

Du 16 décembre 2025
au 2 janvier 2026

Venez partager nos
PLANCHES FESTIVES
au bar de l'hôtel

pullman
HOTELS AND RESORTS

CANNES MANDELIEU

SÉJOUR DE NOËL

La nuit du 24 décembre 2025
en chambre-double et petits-déjeuners.

À partir de **145€**

SÉJOUR DU NOUVEL AN

La nuit du 31 décembre 2025
en chambre-double et petits-déjeuners.

À partir de **230€**

Réservations
04 92 97 70 06
h1168-re@accor.com

Prix nets en euros service compris.
Réservation confirmée à réception
du règlement (arrhes du total de la prestation).

Pullman Cannes Mandelieu
605 avenue du Général de Gaulle
06210 Mandelieu – France
www.pullman-mandelieu.com
#PullmanMandelieu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
N.P.P. © AdobeStock.

CÉLÉBREZ LES FÊTES

pullman
HOTELS AND RESORTS

CANNES MANDELIEU

RÉVEILLON DE NOËL

Restaurant Blue Lemon

Mercredi 24 décembre 2025, 20h30

AMUSE-BOUCHE

Foie gras de canard confit

ENTRÉE

Carpaccio de noix de coquille Saint-Jacques
aux éclats de truffe noire

PLAT

Grenadin de veau rôti, sauce aux morilles,
pommes de terre confites

FROMAGE

Brie de Meaux Truffé

DESSERT

Bûche de Noël au chocolat de nos pâtisseries

99€/pers.

avec eaux minérales
et café

139€/pers.

avec une ½ bouteille
de Champagne Taittinger,
eaux minérales et café

RÉVEILLON SAINT DE LA SYLVESTRE

Restaurant Blue Lemon

Mercredi 31 décembre 2025, 20h30

Ambiance musicale live

AMUSE-BOUCHE

Grissini et jambon de bœuf

ENTRÉE

Bisque de homard aux parfums de gingembre et d'agrumes

PLATS

Filet de Saint-Pierre snacké,
risotto safrané au bouillon de roche

&

Quasi de veau rôti, tranche de foie gras snackée,
jus court à la sauge, mousseline de pommes de terre
aux éclats de truffe noire

DESSERT DE L'AVANT

Vacherin noix de coco et fruits exotiques

Mignardises de notre Chef Pâtissier

119€/pers.

avec eaux minérales
et café

159€/pers.

avec une ½ bouteille
de Champagne Taittinger,
eaux minérales et café

BRUNCH DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN

Restaurant Blue Lemon

Jeudi 25 décembre 2025, de 12h30 à 15h00

...

Jeudi 1^{er} janvier 2026, de 12h30 à 15h00
avec ambiance musicale live

Entrées festives

Banc d'huîtres

Terrine de foie gras

Magret de canard rôti au miel et aux épices

Bœuf Wellington

Gambas flambées à l'Armagnac

Poêlée d'antan

Plateau de fromages

Sélection de desserts gourmands

GRATUIT

pour les enfants
de moins de 6 ans

49€/enfant

de 6 ans à 11 ans révolus,
boissons comprises

109€/pers.

avec eaux minérales
et café

149€/pers.

avec une ½ bouteille
de Champagne Taittinger,
eaux minérales et café

Réservations 04 92 97 70 21 - H1168-fb2@accor.com

Prix nets en euros service compris.
Réservation confirmée à réception du règlement (arrhes du total de la prestation).