

MENUS

Festifs

2023



INTERCONTINENTAL®
MARSEILLE – HOTEL DIEU

à partager

Foie gras maison au poivre de timut et Monbazillac,
chutney de saison et ses toasts grillés

Oeuf cocotte au caviar, écume iodée

Chapon fermier rôti* et son jus à la truffe
accompagné de pommes grenailles,
haricots verts à la châtaigne et champignons pleurotes
*servi en centre de table

Plateau de fromages et confitures de saison

Bûche de Noël marron mandarine

120€ par personne hors boissons
à partir de 10 personnes



à l'assiette

Amuse bouche

Terrine de foie gras, chutney de saison, salade croquante et
brochette de mini briochin

Ou

Saumon fumé, crème de sarasson et pain de seigle

Ou

Velouté de châtaigne, poêlée de champignons et son œuf parfait
à la châtaigne torréfiée

Suprême de pintade fermière poêlé, sauce porto morilles,
écrasé de pommes de terre
aux herbes et à la moutarde ancienne

Ou

Souris d'agneau confite et son jus à la main de bouddha,
déclinaison de panais

Ou

Dos de cabillaud rôti au pain d'épices et son jus miel et vin rouge,
embeurré de choux rouge aux quatre épices, chips de choux kale

Buchette vanille passion

Ou

Buchette chocolat praliné

Ou

Tarte onctueuse au caramel

69€ par personne hors boissons
à partir de 10 personnes

Gastronomique

Privatisation du restaurant étoilé Alcyone

Célébrez les fêtes en toute intimité dans cet écrin à la vue époustouflante sur le Vieux-Port et Notre-Dame-de-la-Garde.

Rendez-vous avec la haute gastronomie marseillaise au sein du restaurant Alcyone, où se mêlent authenticité et raffinement. À chaque plat, une histoire rendue exceptionnelle par la qualité des produits, nobles et régionaux, et la maîtrise absolue du Chef Lionel Levy et de sa brigade.

Composez le menu de votre choix en choisissant un voyage de 5 ou 8 escales, avec accord mets & vins sur-mesure.

Prix sur demande



Tout schuss !

La neige est tombée sur l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu... découvrez la décoration 'velours givré' de la terrasse du Capien Bar en partenariat avec Disaronno Velvet ! Les trois bulles reprennent leurs quartiers d'hiver face à la Bonne-Mère et offrent un décor des plus originaux pour votre événement.

Pour vous réchauffer, notre chef étoilé Lionel Levy a concocté une formule insolite composée d'animations culinaires variées : spécialités fromagères (raclette, arbres à fondue, tartiflette géante), bar à soupe, banc d'écailler, crêpes et tarte aux myrtilles ... tant de spécialités incontournables à partager pour un moment convivial et inoubliable !

Dégustez également le vin chaud signature revisité par le chef barman Xavier Gilly, ou choisissez de profiter du bar à Negronis expérientiel.

Et pour encore plus de festivités, ajoutez une animation musicale rythmée et adoptez le style après-ski !

A partir de 89€ par personne, hors boissons.

Offre disponible à partir de 70 personnes jusqu'au 31 mars 2024 au déjeuner et dîner, incluant la privatisation de notre terrasse Capien bar.



Contacts

Notre équipe est à votre écoute pour
composer votre offre sur-mesure :

sales.marseille@ihg.com

04 13 42 42 50



INTERCONTINENTAL®

MARSEILLE – HOTEL DIEU

InterContinental Marseille - Hotel Dieu

1, place Daviel

13002 Marseille

www.marseille.intercontinental.com