



Barrière, das festas que brilham,
a promessa de um ano que cintila!



CELEBRAÇÕES & MAGIA

As festas de fim de ano, parênteses de partilhe e de alegria em meio ao inverno. Momentos de cumplicidade em frente a lareira, em família ou entre amigos, magia e encantamento em torno da árvore de natal, noites de festas com decorações cintilantes.

Reserve tempo para se colocar em torno de uma mesa suntuosamente decorada, para saborear conjuntos de pratos refinados. Aproveite o conforto caloroso de uma suite e celebre o novo ano em um ambiente elétrico do casino.

Barrière lhe convida a viver festas cintilantes para terminar o ano com beleza. Os flocos no horizonte, aos pés das pistas ou em Marrakesh, nossos onze destinos se preparam com o que há de melhor para que você possa viver momentos inesquecíveis.

Feliz Natal e deliciosas festas de fim de ano!



A Folia das Festas de NATAL

NATAL NO FOUQUET'S

Festa de Natal no Fouquet's

Segunda-feira 24 de dezembro a partir de 20h00

180€

por pessoa, com uma taça
de Champagne Fouquet's

Terrine de foie gras de pato
véu de maracujá, salada de alface
e aipo-rábano; xarope de beterraba vermelha
e cubos de peito de pato defumado
Em taça, velouté Périgord
Fricassé de lagosta com coentro
manga amarela / royal gala / abacaxi
Manteiga de coco doce com limão
Blanquette de vitela
a melanosporum de trufa negra,
fondue de cebola macia ao Porto branco

80€

Menu infantil
(até 12 anos)

Mousse de arroz, velouté de alcachofra com nabos.
O bolo de natal Fouquet's 2018
Água cacau amargo, sorvete e folha de chocolate
Manjari, explosão de groselha.
Bolo de Natal do Fouquet 2018
Biscoite sablé, mirtilo, laranja-avelã, marmelada de laranja
praliné cremosa, baunilha bávara,
aguardente de broto de pinheiro
Café e doces

Almoço de Natal no Fouquet's

Terça-feira 25 de dezembro - A partir de 12h00

Serviço à la carte

Aproveite o ambiente mágico da brasserie e descubra seu menu da estação,
Elaborado em parceria com Pierre Gagnaire.



Em ocasião das festas de fim de ano, Pierre Gagnaire assina, pela segunda vez, a receita do bolo de Natal do Fouquet's. Desenhado por Richard Orlinski, seu design e aparência angular escondem uma deliciosa sobremesa.

Sob o panda, o êxtase.

Tarifa: 95 € para 6 a 8 pessoas.

Edição limitada

NATAL NO JOY

Réveillon e jantar de Natal no Joy

Segunda-feira 24 de dezembro a partir das 20h00

Terça-feira 25 de dezembro a partir das 12h00

185€

por pessoa com uma taça
de Champagne Veuve Clicquot Brut

250€

por pessoa com
harmonização de pratos e vinhos

Pinça de rabanete manteiga
Mini macaron Caviar
Champanhe Veuve Clicquot Brut
Coração de salmão
Merengue de Endro Crioportado
Ostras em escabeche e consommé
Fondant de salsives, purê de abacate
Pouilly-Fuissé 2017, antigas vinhas, Domaine Renaud
Galinha pintada assada e trufada
Abobrinha assada, éclat de castanha
Château Lafont Rochet 2014
Geléia de laranja de açafreão
Mousse de avelã, sorvete de laranja
Passeio na montanha
Biscoito dacquoise com castanha, chantilly baunilha,
mirtilos, merengue, sorvete Chartreuse
Champanhe Joseph-Perrier Blanc de Blancs
Café e doces

Celebre antes da hora

Com nosso brunch festivo

Domingo 23 de dezembro a partir de 12h30

*Belos pêssegos e bem-estar combinados. Brunch, servido no ambiente acolhedor do Joy
Com vista para o jardim interior decorado, oferece frutos do mar,
Deliciosos pratos festivos e com belos produtos locais e sazonais.*

135€ por pessoa

com uma taça de Champagne

INFORMAÇÕES E RESERVAS : + 33 (0) 1 4 0 6 9 6 0 50 · C E L E B R A T E @ G R O U P E B A R R I E R E . F R



A Folia das Festas de

ANO NOVO

ANO NOVO NO FOUQUET'S

Jantar de Saint-Sylvestre no Fouquet's

Segunda-feira 31 de dezembro de 2018 a partir de 20h00

340€, por pessoa,
Champagne Veuve Cliquot
com moderação

80€
Menu infantil
(até 12 anos)

Gougère ao Emmental
Arancini com trufa branca. Geléia de Gin tônica
Bolinhos de bacon de Colonnata
Na mesa
Manteiga de trufas, brioche tostado
Rillette de salmão defumado / ovos de salmão orgânicos
Terrine de foie gras de pato
Marmelada de repolho roxo com cassis,
xarope de beterraba vermelha
Vieiras
Chucrute com bacon de Bigorre, aipo-rábano
Meia lagosta e supremo de ave da fazenda
Purê de alcachofra com mascarpone
Macarrão / gordura da coxa, bisque
Sorvete de endívia / mostarda / saquê,
salada de endívia com nozes; Queijo roquefort ralado
Pavlova
Manjari Perfeito, água de cacau
moka / Kahlúa / Baileys

Dia de ano no Fouquet's

terça-feira 1º de janeiro de 2019
a partir de 12h00. Serviço à la carte.

Aproveite o ambiente mágico da brasserie e descubra seu menu da estação elaborado em parceria com Pierre Gagnaire.

ANO NOVO NO JOY

Jantar de Saint-Sylvestre no Joy

segunda-feira 31 de dezembro de 2018 a partir de 20h00

Serviço à la carte.

Um ambiente acolhedor, um turbilhão de sabores festivos, gourmet e refinado, uma atmosfera musical cativante. Alegria convida você a celebrar o ano novo em uma atmosfera festiva.

Para a ocasião, o Chef adiciona ao menu da temporada uma seleção exclusiva de canapés.

Virada de Ano no Joy

terça-feira 1º de janeiro a partir de 12h00

Serviço à la carte

Celebre o novo ano no Joy : aproveite uma atmosfera mágica e descubra seu menu da temporada. Celebre antes da hora com um brunch festivo.

Celebre antes da hora

Com nosso brunch festivo

Domingo 30 de dezembro a partir das 12h30

Belos pêssegos e bem-estar combinados. Brunch, servido no ambiente acolhedor do Joy com vista para o jardim interior decorado, oferece frutos do mar, deliciosos pratos festivos e com belos produtos locais e sazonais.

135€ por pessoa

com uma taça de Champagne Veuve Cliquot Brut

INFORMAÇÕES E RESERVAS : + 33 (0) 1 4 0 6 9 6 0 50 · CELEBRATE@GROUPEBARRIERE.FR



ESTADIAS FESTIVAS



Suas estadias de fim de ano

Viva a magia do Natal ou celebre um réveillon cintilante em uma decoração calorosa e brilhante do Hotel Barrière Le Fouquet's Paris.

ESCAPADA GOURMET DE NATAL

A noite de 24 de dezembro, o café da manhã e uma garrafa de Champagne no quarto.

A partir de 1025 € (1)

ESCAPADA GOURMET DE ANO NOVO

A noite de 31 de dezembro, o café da manhã, o jantar de réveillon da Saint-Sylvestre no Fouquet's e uma garrafa de Champagne no quarto.

A partir de 1074 € (2)

Nos contatar : +33 (0)970 809 111 - www.lefouquets-paris.com

- (1) Preço por noite a partir de 1024 Euro incluindo a noite de 24/12/2018 no quarto duplo Superior
- (2) Preço médio por noite válido para uma estadia mínima de 3 noites, incluindo a noite de 31/12/2018 em quarto duplo Superior. Ofertas "Escapada Gourmet Natal" e "Escapada Gourmet Ano Novo" sujeito a condições, sob reserva de disponibilidade, no limite dos quartos reservados à essa oferta. Inclui: os cafés da manhã no quarto ou no restaurante Le Joy, as refeições de festa no Fouquet's (uma taça de Champagne para o jantar de Natal, Champagne com moderação para o jantar de Saint-Sylvestre) e uma garrafa de Champagne Fouquet's no quarto. Pré-pagamento por cartão de crédito na totalidade da estadia debitado no momento da reserva: não permite modificação ou reembolso, mesmo em caso de cancelamento. Oferta de Menus, condições e reserva no www.hotelsbarriere.com ou no tel 09 70 81 84 65. O abuso do álcool é prejudicial à saúde, consuma com moderação.

KITS BARRIÈRE

Oferece um momento excepcional para alguém que você ama!

Tratamento excepcional do Spa Diane Barrière, jantar em um ambiente incomparável no Fouquet's Paris ou estadia inesquecível na mais bela avenida do mundo: tantas experiências memoráveis para se oferecer.

GOURMANDISE & PRAZER

na Brasserie Fouquet's

240€ para duas pessoas

BRUNCH & PRAZER

no Joy

190€ para duas pessoas

RELAXAMENTO & ESCAPADA DE CUIDADO

no Spa Diane Barrière

220€ por pessoa

ESCALA & PRAZER

no Hotel Barrière Le Fouquet's Paris

790€ para duas pessoas

Descubra todos os nossos kits presentes em
www.cadeauxbarriere.com/paris



EVENTO

A partir de segunda-feira 22 de novembro de 2018

Courchevel se apresenta em Paris

Este inverno o espírito de Courchevel se apresenta no Hotel Barrière Le Fouquet's pela segunda vez com o Chalet Les Neiges Courchevel. Fuja algumas horas para os picos cobertos de neve. Encontre a atmosfera calorosa e íntima dos chalés tradicionais. Na intensidade do inverno, compartilhe uma raclette saborosa ou um menu de montanha.

115€

por pessoa
com o Cocktail aperitivo

175€

por pessoa com
harmonização de pratos
e Champagne millésimé



MENUS SERVIDOS EM CONJUNTO NA MESA SOB RESERVA
NO RESTAURANTE LE JOY
LUGARES LIMITADOS, DE 2 A 8 PESSOAS



ESCALE OS PICOS

MENU SERVIDO EM CONJUNTO NA
MESA

Cocktail elaborado a base de vinho d'épices
Maison e
Champagne Veuve Clicquot Rich
Uma criação de Stéphane Ginouves, Barman
Meilleur Ouvrier de France
Aperitivo: velouté de potimarron com trufas

Raclette - Xavier Thuret,
Fromager Meilleur Ouvrier de France
Seleção de embutidos
da Maison Garcia de Toulouse
Batatas grenaille
Salada trufada

Omelete Noroegues a la Chartreuse
Mirtilo marinado



PASSEIOS NA MONTANHA

MENU SERVIÇO EM CONJUNTO NA
MESA

Cocktail elaborado a base de vinho d'épices
Maison
e Champagne Veuve Clicquot Rich
Uma criação de Stéphane Ginouves, Barman
Meilleur Ouvrier de France

Risotto de crozets com trufas
Peito de pato defumado
Éclats de nozes

Lombo de vitela com cogumelos e vinho
amarelo
legumes esquecidos

Soufê au Grand Marnier
Sorbet de laranja confitada e nozes
carameladas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS : + 33 (0) 1 4 0 6 9 6 0 50 · CELEBRATE@GROUPEBARRIERE.FR

