

Esprit de Fête au Sofitel Golfe d'Ajaccio

S O F I T E L



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 Cédrat & Sarrasin

Gel de sapin - Douceur de Brocciu

Stéphan Remon Maître Cuisinier de France

Julien Vidal Chef Pâtissier

PI AT

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

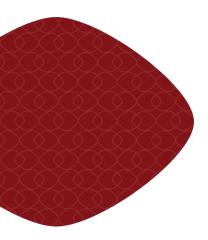
ENTRÉE

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

parfumée à la Sauge et Clémentine Pressé de Pommes de Terre à la Truffe Melanosporum

Filet de Veau - Duo de sauce

PRÉ-DESSERT

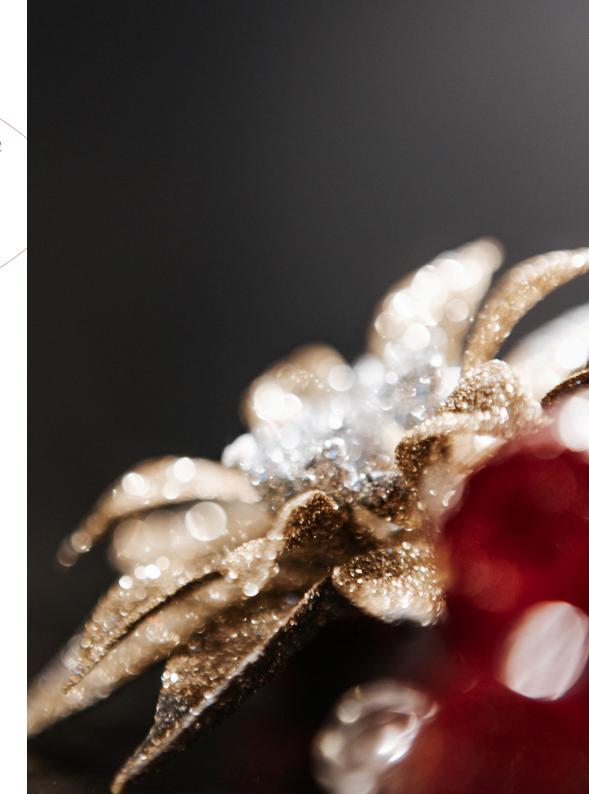
CHAPEAU DE NOËL

Givré aux Fruits Rouges Guimauve à la Noix de Coco

DESSERT

BÛCHE ENCHANTÉE

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





DÎNER D'EXCEPTION

31 Décembre - 160€

AMUSE BOUCHE

PÂTÉ EN CROUTE
« PASQUALE PAOLI »
Clémentine & Noisette

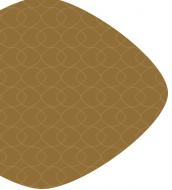
ENTRÉES

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

PRÉ-DESSERT

Truffe fraiche

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 coachs 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 presqu'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

