

Dimanche 24 Décembre

Pour Noël...

Diner de Noël avec un menu 5 plats sur le thème « un Noël en Provence » incluant la Farandole des 13 desserts à Minuit !

140€ par personne, hors boisson (Enfants : 4-12 ans, 50€ par enfant)

Animation : Live Musique variété Internationale par FRANCKIE ROCHESTER en Duo Piano Voix de 19h30 à 00h30 !

Navette hôtel gratuite pour la Messe de Noël (sur réservation auprès de notre conciergerie)

Lundi 25 Décembre

Pour prolonger la magie de Noël...

Déjeuner en formule unique avec un Menu de Noël 4 plats

120 € par personne, hors boisson (Enfants : 4-12 ans, 50 € par enfant)



Vivez un moment magique pour le Nouvel an
au Domaine du Mas de Pierre !

THÈME : MOULIN ROUGE

Dimanche 24 Décembre

Menu Diner 140 € par personne, hors boisson (Enfants : 4-12 ans, 50€ par enfant)

Amuse-bouche :

Crème de topinambours et Foie gras rôti

Coquilles Saint Jacques

Marinée dans sa coquille, pomme, céleri et gingembre

Céleri et courge butternut

Cuisiné comme un risotto, champignons des sous-bois et truffe Melanosporum

Veau Français

Jarret de veau braisé, chou frisé, nectar de carottes fanes et sauce Bordelaise

Vache & chèvre

Tomme de la région et chèvre frais à la ciboulette

Pommes de l'Ardèche

La golden confite à la cannelle, Granny smith en fraîcheur, noisettes en texture, et crème glacée

Nos « 13 desserts de Provence » façon mignardises (buffet table d'hôtes)

Café ou Infusion

Lundi 25 Décembre

Pour prolonger la magie de Noël...120€ par personne, hors boisson (Enfants : 4-12 ans, 50 € par enfant)

Les canapés de Noël

Amuse-bouche

Coquilles Saint Jacques fumées au bois de hêtre, avocat épicé et feta

Foie gras de Chalosse

Pressé de foie gras et confiture d'oignons

Chapon Bressan

Suprême farci de blettes, champignons, purée à la truffe noire et sauce Nantua

Les fromages affinés

Trilogie de notre fromager

Le chocolat noir intense

En version buchette de Noël, croustillant pécan, compotée de mandarines

*Nos « 13 desserts de Provence » façon mignardises (buffet table d'hôtes)

Café ou Infusion et mignardises

MOULIN ROUGE



Dimanche 31 Décembre

1.



2.



3.

Un Diner exceptionnel

Formule unique avec Menu 6 plats servi à table & 1 coupe de Champagne à Minuit !

Pour les adultes et pour les enfants

350 € par personne hors boisson
(Enfants : 4-12 ans, 140€ par enfant avec soda ou jus de fruits)

Animé toute la soirée !

Animation : Animation en rotation dans tous les espaces Illusionniste, spectacle strolling CABARET...
DJ de minuit à 2h00 du matin
(dans le lobby transformé en dance floor pour l'occasion) !

Dimanche 31 Décembre

Pour les adultes et pour les enfants

350 € par personne hors boisson (Enfants : 4-12 ans, 140€ par enfant avec soda ou jus de fruits)

Les canapés de fêtes

Amuse-bouche : Coquilles Saint Jacques/mangue/avocat

Foie gras & Artichaut

Pressé, truffe melanosporum et gelée de canard

Homards & Coquillages

Cresson, gnocchi de betterave, pousses d'épinards et agrumes

Filet mignon de veau

Champignons rôtis sauce Rossini et compressé de pomme de terre à la truffe

Gin tonicRose/kiwi/citron

Brie de Meaux... Truffe/noix/poire aux épices

Pré dessert

Les agrumes du Pays

Déclinaison d'agrumes, glacés, confits et frais

Café ou Infusion avec leurs ...mignardises



DOMAINE DU
MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE



Le Domaine du Mas de Pierre *****

Vous souhaitez de belles fêtes de fin d'année

+33(0).93.59.00.10

info@lemasdepierre.com

WWW.LEMASDEPIERRE.COM