

MENUS DE FÊTES

2025



// LA TABLE

Menu du Réveillon de Noël

Le 24 décembre à partir de 19h

125€
Boissons
incluses

Mise en bouche

Foie Gras & Clémentine

Foie gras de Canard mi-cuit au Porto blanc,
Clémentine Corse confite au Grand Marnier
& Brioche tiède à la Cardamone,
servie avec une coupe de Champagne
Taittinger Blanc 'cuvée Prestige'

Crevette & Kumquat

Carpaccio de Crevettes Carabineros, Kumquats au sirop,
Emulsion douce à la Vanille de Tahiti

Volaille & Légume racine

Suprême de Volaille de Bresse truffé,
Légumes racines cuits au naturel et glacés au jus

Assiette de Fromages de la Maison Dubouloz

Chocolat & Noisette

Traditionnelle Bûche de Noël au Chocolat Grand cru
Manjari 64% & croustillant Noisette

Pour accompagner votre menu :

Vin blanc : Chablis Domaine Christophe & Fils

Vin rouge : Hautes-Côtes de Nuits Domaine Hudelot
Eaux minérales et boisson chaude

Brunch du 25 décembre

A partir de 12h

119€
Boissons
incluses

Le Traditionnel Brunch de Noël

La coupe de Champagne

Vin blanc : Chablis Domaine Christophe & Fils

Vin rouge : Hautes-Côtes de Nuits Domaine Hudelot

Boissons chaudes et non alcoolisées
présentées au buffet du brunch incluses

Menu du Réveillon du 31 décembre

Accueil à partir de 19h30, service unique à 20h30

165€
Boissons
incluses

Amuse-bouche

Crevette & Kumquat

Carpaccio de Crevettes Carabineros, Kumquats au sirop,
Emulsion douce à la Vanille de Tahiti, servi avec une
coupe de Champagne Taittinger Blanc 'cuvée Prestige'

Foie Gras & Clémentine

Foie gras de Canard mi-cuit au Porto blanc,
Clémentine Corse confite au Grand Marnier
& Brioche tiède à la Cardamone

Bar & Héliantis

Bar de ligne cuit en basse température, Mousseline
d'Héliantis au Combawa, Emulsion au Lait de Coco

Veau & Truffe

Filet mignon de Veau façon Rossini, Brocoletti fondant
& Compression de Pommes de terre à la Truffe noire

Assiette de Fromages de la Maison Dubouloz

Citron & Noisette

Acidulé de Citron et Yuzu, Praliné croustillant
& crémeux à la Noisette du Piémont

Pour accompagner votre menu :

Vin blanc : Chignin-Bergeron Dom. Fabien Trosset 2024

Vin rouge : Arbin '1952' Dom. Fabien Trosset 2020

Eaux minérales et boisson chaude

ANIMATION MUSICALE



PARIS SWING

Un voyage de l'ambiance populaire des théâtres de
Broadway aux rues intemporelles du Vieux Paris.

Brunch du Jour de l'An

A partir de 12h

119€
Boissons
incluses

Le Traditionnel Brunch du Jour de l'An

La coupe de Champagne

Vin blanc : Chignin-Bergeron Dom. Fabien Trosset 2024

Vin rouge : Arbin '1952' Dom. Fabien Trosset 2020

Boissons chaudes et non alcoolisées
présentées au buffet du brunch incluses

// LE RIVA

Menu du Réveillon de Noël

Le 24 décembre à partir de 19h
Le 25 décembre au déjeuner à partir de 12h

125€
Boissons
incluses

Mise en bouche

Terrine de Foie gras de Canard
& Magret fumé au vieux Banyuls,
Gelée de Mandarine à la Fève de Tonka,
servie avec une coupe de Champagne
Taittinger Blanc 'cuvée Prestige'

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques de nos côtes nacrées,
Mousse de Chou-fleur fumé,
Perles de Citron Caviar et Grenades

Suprême de Pintade fermière Label rouge
farci à la Truffe noire, Velours de Persil racine aux éclats
de Châtaignes, Jus de Carcasses au Vin jaune

Assiette de Fromages de la Maison Dubouloz

Traditionnelle Bûche de Noël au Chocolat Grand cru
Manjari 64% & Croustillant Noisette

Pour accompagner votre menu :

Vin blanc : Chablis Domaine Christophe & Fils
Vin rouge : Hautes-Côtes de Nuits Domaine Hudelot
Eaux minérales et boisson chaude

Menu du Nouvel An

Le 31 décembre à partir de 19h
Le 1er janvier au déjeuner à partir de 12h30

149€
Boissons
incluses

Amuse-bouche

Macaron nordique au Saumon fumé,
Crème givrée à l'Aneth & Citron Caviar,
servi avec une coupe de Champagne
Taittinger Blanc 'cuvée Prestige'

Terrine de Foie gras de Canard
& Magret fumé au vieux Banyuls,
Gelée de Mandarine à la Fève de Tonka

Ravioles de Langoustine & Champignons sauvages,
baignées dans un consommé de Cèpe à l'Ail noir

Filet de Boeuf Angus en habit impérial,
Foie gras poêlé, Truffe noire, Jus au vieux Madère,
Pressé de Pommes de terre Vitelotte &
Croustillant de Parmesan aux éclats de Noisettes

Assiette de Fromages de la Maison Dubouloz

Tartelette au Citron acidulé,
Praliné croustillant & crémeux Noisette

Pour accompagner votre menu :

Vin blanc : Chignin-Bergeron Dom. Fabien Trosset 2024
Vin rouge : Arbin '1952' Dom. Fabien Trosset 2020
Eaux minérales et boisson chaude

L'accès au casino est réservé aux personnes majeures,
non interdites de jeu. Pièce d'identité obligatoire

// LE SALON

24 décembre

Le Salon vous accueille au son du jazz Manouche
pour l'apéritif de 18h à 20h30

Animation musicale avec **LE TRIO NITCHO REINHARDT**

// LA SALLE DE L'EUROPE

Menu du Réveillon du 31 décembre

219€
Boissons
incluses

Dîner-spectacle cabaret & soirée dansante avec DJ
Accueil à partir de 19h30, service à 20h30

Amuse-bouche

Carpaccio de Crevettes Carabineros, Kumquats au sirop,
Emulsion douce à la Vanille de Tahiti,
servi avec une coupe de Champagne
Taittinger Blanc 'cuvée Prestige'

Foie gras de Canard mi-cuit au Porto blanc,
Clémentine Corse confite au Grand Marnier
& Brioche tiède à la Cardamone

Bar de ligne cuit en basse température,
Mousseline d'Héliantis au Combawa,
Emulsion au Lait de Coco

Filet mignon de Veau façon Rossini,
Brocoletti fondant &
Compression de Pommes de terre à la Truffe noire

Assiette de Fromages de la Maison Dubouloz

Acidulé de Citron et Yuzu,
Praliné croustillant
& crémeux à la Noisette du Piémont

Pour accompagner votre menu :

Vin blanc : Chablis Domaine Christophe & Fils

Vin rouge : Hautes-Côtes de Nuits Domaine Hudelot
Eaux minérales et boisson chaude

LE SPECTACLE «REVUE MUSIC-HALL»

• 6 artistes

• DJ pour soirée dansante
jusqu'à 3h du matin

Placement en tables individuelles jusqu'à 10 personnes.



POUR FAIRE BRILLER LES YEUX
DE VOS PROCHES,
PENSEZ À NOS BONS CADEAUX.

En ligne via notre site internet ou directement à la réception de l'hôtel



*Pour prolonger l'expérience
des menus de fête,*

**PROFITEZ
D'UN SÉJOUR
FÉERIQUE SUR
LES BORDS DU
LAC D'ANNECY !**



HOTELS · RESTAURANTS
RESIDENCES · CASINO · SPA

IMPÉRIAL CASINO ANNECY



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Tél : +33 (0)4 50 09 36 38
restauration@imperialpalace.fr

www.hotel-imperialpalace.fr

*Un prépaiement de 100 % est demandé pour confirmer la réservation.
L'annulation est possible sans frais jusqu'à 7 jours avant l'événement.
En cas d'annulation tardive ou de non-présentation, le prépaiement de 100 % sera conservé.
Tarifs TTC, service inclus.*