



MENUS

Festifs

2024



INTERCONTINENTAL®
MARSEILLE – HOTEL DIEU



Noël en Provence

Les fêtes de fin d'année à l'InterContinental Marseille – Hôtel Dieu s'annoncent plus féeriques que jamais !

Cette année, nous nous inspirons des traditions provençales pour célébrer cette période tant attendue. Notre hôtel se pare des plus belles illuminations, mêlant l'élégance des festivités à l'authenticité de la Provence, créant ainsi une atmosphère magique.

Plongez dans cet univers enchanteur et découvrez nos offres de restauration à déguster dans des lieux d'exception à l'intérieur comme à l'extérieur, même en hiver !

Laissez-vous emporter par des instants mémorables, au cœur d'un Noël provençal inoubliable.

Joyeuses Fêtes !



Des lieux d'exception



ALCYONE

Profitez d'un écrin privatisable, avec une vue époustouflante sur la Bonne-Mère.

Dîner assis : 40 pers.



LA TERRASSE D'HIVER

Découvrez une offre culinaire inspirée des saveurs montagnardes sur cette terrasse majestueuse en plein cœur de l'hôtel, avec un panorama à couper le souffle.

Cocktail : à partir de 70 pers



INTÉRIEURS

Nos salons intérieurs, spacieux et élégants, vous offrent un cadre raffiné et chaleureux pour vos événements.

Format sur-mesure à la demande



EXTÉRIEURS

Nos terrasses privées juxtaposées à certains salons vous assureront un confort d'organisation quelle que soit la météo.

Format sur-mesure à la demande

Menu Signature

Amuse-bouche

Croustillant de gambas et bisque de homard

Ou

Tortellini ricotta épinard, crème de parmesan au vin jaune

Entrées

Saumon d'Écosse mi-cuit, marinade à l'huile fumée, crème sarrasin et croustillant pain de seigle

Ou

Velouté de céleri et châtaigne torréfiée, poêlée de champignons et œuf fermier confit

Plats

Ballotine de pintade farcie à la châtaigne et truffe, jus de viande au vermouth, mousseline de vitelottes et mini-légumes glacés

Ou

Omble Chevalier, sauce au vin de Bandol, croûtons à l'ail, câpres et citron caviar, et nage de mini-légumes racine

Desserts

Mini poire pochée au caramel

Ou

Bûchette à la vanille et fruits de la passion

85€ par personne hors boissons



Menu Festif

Amuse-bouche

Croustillant de gambas et bisque de homard

Ou

Tortellini ricotta épinard, crème de parmesan au vin jaune

Entrées

Belle noix de Saint-Jacques rôtie dans sa coquille, riz vénéré
et trompette de la mort, jus au porto

Ou

Terrine de foie gras aux fruits confits, jus de raisin
et chutney du mendiant

Plats

Poule faisane confite en cocotte, embeurré de chou au lard
fumé, coulis de champignons à la truffe

Ou

Vol au vent de filet de sole et écrevisses,
jus de tête flambé au cognac et champignons en fricassée

Desserts

Le Mont-Blanc marron glacé et confit de cassis

Ou

Bûchette à la vanille et fruits de la passion

110€ par personne hors boissons



Menu convivial à partager

Amuse-bouche individuel

Velouté de butternut à la truffe

Entrée

Terrine de foie gras maison au poivre de Timut et Monbazillac,
chutney du mendiant et ses toasts grillés

Plats

Chapon fermier contisé à la truffe accompagné de pommes
grenailles au beurre d'escargot, fricassée de champignons glacés
au jus de viande, châtaignes, haricots verts et lard de colonata,
sauce vallée d'Auge

Ou

Turbot farci au mélange de fruits de mer
et herbes aromatiques, beurre blanc et œufs de hareng fumé,
pommes de terre grenaille et
haricots verts au lard de Colonnata

Plateau de fromage affiné

Dessert

Bûche de Noël marron, mandarine

140€ par personne hors boissons



Menu buffet de Noël

Entrées

Plateau de fruits de mer : huîtres, bulots, oursins, crevettes roses

Plateau de saumon fumé, mini blinis et beurre d'Isigny

Terrine de foie gras et chutney du mendiant

Soupe de poisson de roche

Salade de cresson et gésiers poêlés

Escargots en persillade

Potimarron rôti au camembert truffé, miel aux épices et mouillettes

Salade de cèleri, flétan fumé et poutargue

Plats

Chapon rôti sauce forestière

Demi-homard grillé beurre à l'orange

Garniture

Fregola sarda

Légumes d'antan à la châtaigne

Desserts

Bûche chocolat et praliné

Tiramisu

Entremets marron et mandarine

Crème catalane à la vanille

Finger exotique

Plateau de fruits coupés

120 € par personne hors boissons





Cocktail givré face à la Bonne-Mère

La neige est tombée sur l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu... découvrez la décoration de Noël et 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 Arnaud Davin a concocté une formule insolite composée d'animations culinaires variées :

Spécialités fromagères et charcuteries fines
(Gratin de crozet au beaufort et saumon fumé, tartiflette...)

Bar à soupe

Pot au feu en cocotte

Fondue au chocolat

Bûche de Noël à la part

Tartelettes aux saveurs d'hiver...

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.

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

A partir de 95€ par personne, hors boissons.

Offre disponible à partir de 70 personnes jusqu'au 31 mars 2025
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

1, place Daviel

13002 Marseille

04 13 42 42 42 ou marseille@ihg.com

www.marseille.intercontinental.com