VENDREDI 1ER JANVIER 2027
DE 12H30 À 15H00

BRUNCH DU NOUVEL AN

AMBIANCE MUSICALE LIVE

Entrées festives
Banc d'huîtres
Terrine de foie gras
Magret de canard rôti au miel et aux épices
Bœuf Wellington
Gambas flambées à l'Armagnac
Poêlée d'antan
Plateau de fromages
Sélection de desserts gourmands

109 €/pers.
avec eaux minérales
et café

139 €/pers.
avec une ½ bouteille
de champagne Taittinger,
eaux minérales et café

SÉJOUR DE NOËL

La nuit du 24 décembre 2026
en chambre-double et petits-déjeuners.

À partir de 135€

SÉJOUR DU NOUVEL AN

La nuit du 31 décembre 2026
en chambre-double et petits-déjeuners.

À partir de 255€

Réservations
04 92 97 70 06
zilia.deranlot@accor.com

Prix nets en euros service compris.
Réservation confirmée à réception
du règlement (arrhes du total de la prestation).

Pullman Cannes Mandelieu
605 avenue du Général de Gaulle
06210 Mandelieu – France
www.pullman-mandelieu.com
#PullmanMandelieu

L'abus d'alccol est dangereux pour la santé.
N.P.P. © AdobeStock.

CÉLÉBREZ LES FÊTES

pullman
CANNES MANDELIEU

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026 20H30

RÉVEILLON DE NOËL

AMUSE-BOUCHE
Cappuccino de champignons glacé,
foie gras poêlé et brioche dorée

ENTRÉE
Raviole ouverte de homard, crème de bisque vanillée,
poireaux brûlés et combava

PLAT
Pintade rosée cuite à basse température,
pressé de pommes de terre au chorizo et jus truffé

FROMAGE
Brie de Meaux truffé

DESSERT
Bûchette chocolat blanc et fruits rouges

99 € /pers.
avec eaux minérales
et café

129 € /pers.
avec une ½ bouteille
de champagne Taittinger,
eaux minérales et café

VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026 12H30

DÉJEUNER DE NOËL

ENTRÉE
Gravlax de saumon,
mayonnaise à l'aneth et blinis moelleux

PLAT
Quasi de veau fondant,
poêlée d'hiver et jus aux moules

FROMAGE
Tomme de brebis et chutney de figues

DESSERT
Entremets chocolat, vanille et praliné

69 € /pers.
avec eaux minérales
et café

99 € /pers.
avec une ½ bouteille
de champagne Taittinger,
eaux minérales et café

Réservations 04 92 97 70 93 - jerome.rosso@accor.com

Prix nets en euros service compris.
Réservation confirmée à réception du règlement (arrhes du total de la prestation).

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026 20H00

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

AMBIANCE MUSICALE LIVE

AMUSE-BOUCHE
Gambas, lard de Colonnata et mousseline de céleri

ENTRÉE
Saint-Jacques nacrées,
gel de clémentine et déclinaison de panais

PLATS
Filet de turbot et petits champignons,
risotto crémeux, sauce beurre blanc au champagne
&
Pavé de bœuf, polenta à la truffe et jus au romarin

FROMAGE
Saint Marcellin et miel

DESSERT
Entremets rocher chocolat-passion

129 € /pers.
avec eaux minérales
et café

159 € /pers.
avec une ½ bouteille
de champagne Taittinger,
eaux minérales et café