



Esprit de Fête
au Sofitel Golfe d'Ajaccio

S O F I T E L
GOLFE D'AJACCIO



Contents

À L'HONNEUR

Page 3

DÎNERS FESTIFS

Page 4

ET POUR LES ENFANTS

Page 8

“NUIT FESTIVE”

Page 9

LES TABLES FESTIVES

Page 10

LES OFFRES SPA MARIN

Page 11

INSTANTS PRÉCIEUX À OFFRIR

Page 12

À L'HONNEUR

Les Show Cooking de Décembre

65€ - hors boissons

*Cet hiver, laissez-vous porter par l'atmosphère chaleureuse et gourmande de nos **Show Cooking**, une expérience conviviale imaginée pour célébrer la saison en beauté.*

*Nous vous donnons rendez-vous
les dimanches 14 décembre et 21 décembre
dès 12h30*

Au programme :

Banc de l'Écailler

*Figatellu grillé au Brasero,
pulentu, marrons grillés...*

un véritable hommage aux saveurs de l'île.

*Crêpes Suzette, flambées à la liqueur de clémentine
et agrumes corses*

*Brocciu frais sublimé par une touche de liqueur de
clémentine*

Corner Pommery dédié.

*Une parenthèse chaleureuse, parfumée et festive, à
partager en famille ou entre amis au Sofitel Golfe
d'Ajaccio !*





Les dîners de fêtes

Cette année, vivez la magie des fêtes au cœur de notre presqu'île, où chaque instant se pare d'élégance et de gourmandise.

Dans l'atmosphère chaleureuse et raffinée du Sofitel Golfe d'Ajaccio, nos Chefs, Stéphan REMON & Julien VIDAL ont imaginé deux rendez-vous d'exception pour célébrer Noël et la Saint-Sylvestre autour de menus créatifs, inspirés des plus beaux produits de saison.

Que vous souhaitiez partager un moment précieux en famille le 24 décembre, ou accueillir la nouvelle année lors d'une soirée scintillante le 31, laissez-vous porter par l'art de recevoir à la française et la magie incomparable de notre cadre unique.



DÎNER DE RÉVEILLON

24 Décembre - 95€

AMUSE BOUCHE

ÉVEIL FORESTIER

Velouté de Cèpes en capuccino
Nuage de lait parfumé à la Truffe
Foie Gras aux Champignons &
Noisettes

ENTRÉE

LUMIÈRE MARINE

Langoustine rôtie
Beurre de Cédrot & Sarrasin
Gel de sapin - Douceur de Brocciu

PLAT

SYMPHONIE D'HIVER

Filet de Veau - Duo de sauce
parfumée à la Sauge et
Clémentine
Pressé de Pommes de Terre à
la Truffe Melanosporum

PRÉ-DESSERT

CHAPEAU DE NOËL

Givré aux Fruits Rouges
Guimauve à la Noix de Coco

DESSERT

BÛCHE ENCHANTÉE

Caramel & Vanille
Poires Williams pochées au Cap
Corse & sorbet Poire

Tous nos plats sont "Fait Maison". Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte.

L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition. Prix en euros, taxes et service compris.

MENU DE NOËL

25 Décembre - 95€

AMUSE BOUCHE

ÉVEIL FORESTIER

Velouté de Cèpes en capuccino
Nuage de lait parfumé à la Truffe
Foie Gras aux Champignons &
Noisettes

ENTRÉE

LUMIÈRE MARINE

Langoustine rôtie
Beurre de Cédrat & Sarrasin
Gel de sapin - Douceur de Brocciu

Stéphan Remon
Maître Cuisinier
de France

Julien Vidal
Chef Pâtissier

PLAT

SYMPHONIE D'HIVER

Filet de Veau - Duo de sauce
parfumée à la Sauge et
Clémentine
Pressé de Pommes de Terre à
la Truffe Melanosporum

PRÉ-DESSERT

CHAPEAU DE NOËL

Givré aux Fruits Rouges
Guimauve à la Noix de Coco

DESSERT

BÛCHE ENCHANTÉE

Caramel & Vanille
Poires Williams pochées au Cap
Corse & sorbet Poire

Tous nos plats sont "Fait Maison". Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte.

L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition. Prix en euros, taxes et service compris.





DÎNER D'EXCEPTION

31 *Décembre* - 160€

AMUSE BOUCHE

PÂTÉ EN CROUTE

« PASQUALE PAOLI »

Clémentine & Noisette

ENTRÉES

ÉCLAT MARIN

Queue de Langouste farcie

Bisque crémée à l'Estragon

Morilles

PERLES DES OCÉANS

Saint-Jacques juste snackée

Corail croustillant

Panais fondant

Jus mousseux au Vin jaune

Stéphan Remon
Maître Cuisinier
de France

Julien Vidal
Chef Pâtissier

PLAT

SIGNATURE DU NOUVEL AN

Pithiviers de Bœuf & Foie Gras

Jus réduit

Douceur de Pomme de Terre

Truffe fraîche

PRÉ-DESSERT

BULLES D'ÉTOILES

Granité de Champagne Pommery

Sorbet de Citron jaune et Gin floral

DESSERT

RÊVERIE EXOTIQUE

Secret mousse Coco

Marmelade de Fruits Exotiques

Sorbet Noix de Coco

Tous nos plats sont "Fait Maison". Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte.
L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition. Prix en euros, taxes et service compris.

MENU ENFANT

24 DÉCEMBRE - 45€

ENTRÉE

Velouté de Cèpes tout doux - Crème légère à la Truffe

PLAT

Petite Blanquette de Veau « comme les grands »

Écrasé de Pomme de Terre à la truffe
(ou sans Truffe.)

DESSERT

Mini bûche Caramel - Vanille & Poire

Boisson incluse



MENU ENFANT

31 Décembre - 65€

ENTRÉES

Croquette de Langouste - Bisque crémée

Saint-Jacques poêlée - Purée de Panais

PLAT

Mini Pithiviers de Bœuf & Foie Gras

DESSERT

Dôme Coco & Exotique

Boisson incluse : Jus de Clémentine Corse pressée.



« Nuit festive »

*Plongez dans l'éclat d'une nuit d'exception avec notre **"Nuit Festive"** – Paillettes Argentées, un réveillon placé sous le signe du raffinement.*

*Le **31 décembre**, le Sofitel Golfe d'Ajaccio s'illuminera de reflets argentés, de boules à facette scintillantes et d'une atmosphère résolument glamour pour célébrer la nouvelle année.*

*Après votre dîner d'exception, prolongé par une sélection de mets raffinés et un service pensé dans les moindres détails, laissez-vous emporter par l'énergie du **groupe Live Marge & Anthony**, qui revisiteront avec élégance les grands standards de la variété française et internationale.*

*Pour vivre pleinement cette soirée unique, **offrez-vous le confort apaisant de séjourner sur place** : l'expérience devient alors totale. Parce que certaines nuits méritent d'être savourées jusqu'au bout.*

*200 € la nuit pour 2 personnes avec les petits-déjeuners
Soit le package complet "Nuit Festive"
à 520 euros pour 2.*



Les tables festives

*Pensées tout spécialement pour
les entreprises de l'île*

*Pour célébrer la magie de Noël et
remercier vos équipes, le Sofitel Golfe
d'Ajaccio imagine pour vous des moments
gourmands sur mesure à **des conditions très
avantageuses**, conçus pour sublimer vos fêtes
de fin d'année.*

*Qu'il s'agisse d'un **déjeuner raffiné**, d'un **dîner
élégant** ou même d'un **gourmand goûter** de
Noël, nos Chefs composent des menus
personnalisés, parfaitement adaptés à vos envies
et au style de votre événement.*

*à partir de 65€ / pers
(Entrée, plat dessert, eau & café)*

*Nos espaces, tous ouverts sur la mer, offrent un
cadre idéal pour partager un moment privilégié
avec vos collaborateurs.*

**Offrez à vos équipes une
expérience chaleureuse** et inspirante, où la
gastronomie, l'élégance et la convivialité se
rencontrent dans l'esprit authentique de Noël.





Spa Marin

*Offrez-vous un moment de douceur absolue
au cœur de notre Spa marin.*

*A l'honneur nos soins cocooning, imaginés pour apaiser
les tensions, sublimer la peau et offrir une véritable
parenthèse de bien-être.*

Nos rituels signatures :

Le Kobido Visage (25 min – 80€), massage ancestral
japonais, illumine les traits et stimule les énergies,

Notre Soin Visage Ariezza (50 min – 120€), véritable
signature anti-âge pour un rituel régénérant d'exception.

Le Massage Californien (50 min – 145€)
enveloppe le corps de mouvements fluides et harmonisant.

Nos coaches vous accompagnent également
coaching individuel (30 min – 45€ / 60 min – 65€) ou
des **cours collectifs** : Pilates, cuisses-abdos-fessiers, body
sculpt, circuit training, fat burning (45 min – 30€).

*Une parenthèse précieuse pour revitaliser le corps et
apaiser l'esprit.*



Instants Précieux à Offrir

Et si vous offriez l'émotion d'un instant suspendu au bord de la Méditerranée ?

Nos bons cadeaux vous permettent de sélectionner, en toute simplicité, l'expérience idéale : un dîner raffiné avec vue sur la mer, un apéritif chic face au coucher de soleil, un soin ressourçant dans notre spa, ou encore une nuit magique pour vivre la presque-île autrement.

*Chaque expérience est réservable directement grâce à notre lien dédié, **“Réserver un Bon Cadeau”** pour un cadeau prêt en quelques secondes mais dont le souvenir, lui, durera longtemps.*

Pour célébrer, remercier ou simplement faire plaisir, offrez un moment d'exception signé Sofitel.

Pour plus d'informations sur
nos offres festives :

Spa Marin : 04 95 29 40 50

Restaurant : 04 95 29 40 07

Réservation de chambre : 04 95 29 40 00

Et le service commercial pour nos tables festives