



OFFICE DE TOURISME

#

CASSIS

PROVENCE • MÉDITERRANÉE

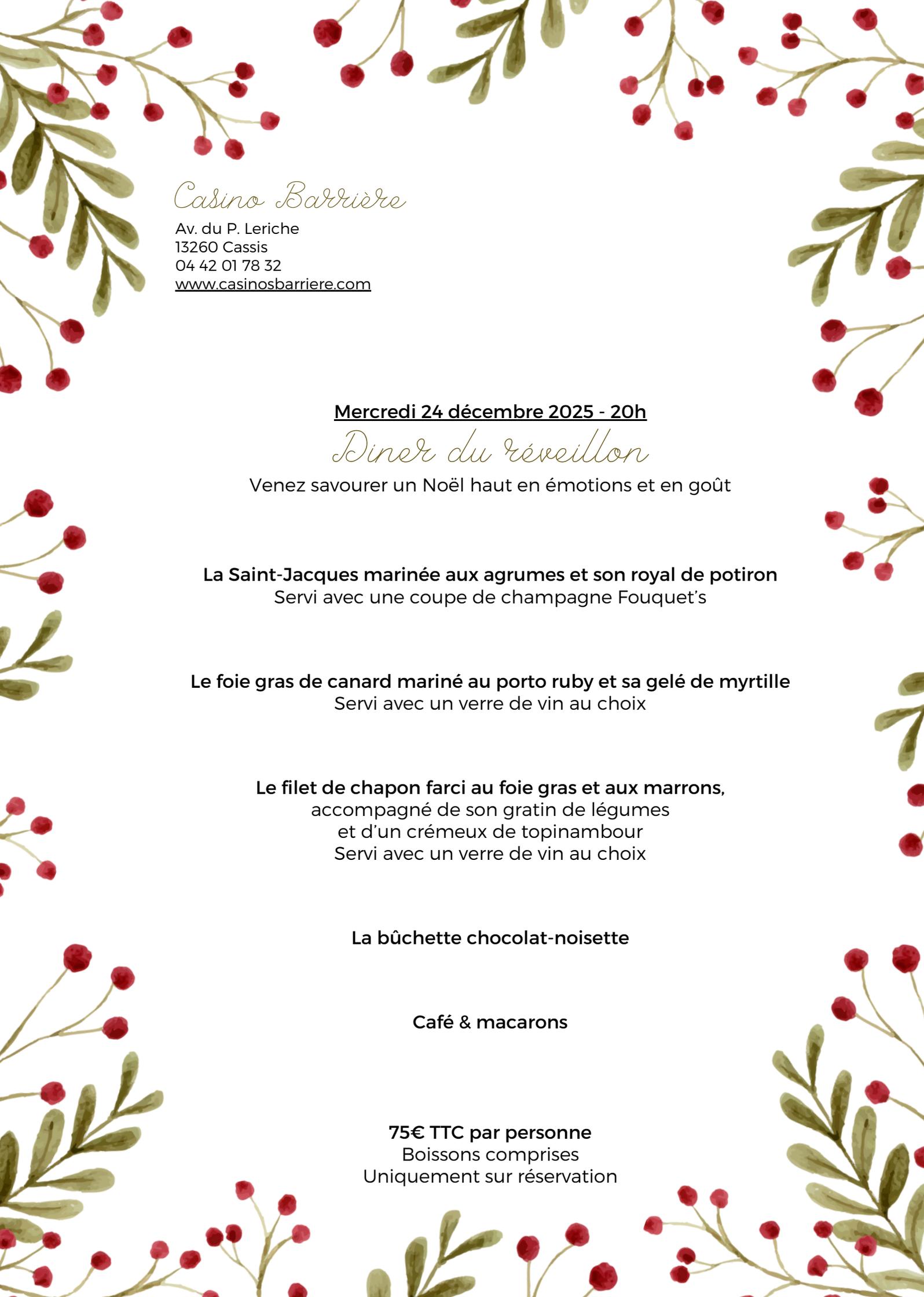
LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION

Menus de Fêtes

RESTAURANTS
ET TRAITEURS
2025



Restaurants



Casino Barrière

Av. du P. Leriche
13260 Cassis
04 42 01 78 32
www.casinosbarriere.com

Mercredi 24 décembre 2025 - 20h

Dîner du réveillon

Venez savourer un Noël haut en émotions et en goût

La Saint-Jacques marinée aux agrumes et son royal de potiron
Servi avec une coupe de champagne Fouquet's

Le foie gras de canard mariné au porto ruby et sa gelé de myrtille
Servi avec un verre de vin au choix

Le filet de chapon farci au foie gras et aux marrons,
accompagné de son gratin de légumes
et d'un crémeux de topinambour
Servi avec un verre de vin au choix

La bûchette chocolat-noisette

Café & macarons

75€ TTC par personne
Boissons comprises
Uniquement sur réservation



Les Roches Blanches

9 Av. des Calanques
13260 Cassis
04 42 01 09 30
www.roches-blanches-cassis.com

Mercredi 24 décembre 2025

Dîner de Noël

Foie gras de canard,
fine gelée de cidre,
pomme Royal Gala confite
Montlouis Sur Loire Domaine François Chidaine, « Les Bournais », 2023

Douceur de Sole,
beurre de vodka au grain de caviar Oscière impérial

Chapon fermier contisé à la truffe noire,
mousseline de châtaigne
Côte Rôtie Domaine Lafoy, « Prélude », 2022

Vacherin Mont d'or à la cuillère,
pain aux noix
Château Chalon, Domaine Berthet-Bondet, 2016

Pomme de pin glacée
chocolat du Vietnam

Comme un marron chaud
espuma marron glacé,
confit d' agrume et crème glacée lactée et cacao
Champagne Rosé, Billecart-Salmon

Menu en 5 temps : 165 euros
Menu avec accord mets & vins : 275 euros
[Réservation en ligne ici](#)



Les Roches Blanches

9 Av. des Calanques
13260 Cassis
04 42 01 09 30
www.roches-blanches-cassis.com

Jeudi 25 décembre 2025

Brunch de Noël

Gravelax de saumon à l'aneth
Foie gras de canard en terrine
Saint-jacques gratinées en coquille
Huîtres de la maison Giol
Bouchées au homard
Soupe de châtaignes
Rillettes de canard à la truffe
Pâté en croûte au ris de veau

Traditionnelle dinde de Noël
Gigot d'agneau confit
Poitrine de canette

Poisson entier de la pêche locale
Gambas à la plancha
Bouillabaisse

Plateau de fromages de la région

Bûches de « Nomade »
Guimauves vanille chocolat
Pain d'épices au confit d'orange
Mont-Blanc au cassis

Et d'autres douceurs hivernales de nos pâtisseries

165 euros par personne
hors boissons
Réservation en ligne ici



Les Roches Blanches

9 Av. des Calanques
13260 Cassis
04 42 01 09 30
www.roches-blanches-cassis.com

Mercredi 31 décembre 2025

Saint Sylvestre

Saint-Jacques

en fines tranches à crues,
caviar Oscière impérial
Saké Pétillant : Mizubasho, « Pure »

Mosaïque de foie gras et canard

radis daikon au vinaigre, confit d'échalote au porto

Homard bleu

cuit au beurre de clémentine, crosnes
Chablis 1 Cru, Domaine du Vieux Château, 2014

Filet de bœuf Wellington

jus à la truffe noire
Pommard 1 Cru « Les Pouture », Domaine Armand Heitz, 2021

Compression de Comté

à la noisette

Ispahan givré

litchi, framboise, rose

Vacherin glacé

au cassis, Champagne rosé et meringue craquante
Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Bernardins, 2023

Menu en 7 temps : 320 euros

Menu avec accord mets & vins : 450 euros

[Réservez en ligne ici](#)



Casino Barrière

Av. du P. Leriche
13260 Cassis
04 42 01 78 32
www.casinosbarriere.com

Mercredi 31 décembre 2025 - 20h

Dîner du réveillon du nouvel an

Foie gras de canard cuit à l'armagnac et infusé au thé noir,
accompagné d'un confit d'ananas et coulis de mangue
Servi avec une coupe de champagne Fouquet's

Médailon de langouste
servi avec une maraîchère de légumes racines fondants
et sa sauce aux agrumes
Servi avec un verre de vin au choix

Filet de boeuf Rossini
accompagné d'une polenta crémeuse aux morilles
et d'un paillason de courge parfumé à la sauge
Servi avec un verre de vin au choix

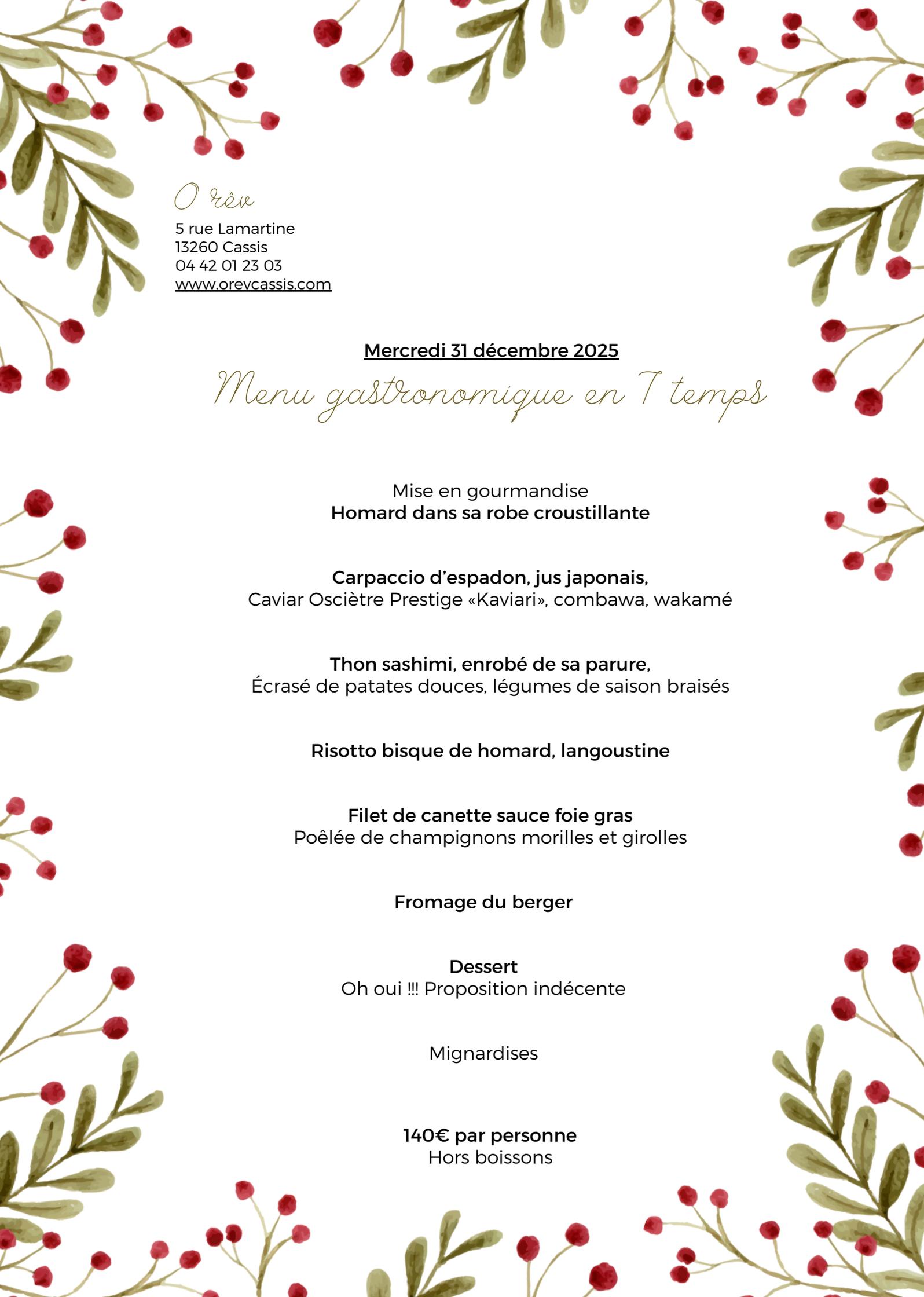
Trou normand

Brie de Meaux
contisé au mascarpone et à la truffe noire
Servi avec un verre de vin au choix

La boule vanillée
Mousse vanille et son praliné pécan et fleur de sel,
servi sur un biscuit moelleux à la vanille

Café & mignardises

150€ TTC par personne
Boissons comprises
Uniquement sur réservation



O rée

5 rue Lamartine
13260 Cassis
04 42 01 23 03
www.orevcassis.com

Mercredi 31 décembre 2025

Menu gastronomique en 7 temps

Mise en gourmandise
Homard dans sa robe croustillante

Carpaccio d'espadon, jus japonais,
Caviar Oscière Prestige «Kaviari», combawa, wakamé

Thon sashimi, enrobé de sa parure,
Écrasé de patates douces, légumes de saison braisés

Risotto bisque de homard, langoustine

Filet de canette sauce foie gras
Poêlée de champignons morilles et girolles

Fromage du berger

Dessert
Oh oui !!! Proposition indécente

Mignardises

140€ par personne
Hors boissons

Le Perroquet

2 Boulevard Gambetta
13260 Cassis
04 42 01 32 80
www.le-perroquet-restaurant.com

Mercredi 31 décembre 2025

Menu de la Saint Sylvestre

Amuse-bouche

Velouté d'hiver & Œuf mimosa, truffes

Entrée

Duo de thon et saumon façon « gravlax »

ou

Foie gras maison au « muscat de beaumes de venise »

Plat

**Linguine fraîche à la crème de truffes,
gambas sauvages flambées au rhum**

ou

**Demi magret de canard façon « rossini »,
sauce foie gras et cognac**

Fromage

Brie à la truffe, saint marcellin aux cranberries, crottin de chèvre à l'échalote

Dessert

Trio de chocolats

ou

Soupe de champagne à la framboise fraîche

Pour finir

Macarons & Café

85€ par personne

Hors boissons



Les Roches Blanches

9 Av. des Calanques
13260 Cassis
04 42 01 09 30
www.roches-blanches-cassis.com

Jeudi 1er janvier 2026

Brunch du Nouvel an

Gravelax de saumon à l'aneth
Foie gras de canard en terrine
Saint-jacques gratinées en coquille
Huîtres de la maison Giol
Bouchées au homard
Soupe de châtaignes
Rillettes de canard à la truffe
Pâté en croûte au ris de veau

Traditionnelle dinde de Noël
Gigot d'agneau confit
Poitrine de canette

Poisson entier de la pêche locale
Gambas à la plancha
Bouillabaisse

Plateau de fromages de la région

Bûches de « Nomade »
Guimauves vanille chocolat
Pain d'épices au confit d'orange
Mont-Blanc au cassis

Et d'autres douceurs hivernales de nos pâtisseries

165 euros par personne
hors boissons
Réservation en ligne ici



Café Liautaud

2 Avenue Victor Hugo
13260 Cassis
+33 9 52 59 81 54
www.cafeliautaudcassis.com

Jeudi 1er janvier 2026

Brunch du Nouvel an

Le brunch comprend :

- 6 mets salés au choix et 2 pièces sucrées au choix
- 1 coupe de champagne et 1 soft ou 1 boisson chaude par personne

Côté salé :

Huîtres fines de claire n°3, vinaigre échalote
Mi-cuit de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges
Saumon gravlax vodka, cream cheese citron vert & ciboulette
Œufs brouillés à la truffe
Bouquet de crevettes roses, aïoli
Club sandwich volaille effilochée, mayonnaise mimosa
Moules gratinées
Mini muffin saumon fumé, crème d'aneth & caviar citron
Tarama blanc & poutargue sur blinis maison
Mini burger Rossini

Côté sucré :

Brioche perdue, poire pochée au vin chaud, caramel d'épices
Verrine yaourt vanille de Madagascar, granola & fruits rouges
Riz au lait, crème fouettée à la fève de tonka
Brownie maison, noix de pécan & noisettes fraîches
Tarte Tatin à la cannelle

75 euros par personne

A decorative border of watercolor-style red berries and green leaves surrounds the central text. The berries are small and round, while the leaves are elongated and pointed. The overall style is soft and artistic.

Traiteur



La Caille d'Or

17 Av. de la Viguerie
13260 Cassis
04 42 01 10 57 / 06 64 80 44 11
www.lacailledor.com

Composez votre *Menu de Fêtes*

Remise de 10% pour toute commande passée avant le 10 décembre

Apéritifs

Panna Cotta de Saint Jacques à la truffe	5.00€
Mini Wraps (truffe, foie gras, saumon)	7.50€ les 3 wraps
Verrine Nordique (Saumon, œuf, Tarama)	5.00€
Roulé de Légume au Homard	4.50€
Feuilletés Apéritif	4.50€ les 8 pièces
Mini Muffin de céleri à la langouste	5.00€

Entrées Poisson

Petits Calamars farcis aux légumes et homard	17.00€ les 3
Tartare de Saumon et Saint Jacques sur nid de fenouil	15.00€
Coquille de la Mer à la Royale	13.00€
Médailillon de Lotte et Saumon aux épinards, bisque de homard	13.00€
Coeur de Langouste Mayonnaise	28.00€

Entrées Viande

Terrine de foie gras maison	18.00€ les 100g
Escargots de Bourgogne	15.00€ la douzaine
Terrine de Chevreuil au Parfum des bois	8.00€
Boudin Blanc truffé, Pommes confites	13.00€
Cassolette de ris de veau aux morilles	16.00€
Tourte aux blettes à la truffe	10.00€

Plats

Queue de Langouste à l'armoricaine	29.00€ la pièce
Encornet farci à la Langouste sauce armoricaine	20.00€
Civet de Sanglier ou de Cerf	18.00€
Chapon désossé farçi, son jus de cuisson	21.00€
Gigotine de Pintade farcie à la Gambas, bisque de homard	22.00€
Caille désossée en croûte farcie au foie gras et sa sauce Morilles	22.00€
Médailon de Bœuf en croûte et sa sauce Morilles	25.00€

Accompagnements

Pommes fondante aux cèpes	7.00€
Poêlée Forestière aux marrons	10.00€
Poêlée de légumes aux morilles	8.00€
Pommes Dauphines	7.00€ / 8 pièces
Timbale de Riz Pilaf	4.00€
Polenta crémeuse à la Truffe	7.00€

Fromage

Plateau de Fromages de Noël pour 4 personnes	26.00€
--	--------

Merci de confirmer les commande 1 semaine avant la date souhaitée

Votre boucher vous propose également :

Ses volailles (cuisson sur demande) :

Dinde, Chapon, Oie, Canette,
Poularde du Gers, des Landes et de Bresse,
Sa Farce Fine Extra

Son Gibier : Sanglier, Biche, Chevreuil, Lièvre

Les incontournables de Noël :

Saumon fumé maison	19,90€ les 100g
Foie gras de Canard mi cuit	18,00€ les 100g
Aspic d'œuf et saumon fumé	6,00 € la pièce
Boudin Blanc truffé	27,00€ le kg
Boudin Blanc Morilles	23,00€ le kg
Farce fine maison extra	27,00€ le kg

Pensez à commander votre Caviar PETROSSIAN
(en boîte de 30g, 50g, 125g, 250g et 500g)
Un grand choix de fromages Fermiers naturels et à la truffe
(Brillat savarin, Brie, Camembert, Chaource, Valençay, etc.)



OFFICE DE TOURISME

#

C A S S I S

PROVENCE • MÉDITERRANÉE

LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION

L'équipe de
l'Office de Tourisme
de Cassis
vous souhaite de

*Joyeuses
Fêtes*