

S O F I T E L

MARSEILLE VIEUX PORT

Menus Festifs



MENU 3 PLATS - 130€ par personne

Comprend une coupe de Champagne et ses feuilletés

Une entrée, un plat et un dessert, unique pour l'ensemble des convives

1/3 de bouteille de vin par personne, eaux minérales, café/thé



MENU 4 PLATS - 150€ par personne

Comprend une coupe de Champagne et ses feuilletés

Une entrée, deux plats et un dessert, unique pour l'ensemble des convives

1/3 de bouteille de vins par personne, eaux minérales, café/thé

FROMAGE

Sélection de fromages affinés de la Maison Lemarié

Supp. : 15 € / personne

ACCORD METS & VINS

Sélection de vins sur mesure

Base une bouteille pour 2 personnes

Supp. : 20 € / personne



MENU COMMUN POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Tarifs Toutes Taxes Incluses



S O F I T E L

MARSEILLE VIEUX PORT

Menus Festifs

ENTRÉES

Œuf parfait de la ferme de Trets,
crémeux de champignons, noisettes torréfiées

Pâté en croûte de volaille, foie gras et champignons,
condiment aux fruits mendiants, jeunes pousses

Cœur de saumon Gravlax,
crémeux de chou-fleur, citron confit et baies roses

PLATS

Dos de loup étuvé,
bouillon de champignons, mousseline panais et marron

Aiguillette de Saint-Pierre rôtie au beurre de poutargue,
crémé de laitue

Quasi de veau au sautoir,
pressé de céleri et topinambour, jus court

Château filet de bœuf rôti au sautoir,
coqueline de pommes de terre et pousses de tétragone étuvées

Panais confit au lait de coco, citron confit et feta

DESSERTS

Bûche de Noël au chocolat

Poire pochée au vin chaud de Noël, glace à la vanille de Tahiti

Mont-Blanc, biscuit meringué, crémé vanillé, marron glacé Corsiglia

MIGNARDISES



S O F I T E L

MARSEILLE VIEUX PORT

Menus Festifs

Pour une touche festive et raffinée supplémentaire à votre repas de fête, vous trouverez ci-après quelques suggestions.

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques en fines lamelles marinées à la clémentine,
poireaux étuvés à la vanille
+ 4€ / personne

Foie gras de canard au grill, royale de courge,
poire aigre douce, praliné aux graines de lin
+ 5€ / personne

POISSON

Noix de Saint-Jacques en fines ravioles truffées aux artichauts
+ 4€ / personne

Langoustines rafraîchies, poireau brûlé, Sabayon au citron
+ 4€ / personne

Homard Breton poché aux aromates,
gnocchi à la patate douce et trompettes de la mort
+ 7€ / personne

VIANDE

Tourte de canard et foie gras aux champignons, jus truffé
+ 6€ / personne

Poularde de Chalosse,
le suprême poché sauce Albufera, cuisse en caillette
aux champignons, effeuillé de pommes de terre croustillantes
+ 5€ / personne





Réserve

Mail. : Audrey.DELUCA@sofitel.com

Tel.: 04 91 15 59 05