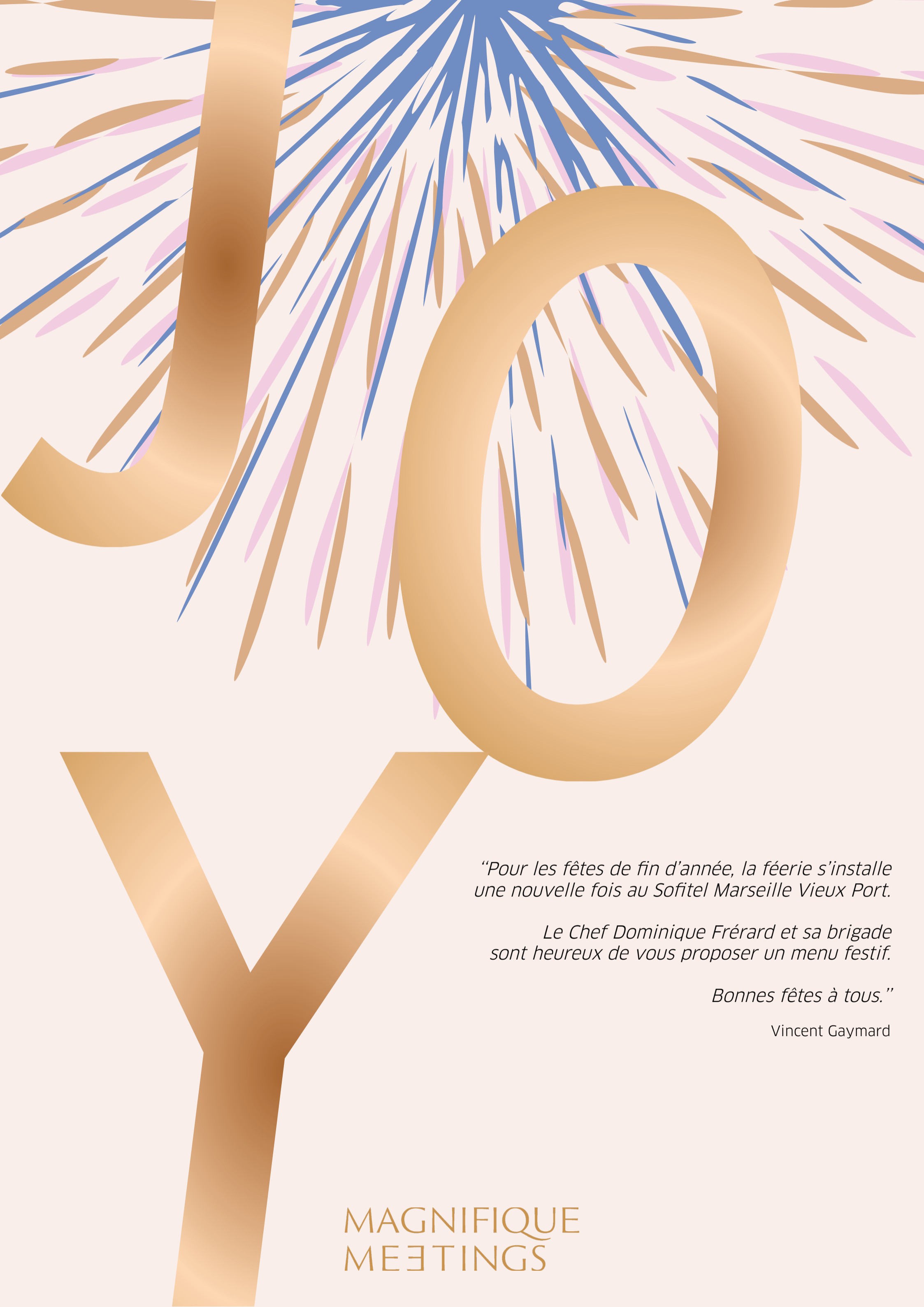




ART  
DE  
NOËL  
2022

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT



*“Pour les fêtes de fin d'année, la féerie s'installe  
une nouvelle fois au Sofitel Marseille Vieux Port.*

*Le Chef Dominique Frérard et sa brigade  
sont heureux de vous proposer un menu festif.*

*Bonnes fêtes à tous.”*

Vincent Gaymard

MAGNIFIQUE  
MEETINGS

# MENU FESTIF

DU 22 NOVEMBRE AU 17 DÉCEMBRE 2022

## MISE EN BOUCHE

\* \* \*

### CRÉMEUX DE COURGE BUTTERNUT

Oeuf 'parfait', strates de jambon Belotta, crumble aux noisettes

OU

### PÂTÉ EN CROÛTE

Canard, foie gras, gingembre, pistaches, pickles d'oignons rouges

OU

### CEVICHE DE POULPE

Condiments, tomates confites, mangues, grenades, olives, pignons

\* \* \*

## TRAVERS DE MAIGRE

Mitonnée de lentilles, Sôcisse de Marseille, crémeux de favouilles

OU

### NOIX DE SAINT-JACQUES

Mousseline de topinambours à la sauge, panzetta de Pascal Flori

OU

### DOS DE LOUP

Mitonnée de fenouil, oignons, tomates séchées, jus marin

\* \* \*

## FILET MIGNON DE BŒUF AU SAUTOIR

Échalotes confites au poivre, gratin de pommes de terre et romanesco, sauce morilles

OU

### SAINT PIERRE CLOUTÉ AU BASILIC

Gnocchi, patates douces, olives, bouillon perlé à l'huile d'olive et aux herbes

\* \* \*

## SÉLECTION DE FROMAGES DE BENOIT LEMARIÉ

Mêlée de jeunes pousses à l'huile d'olive

\* \* \*

## MILLEFEUILLE AU THÉ VERT MATCHA & MARRONS

OU

### BISCUIT CROUSTILLANT NOISETTE

Crémeux passion, ganache légère au café

OU

### SAINT HONORÉ

Minestrone de fruits exotiques

\* \* \*

## MIGNARDISES

SUR UNE CRÉATION DE  
DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

ACCUEIL CHAMPAGNE & FEUILLETÉS, UNE BOUTEILLE DE VIN POUR TROIS PERSONNES  
MENU 3 PLATS : 120€ - MENU 4 PLATS : 135€ - MENU 4 PLATS & FROMAGES : 160€

# FESTIVE MENU

FROM NOVEMBER 22 TO DECEMBER 17, 2022

## APPETIZER

\* \* \*

### CREAMY BUTTERNUT SQUASH

Perfect egg, layers of Belotta ham, hazelnut crumble

OR

### 'PÂTÉ EN CROÛTE'

Duck, foie gras, ginger, pistachios, red pickled onion

OR

### OCTOPUS CEVICHE

Condiments, candied tomatoes, mangos, pomegranates, olives, pine nuts

\* \* \*

## LEAN FISH

Mixed lentils, 'Sôcisse' from Marseille, mushroom cream

OR

### SCALLOPS

Mousseline of Jerusalem artichokes with sage, panzetta of Pascal Flori

OR

### SEABASS

Fennel, onion, dried tomatoes and sea marinade

\* \* \*

### STIR-FRIED BEEF FILET MIGNON

Shallot confit with pepper, potato and romanesco gratin, morel sauce

OR

### SAINT PIERRE FISH STUDED WITH BASIL

Gnocchi, sweet potatoes, olives, broth with olive oil and fresh herbs

\* \* \*

### CHEESE SELECTION FROM BENOIT LEMARIÉ

Mesclun with olive oil

\* \* \*

### MATCHA GREEN TEA & CHESTNUT 'MILLEFEUILLE'

OR

### CRUNCHY HAZELNUT BISCUIT

Passion fruit cream, light coffee ganache

OR

### 'SAINT-HONORÉ'

Exotic fruit 'minestrone'

\* \* \*

## MIGNARDISES

CREATION BY

DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

CHAMPAGNE AND PUFF PASTRIES APERITIF, A BOTTLE OF WINE FOR THREE

MENU 3 DISHES : 120€ - MENU 4 DISHES : 135€ - MENU 4 DISHES & CHEESES : 160€

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

*Pensez au Sofitel Marseille Vieux Port  
pour faire plaisir à vos équipes...*

## SÉJOUR MARSEILLAIS

Un séjour en chambre Luxury avec vue sur le Vieux Port, petit-déjeuner au restaurant Les Trois Forts et accès au Sofitel Spa inclus.

Une escale marseillaise complète, placée sous le signe du repos.

290€ /PERSONNE

\* \* \*

## LES TROIS-FORTS - CINQ INSTANTS

Une cuisine raffinée, inspirée et méditerranéenne à découvrir au fil d'un dîner quatre plats savoureux, accompagné de sa sélection de fromages.

Imaginé par le Chef Dominique Frérard

119€ /PERSONNE

\* \* \*

Découvrez l'ensemble de nos coffrets cadeaux [ici](#).

# HOLIDAY OFFERS

*Make a gift to your team thanks to  
the Sofitel Marseille Vieux Port*

## STAY IN MARSEILLE

A stay in a Luxury room with a view of the Old Port, breakfast at the Les Trois Forts restaurant and access to the Sofitel Spa included.

A complete Marseille stopover, placed under the sign of rest.

290€ /PER PERSON

\* \* \*

## LES TROIS FORTS - FIVE STEPS

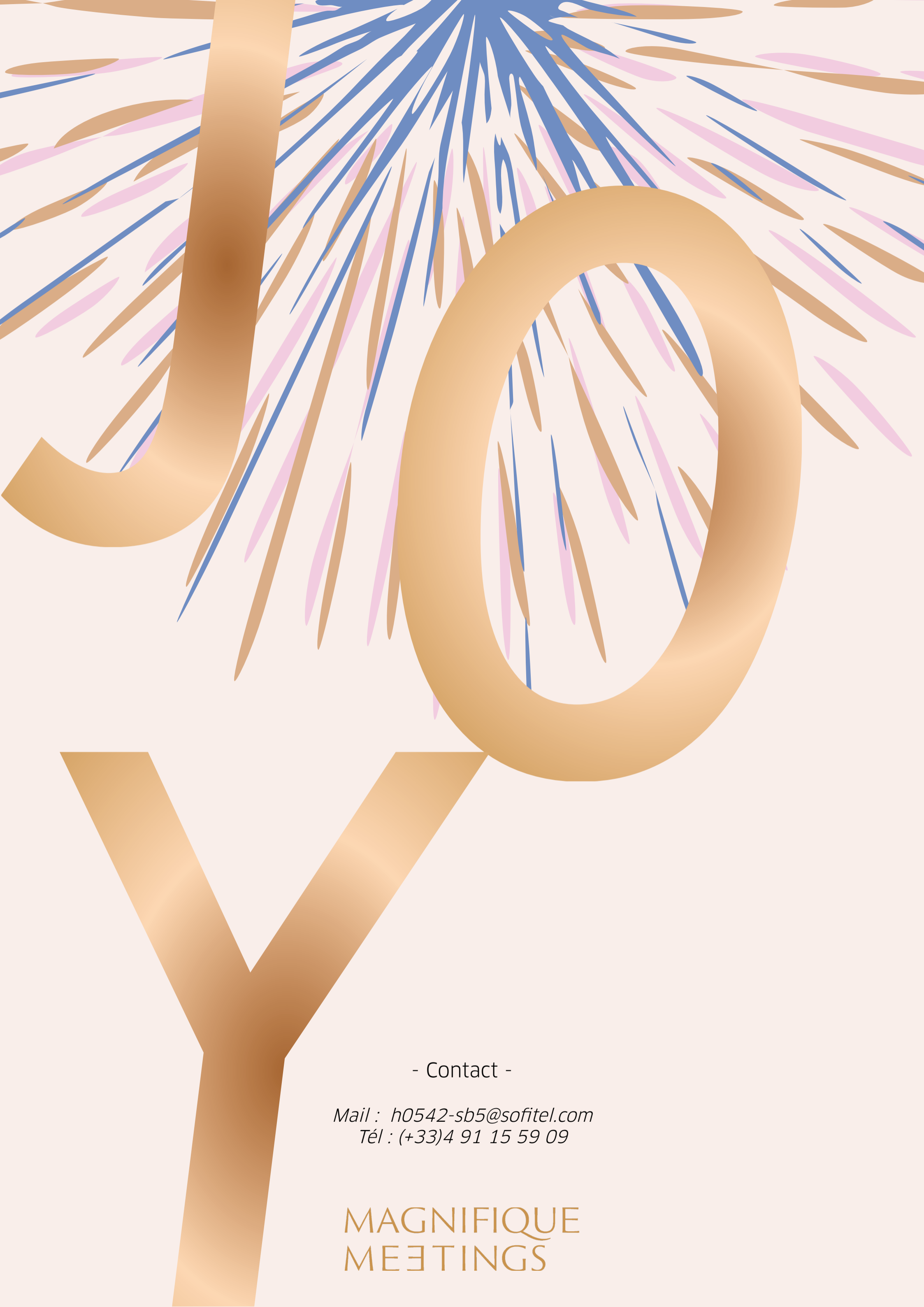
A refined, inspired and Mediterranean cuisine to discover with a four-course dinner, accompanied by a selection of cheeses.

Imagined by Chef Dominique Frérard

119€ /PER PERSON

\* \* \*

Discover all our gift boxes [here](#).



- Contact -

*Mail : [h0542-sb5@sofitel.com](mailto:h0542-sb5@sofitel.com)  
Tél : (+33)4 91 15 59 09*

MAGNIFIQUE  
MEETINGS