

Bal

des PARFUMS

**FÊTES DE
FIN D'ANNÉE 2016**

DÎNER DU RÉVEILLON :
LIVE DJ - SHOW - DANCEFLOOR

FORFAIT REVEILLON - A PARTIR DE 1094 € (POUR 2 PERS.)
NEW YEAR'S EVE PACKAGE

2 nuits en chambre double - petits déjeuners - dîner du réveillon & accueil VIP
2 nights in double room - breakfasts - new year's eve dinner & VIP gifts



DINER DU RÉVEILLON - 240 €
NEW YEAR'S EVE DINNER

DÉJEUNER DE NOËL - 120 €
CHRISTMAS LUNCH

DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN - 110 €
NEW YEAR'S LUNCH

**TEA TIME & FEU D'ARTIFICE
DU JOUR DE L'AN - 29 €**
NEW YEAR'S TEA TIME & FIREWORKS

GOÛTER DE NOËL - 27 €
CHRISTMAS CHILDREN'S TEA

RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

T. : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com - www.bellesrives.com
33, bd E. Baudoin - 06160 Juan-les-Pins - Cap d'Antibes - SERVICE VOITURIER

Bal

des PARFUMS

DÉJEUNER DE NOËL
DIMANCHE 25 DÉCEMBRE

120€ PAR PERSONNE
LIVE MUSIC



Consommé aux truffes, sot-l'y-laisse & champignons
Truffle broth, chicken oyster and mushrooms

Pressé de cuisses confites et foie gras truffé
Terrine of chicken leg confit with duck foie gras & truffle

Ailerons de volaille rôtis,
riso truffé à la courge butternut
Roasted chicken wings with truffle riso & butternut squash

Tourte feuilletée de volaille fermière,
salade d'hiver
Farm raised chicken pie with winter salad

Les 13 desserts de Noël
The famous 13 Christmas desserts

RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

T. : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com - www.bellesrives.com
33, bd E. Baudoin - 06160 Juan-les-Pins - Cap d'Antibes - SERVICE VOITURIER

Bal

des **PARFUMS**

DÎNER DU RÉVEILLON

SAMEDI 31 DÉCEMBRE

DANS UN GRAND VENT

DE FLEURS

240 € PAR PERSONNE

LIVE DJ - SHOW - DANCEFLOOR



Crème de cresson, tourteau à la fleur de bourrache
Watercress cream with crab and starflower

Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de caviar
Sea scallop carpaccio with caviar flower

Râpée de truffe noire,
pommes de terre & jaune d'œuf à la fleur de sel
Black truffle shavings, potatoes & egg yolk with salt flower

Carabineros rôtis
aux betteraves rouges et fleur d'hibiscus
Roasted king prawns, beetroot & hibiscus flower

Croustillant caramel aux deux citrons
en fines feuilles de meringue
Crispy caramel finger with two lemons & thin meringue leaves

RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

T. : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com - www.bellesrives.com
33, bd E. Baudoin - 06160 Juan-les-Pins - Cap d'Antibes - SERVICE VOITURIER

Bal

des **PARFUMS**



DÉJEUNER DU NOUVEL AN

DIMANCHE 1^{ER} JANVIER

110 € PAR PERSONNE

LIVE DJ

Bouillon marin et corps de homard
Marine broth with Brittany blue lobster

Aile de raie et jeunes poireaux aux câpres
Skate fish, young leeks and capers

Pot-au-feu de noix de coquilles Saint-Jacques
Sea scallop "Pot au Feu"

Suprême et cuisse de pigeon
à la crème de cassis
Roasted pigeon with blackcurrant cream

Volupté de chocolat truffé au vieux rhum
Truffle chocolate cake with aged rum

RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

T. : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com - www.bellesrives.com
33, bd E. Baudoin - 06160 Juan-les-Pins - Cap d'Antibes - SERVICE VOITURIER