
ANANTARA
PLAZA NICE HOTEL
A Sparkling Seasonal Journey

A Sparkling Seasonal Journey

Vivez la magie des fêtes avec Sparkling Season, un univers féérique où lumière, élégance et raffinement se rencontrent pour faire rayonner la Riviera.

Célébrez Noël et le Nouvel An dans une atmosphère chaleureuse et raffinée, savourez une cuisine d'exception et créez des souvenirs inoubliables à l'Anantara Plaza Nice.

Experience the magic of the festive season with Sparkling Season, an enchanting world where light, elegance and sophistication come together to illuminate the Riviera.

Celebrate Christmas and New Year in an atmosphere of warmth and elegance, indulge in exceptional cuisine and create unforgettable memories at Anantara Plaza Nice.

Offre à emporter

Panier de Noël

Imaginé par notre Chef Thomas Colette

JEUDI 24 DÉCEMBRE

Pour célébrer le Réveillon de Noël dans le confort de votre foyer, découvrez notre Panier de Noël, un dîner d'exception imaginé pour être partagé avec vos proches. Composé de produits nobles et de mets soigneusement sélectionnés, il vous invite à savourer pleinement la magie des fêtes, sans vous soucier des préparatifs.

Festive Takeaway

Christmas Dinner to Go

Exclusively created by our Executive Chef, Thomas Colette

THURSDAY, 24TH of DECEMBER

Celebrate Christmas Eve in the comfort of your own home with our specially curated Christmas dinner, designed to be shared with your loved ones.

Featuring the finest ingredients and carefully selected delicacies, this festive experience invites you to savor the magic of Christmas without the hassle of preparation.



Panier de Noël

Terrine de foie gras marbré au cognac
Cognac-marbled foie gras terrine

Saumon fumé, crème aigrelette, chutney de figues et pain d'épices
Smoked salmon, tangy cream, fig chutney and gingerbread

Bœuf Wellington, sauce bordelaise, purée de topinambours, champignons, oignons et pommes de terre
Beef Wellington, Bordelaise sauce, Jerusalem artichoke purée, mushrooms, onions and potatoes

Brie truffé
Brie with t*ruffled*

Pain sportif
Multigrain bread

Bûche de Noël
Yule log

Une bouteille de Champagne Louis Roederer
One bottle of Louis Roederer Champagne

115 € / personne
À partir de 2 personnes

€115 / person
Minimum 2 people

Afin de préserver toute la qualité de votre menu, certains plats nécessitent un léger réchauffage avant dégustation.
Des instructions détaillées sont incluses dans votre panier afin de vous garantir une expérience optimale à domicile.
Les commandes doivent être passées au plus tard le 21 décembre et à récupérer directement à l'hôtel le 24 décembre.

To preserve the quality and flavours of your menu, some dishes require gentle reheating before serving.
Detailed preparation and reheating instructions are included in your hamper to ensure an optimal dining experience at home.
Orders must be placed by 21 December at the latest and collected directly from the hotel on 24th of December.



Le brunch de Noël

VENDREDI 25 ET DIMANCHE 27 DÉCEMBRE

Célébrez Noël en famille autour d'un brunch d'exception, où gastronomie et produits d'exception sont à l'honneur. Découvrez une sélection raffinée de mets dans un cadre élégant, avec une vue imprenable sur Nice.

190 € par personne *incluant une demie-bouteille de Champagne par personne*
155 € par personne *hors boissons*
90 € par enfant *entre 4-12 ans,boissons incluses*

Christmas Brunch

FRIDAY 25 AND SUNDAY 27 DECEMBER

Celebrate Christmas with your loved ones over an exceptional brunch, where fine cuisine and premium ingredients take central stage. Discover a refined selection of dishes in an elegant setting, complemented by breathtaking views of Nice.

€ 190 per person *including half a bottle of Champagne per person*
€ 155 per person *excluding beverages*
€ 90 per child *aged 4 to 12 years old, including drinks*

Le dîner du Nouvel an

JEUDI 31 DÉCEMBRE

Accueillez 2027 autour d'un menu gastronomique en quatre services, spécialement imaginé pour célébrer le passage à la nouvelle année, dans une ambiance élégante rythmée par un DJ live tout au long de la soirée.
À minuit, célébrez les premiers instants de 2027 dans une atmosphère festive et raffinée, et prolongez la soirée autour de délicieuses créations spécialement élaborées pour l'occasion.

350 € par personne *incluant eaux et boissons chaudes, menu 5 temps*
90 € par enfant *entre 4-12ans,boissons incluses*

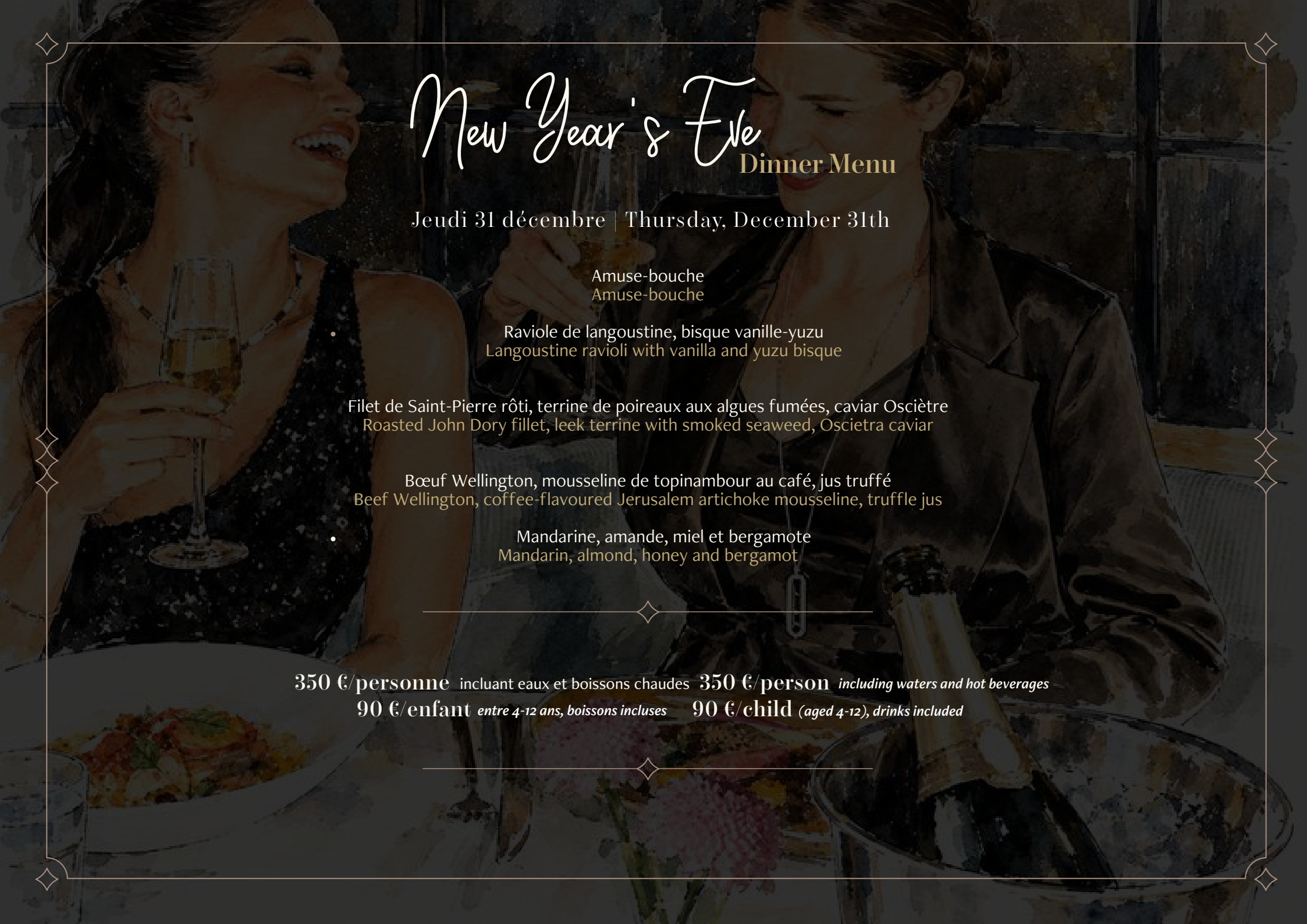
New Year's Eve Dinner

THURSDAY, DECEMBER 31ST

Welcome 2027 with a four-course gourmet menu, specially crafted to celebrate the arrival of the New Year, in an elegant atmosphere enhanced by a live DJ throughout the evening.
At midnight, celebrate the first moments of 2027 in a festive and refined setting, then continue the evening with a selection of delicious creations specially prepared for the occasion.

€ 350 per person *including water and hot beverages, 5 courses menu*
€ 90 per child *aged 4 to 12 years old, including drinks*





New Year's Eve
Dinner Menu

Jeudi 31 décembre | Thursday, December 31th

Amuse-bouche
Amuse-bouche

- Raviole de langoustine, bisque vanille-yuzu
Langoustine ravioli with vanilla and yuzu bisque

Filet de Saint-Pierre rôti, terrine de poireaux aux algues fumées, caviar Oscietre
Roasted John Dory fillet, leek terrine with smoked seaweed, Oscietra caviar

Bœuf Wellington, mousseline de topinambour au café, jus truffé
Beef Wellington, coffee-flavoured Jerusalem artichoke mousseline, truffle jus

- Mandarine, amande, miel et bergamote
Mandarin, almond, honey and bergamot

350 €/personne incluant eaux et boissons chaudes **350 €/person** *including waters and hot beverages*

90 €/enfant *entre 4-12 ans, boissons incluses* **90 €/child** *(aged 4-12), drinks included*

Le brunch du Nouvel an

Spécialement imaginé par notre Chef Thomas Colette

VENDREDI 1er et DIMANCHE 03 JANVIER

Célébrez le Nouvel An avec une vue panoramique et partagez un moment du toit-terrase de notre restaurant accompagné d'un festin de saveurs : poisson frais, sushis, fruits de mer ainsi qu'une exquise sélection de fromages et de desserts dans une ambiance élégante rythmée par un DJ live.

190 € par personne *incluant une demie-bouteille de Champagne par personne*
155 € par personne *hors boissons*
90 € par enfant *entre 4-12 ans,boissons incluses*

New Year's Brunch

Exclusively created by our Executive Chef, Thomas Colette

FRIDAY 1ST AND SUNDAY 3RD JANUARY

Celebrate New Year's Eve with panoramic views and share an unforgettable moment atop our rooftop restaurant, accompanied by a feast of delights including fresh fish, sushi, seafood, as well as an exquisite selection of cheeses and desserts, all in an elegant atmosphere enhanced by a live DJ.

€ 190 per person *including half a bottle of Champagne per person*
€ 155 per person *excluding beverages*
€ 90 per child *aged 4 to 12 years old, including drinks*



Le Tea Time Festif
de Philippe Tayac

Les Colonnades

Les Samedis et Dimanches

Savourez l'expérience Tea Time signée Philippe Tayac au Salon Les Colonnades, proposée exclusivement les week-ends. Cette parenthèse gourmande met à l'honneur une sélection raffinée de pâtisseries d'exception et de créations emblématiques du Chef, accompagnées de boissons chaudes délicatement choisies. Dans l'élégance intemporelle du salon, laissez-vous porter par une atmosphère feutrée sublimée par des performances live de violon et de piano jazz, pour un moment aussi gourmand que mémorable.

34 € par personne *incluant eau minérale, boisson chaude, 6 bouchées sucrées et salées, et une pâtisserie*

68 € pour 2 pers. *incluant eaux minérales, boissons chaudes, 12 bouchées sucrées et salées et une pâtisserie*

Festive Tea Time
by Philippe Tayac

Every Saturday and Sunday

Enjoy the Philippe Tayac Tea Time experience at Le Salon Les Colonnades, available exclusively on weekends. This indulgent gourmet interlude showcases a refined selection of exceptional pastries and the Chef's signature creations, complemented by a carefully curated choice of hot beverages. In the timeless elegance of the salon, immerse yourself in a sophisticated atmosphere enhanced by live violin and jazz piano performances, creating a truly memorable and indulgent experience.

€ 34 per person *including water and hot beverage, 6 refined sweet and savoury bites, and a dessert*

€ 68 for 2 people *including water and hot beverages, 12 refined sweet and savoury bites and a dessert*




ANANTARA
SPA

ANANTARA
SPA

UNE ESCAPADE BIEN-ÊTRE

Laissez-vous choyer avec un massage personnalisé, sublimé par l'application d'un baume à lèvres Monika Heiligmann. Prolongez ce moment de détente grâce à l'accès à nos espaces bien-être, sauna et hammam, puis savourez une délicieuse pâtisserie accompagnée d'une boisson chaude au Salon Les Colonnades. Les week-ends, laissez-vous porter par une ambiance raffinée au son d'une musique live, avec violoniste et pianiste jazz, pour une expérience encore plus mémorable.

L'OFFRE INCLUS :

- Massage relaxant personnalisé - 45 min
- Accès à l'espace bien-être, au sauna et au hammam - 60 min
- Application d'un baume à lèvres Monika Heiligmann
- Une trousse de voyage Thalion offerte
- Une pâtisserie accompagnée d'une boisson chaude au Salon Les Colonnades

PRIX : 210 €

A WELLNESS ESCAPE

Let us pamper you with a personalised massage, rounded off with the application of a Monika Heiligmann lip balm. Enjoy access to our sauna and hammam wellness facilities and savour A delicious pastry accompanied by a hot beverage at the Salon Les Colonnades.

OFFER INCLUDES :

- Personalised relaxing massage – 45 mins
- Access to the wellness area, sauna and steam room – 60 mins
- Application of Monika Heiligmann lip balm
- A complimentary Thalion travel kit
- A delicious pastry accompanied by a hot beverage at the Salon Les Colonnades

PRICE : 210 €





Offrez le Bonheur

À l'approche des fêtes de fin d'année, célébrez l'art de faire plaisir avec l'hôtel Anantara Plaza Nice. Découvrez une sélection de cadeaux uniques et précieux : des soins spa apaisants, des expériences culinaires d'exception et des moments exclusifs à partager. Trouvez le présent parfait pour combler ceux que vous chérissez.

Cliquez sur ce lien

ou
scannez pour découvrir
les coffrets cadeaux

Holiday Presents

As the festive season approaches, celebrate the art of giving with the Anantara Plaza Nice Hotel.
Discover a selection of unique and exquisite gifts: soothing spa treatments, exceptional culinary experiences, and exclusive moments to share. Find the perfect present to delight those you cherish

Information & Reservation

RESTAURANT «SEEN BY OLIVIER NICE»
RESTAURANTS & BAR

+33 4 93 16 11 75
seen.plazanice@anantara-hotels.com

ANANTARA SPA

+33 4 93 16 75 71
spa.plazanice@anantara-hotels.com



ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

ANANTARA PLAZA NICE HOTEL
+33 4 93 16 75 75
plazanice@anantara-hotels.com
anantara.com