz et variété internationale.

Tenue correcte exigée.

320 €

Par personne
hors boissons*
(eau et boisson chaude incluses)

Le cocktail Nectar on Ice

(Moët Ice, citron vert et glaçon logoté Barrière)
Caviar Fouquet's 10 gr, œuf mimosa
et tuile de pain

Le velouté de cèpes à la truffe et foie gras poêlé

noisettes torréfiées

Le médaillon de homard poché

sauce homardine, petit pâté de légumes
racines et jeunes pousses

Le blanc de Turbot, citron caviar

pomme Anna et crosnes, sauce beurre blanc

La noisette de veau à la figue et arachides

endives braisées, jus aux agrumes d'hiver

Le Camembert à la truffe

Le Champagne rosé,

biscuit à la fraise des bois, sponge cake
et feuille d'or

Café et ses mignardises

Les renseignements
concernant la carte
des boissons et leurs prix
sont disponibles au moment
de votre réservation.



160 €

Par enfant (-12 ans)



Brunch du Nouvel An

LE 1^{ER} JANVIER À PARTIR DE 13H00

Buffet du Nouvel An à volonté
et ½ homard / pers.

Coupe de Champagne
Veuve Clicquot

170 €

Par personne
(eau et boisson chaude
incluses)

85 €

Par enfant (-12 ans)
buffet à volonté,
1 cocktail sans alcool,
eau et boisson chaude

Réveillons des enfants



Le Réveillon de Noël ou de la Saint-Sylvestre



Magic mocktail ♦ Farandole d'entrées
Délices de Fêtes, garnitures ♦ Gourmandises, garnitures
Champomy, jus de fruits, sodas, eaux minérales

70 € Par enfant (-12 ans)

HÔTEL BARRIÈRE LE NORMANDY*****

Salon Deauville
à partir de 20h00

Réservations : 02 31 98 66 22
normandy@groupebarriere.com



HÔTEL BARRIÈRE L'HÔTEL DU GOLF****

Salon des enfants
à partir de 20h30

Réservations : 02 31 14 24 00
hoteldugolf@groupebarriere.com



Vos séjours de fêtes*



HÔTELS BARRIÈRE DEAUVILLE

LE NORMANDY***** + LE ROYAL***** + L'HÔTEL DU GOLF****

SÉJOUR DE NOËL

La nuit du 24 décembre

à partir de **460 €****

ESCAPADE GOURMET DE NOËL

Les dîners du réveillon de Noël
et l'accueil de Noël inclus

à partir de **927 €****

SÉJOUR DE LA SAINT-SYLVESTRE

La nuit du 31 décembre

à partir de **348 €****



ESCAPADE GOURMET DU NOUVEL AN

Les dîners du réveillon de la St-Sylvestre et
une bouteille de champagne en chambre inclus

à partir de **841 €*****

Nous contacter : 02 31 14 39 50

www.resortbarriere-deauvilletrouville.com

* Prix par nuit valables pour 2 personnes, petits-déjeuners inclus au restaurant de l'hôtel (ou en chambre avec supplément). Les dîners de réveillons sont hors boissons dans le cadre des offres «Espace Gourmet». 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. Prépaiement 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. **Prix valables pour la nuit du 24/12/22 selon la formule choisie en Chambre double Supérieure au Normandy. ***Prix valables pour la nuit du 31/12/22 selon la formule choisie en Chambre double Supérieure à L'Hôtel du Golf. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LA FABRIQUE À SOUVENIRS S'ANIME

Scannez pour découvrir





À PARTIR DE **17€***

COFFRETS CADEAUX BARRIÈRE
Pour les fêtes, offrez
une vue imprenable sur le bonheur.



cadeauxbarriere.com/deauville
cadeauxbarriere.com/trouville

SÉJOURS + CASINOS + BIEN-ÊTRE + RESTAURANTS + SPECTACLES

*Voir conditions sur www.cadeauxbarriere.com. L'accès aux Casinos est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité ou d'une carte de fidélité Barrière en cours de validité. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé manger au moins 5 fruits et légumes par jour - mangerbouger.fr



Les Scènes



SAMEDI 31 DÉCEMBRE

22H30 - THÉÂTRE DU CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE

Anne Roumanoff

TOUT VA PRESQUE BIEN !

Le résultat des présidentielles, les femmes divorcées, le politiquement correct, le télétravail, les rencontres amoureuses, une influenceuse obsédée par ses likes, les cookies des ordinateurs qui nous espionnent mais aussi une voyante qui vous incite à être plus attentif dans votre couple... Avec son regard tendre et lucide sur la société française de 2022, Anne Roumanoff réussit à nous faire rire de cette période compliquée. Tout ne va pas très bien mais en sortant du spectacle d'Anne Roumanoff, on se sent vraiment mieux.

✦ À partir de **54€** ✦

RÉSERVATIONS :

+33 (0)2 31 14 31 14 - www.casino-deauville.com



À votre tour d'être au cœur du récit.

LE CIRO'S

Les Planches de Deauville, Les Lais de Mer, 14800 Deauville - Tél : + 33 (0)2 31 14 31 14
casinodeauville@groupebarriere.com

CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE

Rue Edmond Blanc, 14800 Deauville - Tél : + 33 (0)2 31 14 31 14
casinodeauville@groupebarriere.com

CASINO BARRIÈRE TROUVILLE

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



Votre Resort Barrière Deauville-Trouville vous accueille dans le strict respect des gestes protecteurs, selon les règles sanitaires en vigueur sur le territoire français.

Si un ou plusieurs réveillons ne peut ou ne peuvent être honoré(s), le Resort Barrière pourra annuler la prestation 7 jours avant la date du réveillon concerné avec possibilité de remboursement ou de report sur un autre réveillon équivalent sur le Resort Barrière.

RÉSERVATIONS DE SÉJOURS

Tél. : +33 (0)2 31 14 39 50 - resortbarriere-deauvilletrouville.com



**+18 | LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTE D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION...
RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09 74 75 13 13-APPEL NON SURTAXÉ)**



PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ RÉGULIÈRE : WWW.MANGERBOUGER.FR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets en euros TTC. La Direction se réserve le droit de modifier le programme sans préavis. 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. Crédits photos : Photothèque groupe Barrière (Guy Isaac, Stéphane Dévé, David Aubert, Fabrice Rambert, Laurent Fau, Pascal Pronnier), iStock. Ne pas jeter sur la voie publique.