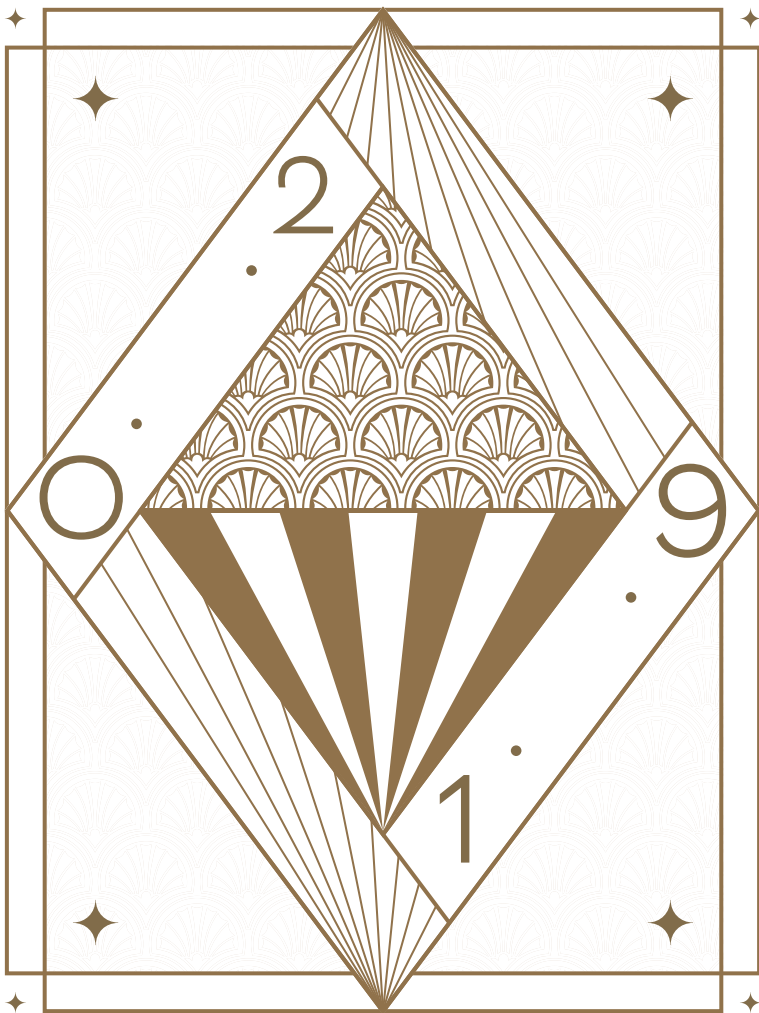


B

HOTEL BARRIERE
LE FOUQUET'S
PARIS



Barrière, das festas que cintilam,
promessa de um ano que brilha !

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 suíte 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 !



As Festas de Natal

Réveillon e almoço de Natal no Fouquet's	7
Réveillon e almoço de Natal no Joy	7

As Festas de Ano Novo

Jantar de Saint-Sylvestre no Fouquet's	10
Brunch de Ano Novo no Fouquet's	10
Jantar de Saint-Sylvestre no Joy	11
Brunch de Ano Novo no Joy	11
Estadias de Festas	12
Os Kits Barrière	13
Courchevel se apresenta em Paris	15



**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

80 €
Menu infantil
(até 12 anos)

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
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 extase.

—

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 açafrão
Mousse de avelã, sorvete de laranja

Passoio 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 Veuve Clicquot Brut



**A Folia
das Festas de**

**ANO
NO
VO**

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 Clicquot
com discrição

80 €
Menu infantil
(até 12 anos)

Cougère 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 1 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.*

Dia de Ano no Joy
terça-feira 1 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
Domingo 30 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 tala de Champagne Veuve Clicquot Brut

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 **1 025 €⁽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 **1 074 €⁽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. Oferece "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.

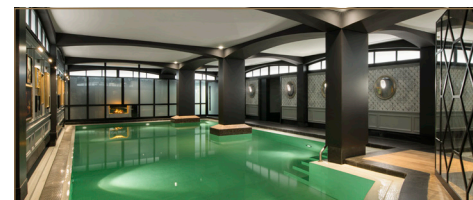


GOURMANDISE & PRAZER

na Brasserie Fouquet's

240 €

para duas pessoas



RELAXAMENTO & ESCAPADA DE CUIDADO

no Spa Diane Barrière

220 €

por pessoa

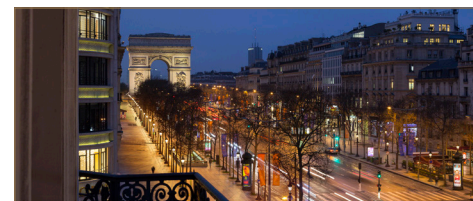


BRUNCH & PRAZER

no Joy

190 €

para duas pessoas



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
Veuve Clicquot 2008


Veuve Clicquot
Rich

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



EVENTO

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
Eclats de nozes

—
Lombo de vitela com cogumelos e vinho amarelo
Legumes esquecidos

—
Soufflé au Grand Marnier
Sorbet de laranja confitada e nozes carameladas



