

OFFICE DE TOURISME

#

CASSIS

PROVENCE • MÉDITERRANÉE

LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION



MENUS DE

Fêtes

RESTAURANTS
ET TRAITEURS
2024

OFFICE DE TOURISME

#

CASSIS

PROVENCE • MÉDITERRANÉE

LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION

Restaurants



Casino Barrière

Av. du P. Leriche

13260 Cassis

04 42 01 78 32

www.casinosbarriere.com

Diner du Réveillon

Mardi 31 Décembre - Soir

Diner spectacle avec musiciens, chanteurs et danseuses

Amuse-bouches

Saint-Jacques gravlax



Entrée froide

Foie gras, confit mangue-passion



Les plats

Turbot autour de la courge

Trou Normand

Veau à la truffe



Fromage

Camembert aux noisettes



Dessert

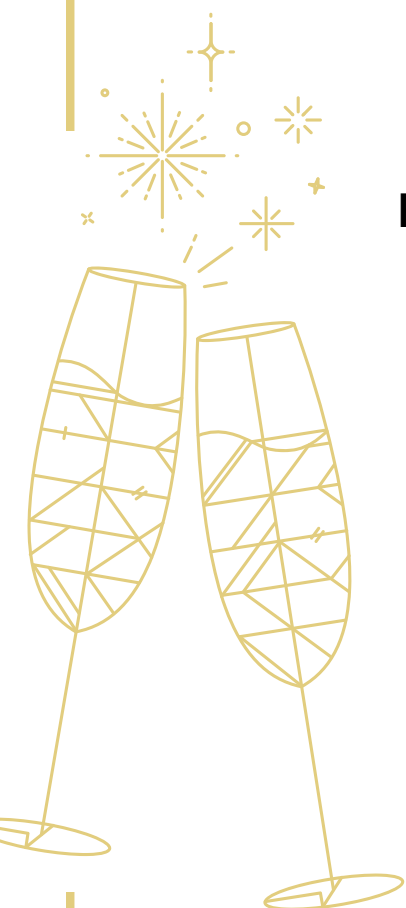
Couronne choco-framboise



Café et macarons

145 € par personne

comprenant 2 verres de vin et 1 coupe de champagne





Les Roches Blanches

9 Av. des Calanques

13260 Cassis

04 42 01 09 30

www.roches-blanches-cassis.com

Dîner du réveillon

Mardi 31 Décembre - Soir

Caviar Oscietre royal,
Saint-jacques fumée, crème d'aneth



Langoustines,
fines tranches à crue, huile de kalamansi et estragon



Turbot,
en écailles de pommes de terre, jus d'arêtes à la truffe



Filet de veau poêlé,
mousseline de panais et persil



Brillat Savarin,
rapé de truffe blanche



La Clémentine Corse,
fraîche et glacée, meringue croustillante

320 € par personne

hors boissons



Le Grand Large

Plage de la Grande Mer

13260 Cassis

Réservation au 04 42 01 81 00

www.grandlargecassis.com



Diner du réveillon

Mardi 31 Décembre - Soir

Apéritif & feuilletés maison



Saumon fumé maison et ses toasts

ou

Foie gras de canard mi-cuit maison

et sa confiture de figue



Dos de daurade royale aux morilles,

Risotto à l'encre de seiche,

tatin de tomates & julienne de légumes

ou

Filet de bœuf façon Rossini,

Gratin dauphinois, tatin de tomates & julienne de légumes



Soleil Noir au chocolat

ou

Buche au citron

109 € par personne

hors boissons





Ô Rev

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

Diner du réveillon

Mardi 31 Décembre - Soir

Chef Carlos Nuñez - Voyage gustatif en 7 temps

Mise en gourmandise
Sushi Nigeri



Tartare de thon rouge Méditerranée revisité,
crème d'avocat citronnée, salicorne



Belle noix de Saint-Jacques rôtie dans sa coquille,
espuma de potimarron, caviar Kaviari



Homard bleu de Bretagne, Risotto bisque de Homard,
Carpaccio de truffes



Filet de bœuf Châteaubriand Rossini,
polenta crémeuse girolles, sauce foie gras



Fromage "Brie de Meau"



Dessert Ô Rêve N°5
et mignardises

130 € par personne

hors boissons



Le Perroquet

2 Boulevard Gambetta

13260 Cassis

04 42 01 32 80

www.le-perroquet-restaurant.com

Diner du réveillon

Mardi 31 Décembre - Soir

**Velouté d'hiver
et œufs mimosas, truffes**



Duo de thon et saumon façon "gravlax"

ou

Foie gras maison au "Muscat de Beaumes de Venise"



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

ou

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



**Brie à la truffe, Saint Marcellin aux
cranberries, crottin de chèvre à l'échalotte**



Trio de chocolats

ou

Soupe de champagne à la framboise fraîche



Macarons et café

85 € par personne

hors boissons



A Table

7 rue Dr Séverin Icard

13260 Cassis

Réservation au 06 68 08 06 07



Menu du réveillon

Mardi 31 Décembre - Soir

Céviche d'huîtres

ou

Œuf cocotte aux morilles, toast de pain brioché



Filet de bœuf Wellington, gratin dauphinois

ou

Pavé de maigre meunière au saté, tian de légumes



Trou Normand



Fondant au chocolat, caramel beurre salé

ou

Pavlova aux fruits rouges

90 € par personne

hors boissons





Les Roches Blanches

9 Av. des Calanques

13260 Cassis

04 42 01 09 30

www.roches-blanches-cassis.com

Brunch Musical

Mercredi 1er Janvier - Midi

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 pâtissiers

165 € par personne

hors boissons

OFFICE DE TOURISME

#

CASSIS

PROVENCE • MÉDITERRANÉE

LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION

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

Menu de Fêtes

24, 25 et 31 Décembre 2024

Apéritifs

- Panna Cotta au Foie Gras de Canard - 5.00 €
- 3 Mini Wraps (truffes, foie gras, saumon) - 7.00 €
- Verrine Nordique (Saumon, œuf, Tarama) - 5.00 €
- Gravlax de Saumon aux agrumes - 4.50 €
- Feuilletés Apéritif (8 pièces) - 4.50 €
- Cube de Céleri à la truffe - 4.00 €



Entrées Poisson

- Petits Calamars farcis aux légumes, homard (3 pièces) - 17.00 €
- Tartare de Saint Jacques à la truffe, éclats de potimarron - 17.00 €
- Coquille de la Mer à la Royale - 12.00 €
- Médailillon de Lotte et Saumon aux épinards, bisque de homard - 12.00 €
- Cœur de Langouste Mayonnaise - 28.00 €



Entrées Viande

- Terrine de foie gras maison (100g) - 18.00 €
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) - 14.00 €
- 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 €

Plats

- Queue de Langouste à l'armoricaine - 29.00 €
Encornet farci à la Langouste sauce armoricaine - 20.00 €
Civet de Sanglier ou de Cerf - 17.00 €
Chapon désossé farci, son jus de cuisson - 20.00 €
Gigotine de Pintade farcie à la langouste, bisque de homard - 23.00 €
désossée en croûte farcie au foie gras et sa sauce Morilles - 20.00 €
Médailon de Bœuf en croûte et sa sauce Morilles - 25.00 €



Accompagnements

- Pommes fondante aux cèpes - 6.00 €
Poêlée Forestière aux marrons - 10.00 €
Poêlée de légumes aux morilles - 8.00 €
Pommes Dauphines (8 pièces) - 7.00 €
Timbale de Riz Pilaf - 4.00 €
Polenta crémeuse à la Truffe - 7.00 €



Fromages

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

Merci de confirmer votre commande
7 jours avant la date souhaitée

Votre boucher vous propose :

Ses volailles (cuisson sur demande) :

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

Ses gibiers :

Sanglier, Biche, Chevreuil, Lièvre

Les incontournables de Noël :

Saumon fumé maison (100g) - 12.00 €
Foie gras de canard mi-cuit maison (100g) - 18.00 €
Aspic d'œuf et saumon fumé (la pièce) - 6.00 €
Boudin blanc truffé (le kg) - 27.00 €
Boudin blanc morilles (le kg) - 23.00 €
Farce fine maison Extra (le kg) - 27.00 €

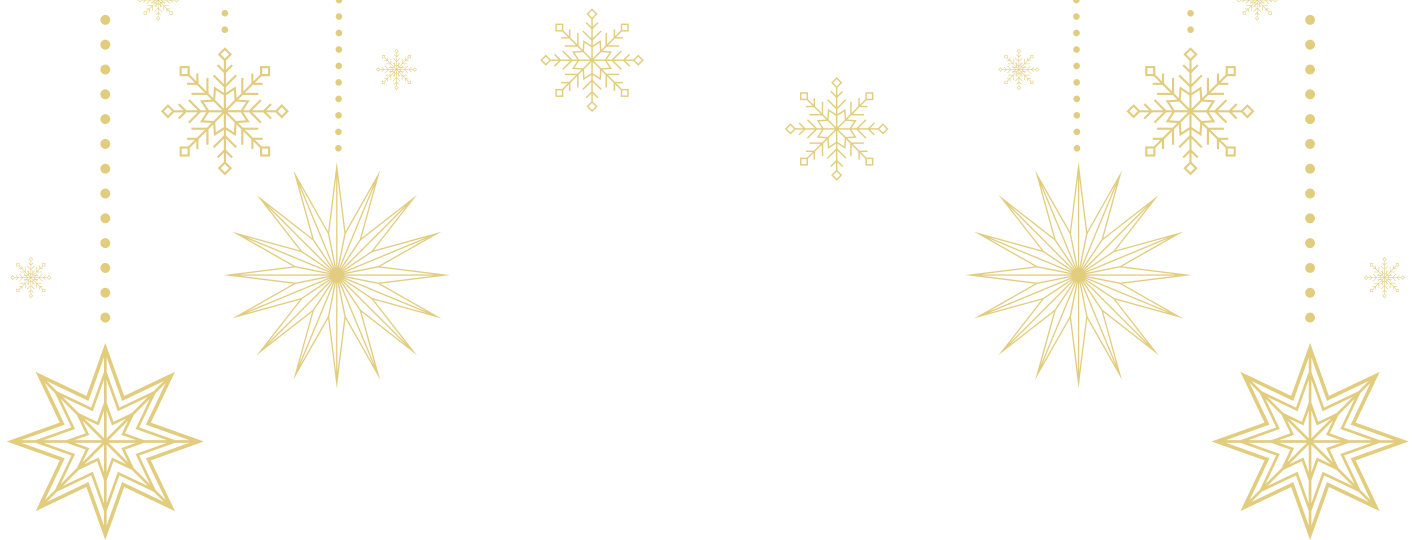
OFFICE DE TOURISME

#

CASSIS

PROVENCE • MÉDITERRANÉE

LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION



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

*Joyeuses
Fêtes*