



INTERCONTINENTAL.
MARSEILLE – HOTEL DIEU

MENUS

Festifs

2025





Un Noël Provençal

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

Pour célébrer cette période tant attendue, mettons à l'honneur les traditions provençales vieilles de plusieurs siècles.

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 !



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

Format sur-mesure à la demande

Menu Signature

75€ par personne hors boissons

Amuse-bouche

Huître pochée au naturel, mélange de fines herbes
et mousse bavaroise à la courge

Entrées

Terrine de saumon d'Écosse et gelée au champagne
Ou
Velouté de Cèpes, mousse onctueuse au vieux parmesan
et œuf fermier confit

Plats

Chou farci de bœuf d'Aubrac au vin rouge et épices de Noël,
mousseline de pommes de terre aux cèpes
Ou
Dos de cabillaud, châtaignes et légumes racines,
sauce suprême et salicorne

Desserts

Mini poire pochée au caramel
Ou
Bûchette à la vanille et fruits de la passion





Menu Festif

95€ par personne hors boissons

Amuse-bouche

★ Huître pochée au naturel, mélange de fines herbes
et mousse bavaroise à la courge

Ou

Tortellini ricotta épinard, crème de topinambours
à la noisette fumée

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits exotiques

Ou

Terrine de foie gras au vin chaud,
toast de brioche au chutney de mandarine

Plats

Poule faisane confite en cocotte, jus au cidre,
petites ravioles de brie de Meaux à la truffe

Ou

Vol au vent de filet de sole et langoustines,
bisque flambée au cognac et fricassée de champignons

Desserts

Le Mont-Blanc marron glacé et confit de cassis

Ou

Bûchette à la vanille et fruits de la passion



Menu convivial à partager

140€ par personne hors boissons

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 fromages affinés

Dessert

Bûche de Noël marron, mandarine

Le buffet de Noël

120€ par personne hors boissons

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 céleri, 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

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 qui 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 !

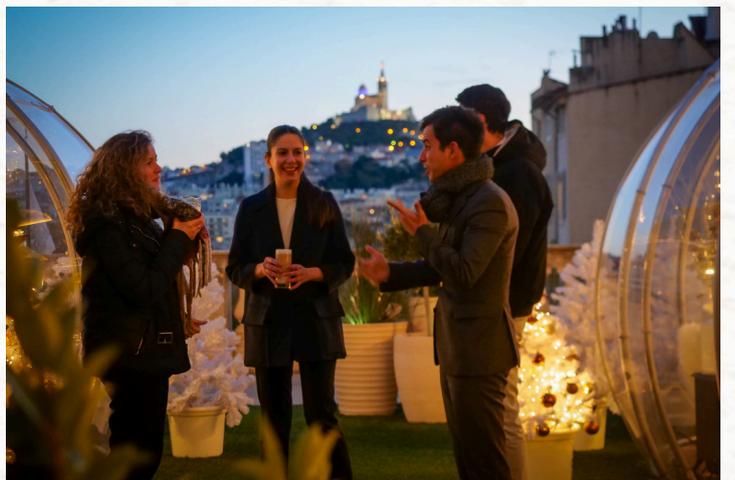
Dégustez également le vin chaud signature revisité
par le chef barman Xavier Gilly.

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 2026
au déjeuner et dîner, incluant la privatisation de notre terrasse Capian 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

