

SOFITEL

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

Christmas
Couture





OËL TOUT EN VOLUPTÉ

Le Sofitel Marseille Vieux Port vous propose un défilé d'émotions et de moments uniques pour ces fêtes de fin d'année.

Symbole de l'élégance à la française, la Mode fait son entrée au cœur de notre maison pour votre plus grand plaisir.

En vogue pour 2019, retrouvez nos tendances gastronomiques, nos must-have bien-être, ou encore nos indémodables séjours.

Pour ce faire, Dominique Frérard, Maître Cuisinier de France se propose en véritable styliste de la gastronomie pour vous offrir des menus haute-couture aux Trois Forts et à la brasserie Le Carré Bistromanie.

Que ce soit au SoSPA ou au salon de coiffure Marie Mouttet, nos praticiennes sauront vous sublimer et vous relaxer avec style.

Le soir venu, vous avez rendez-vous au Dantès Skylounge pour y déguster de magnifiques créations face à un panorama de rêve. Le rooftop se transforme alors en véritable « place to be » incontournable de la cité phocéenne.

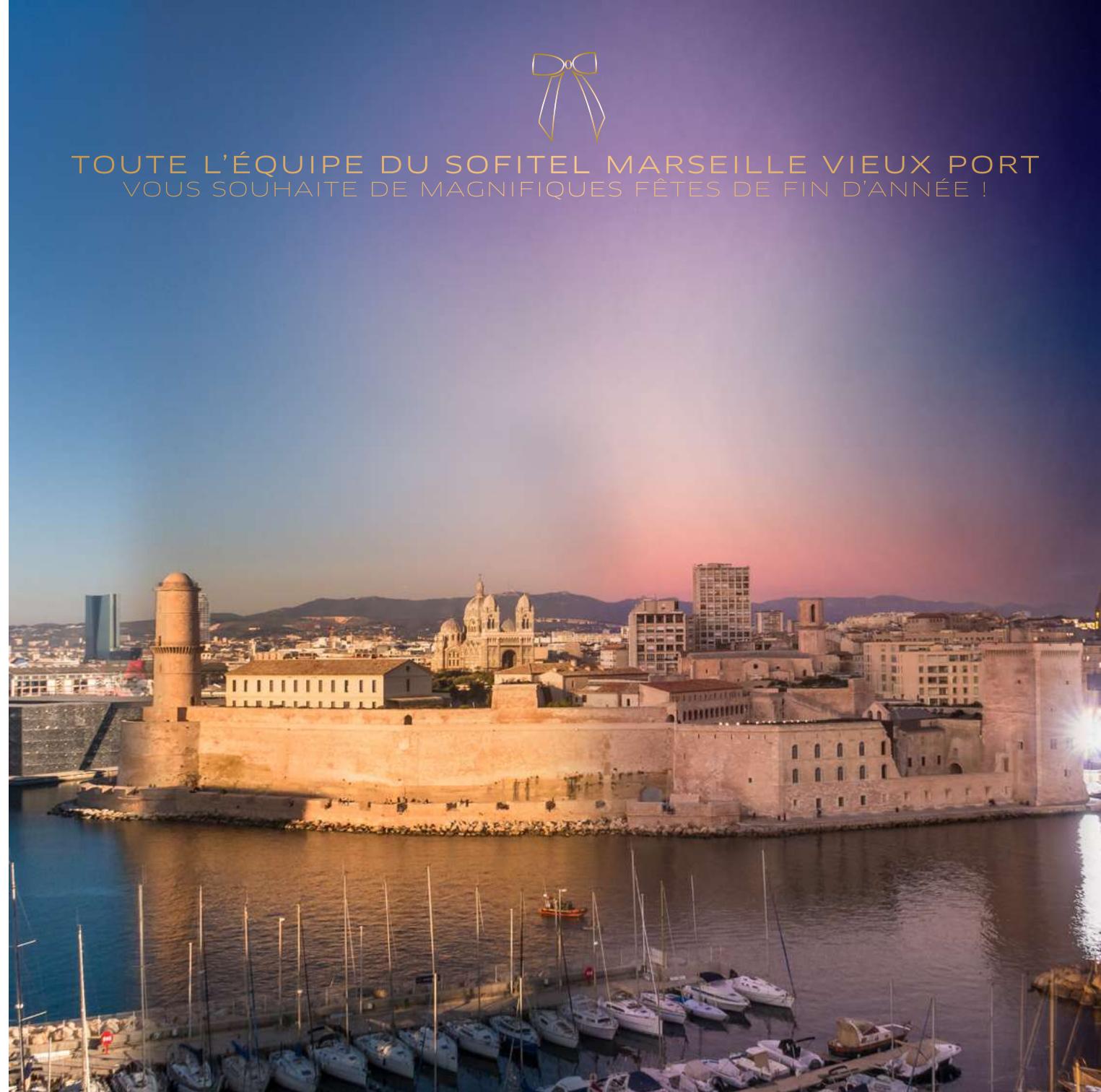
Enfin, terminez cette escale marseillaise en profitant d'une nuit reposante, lové dans le confort de notre literie MyBed.

Si vous êtes à la recherche d'instantanés en famille, entre amis ou à deux, votre coup de cœur de la saison se trouve peut-être dans ces pages...

Paul Barthe
Directeur Général
Sofitel Marseille Vieux Port



TOUTE L'ÉQUIPE DU SOFITEL MARSEILLE VIEUX PORT
VOUS SOUHAITE DE MAGNIFIQUES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !





UN DÉFILÉ DE
MENUS

MENU

LES TROIS FORTS
DÎNER DU 24 DÉCEMBRE

GASTRONOMIE HAUTE-COUTURE

Tartare de langoustines royales, mangue et poutargue
Coupe de Laurent Perrier Brut



Marbré de foie gras de canard aux poivrons grillés, mousseux piquillos et fraise Tagada®
Côtes de Gascogne, Maison Villa Dria, « Terre de Feu »



Homard, mousseline de courge butternut, caviar osciètre, chou kale, jus à la noisette
Crozes-Hermitage « Petite Ruche » Maison Chapoutier



Fraîcheur arrosée au champagne



Poularde de Bresse pochée, sauce suprême aux truffes noires
Risotto croustillant au citron confit, artichaut farci blettes et ricotta
Mercury Clos des Myglands Domaine Faiveley



Brillat-Savarin, clouté aux truffes noires et mascarpone, jeunes pousses
Mercury Clos des Myglands Domaine Faiveley



Bûche de Noël façon brownie au chocolat et cacahuète, insert praliné,
mousse chocolat, ail noir confit, quenelle glacée noisette
Banyuls Domaine Gérard Bertrand



Mignardises

160 EUROS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
ACCORD METS ET VINS PROPOSÉ AU TARIF DE 55€ PAR PERSONNE

Pour faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 56 - Mail : lestroisforts@sofitel.com





BRUNCH

LES TROIS FORTS
SUNDAY BREAK DU 25 DÉCEMBRE

SUNDAY BREAK DE FIL EN AIGUILLE

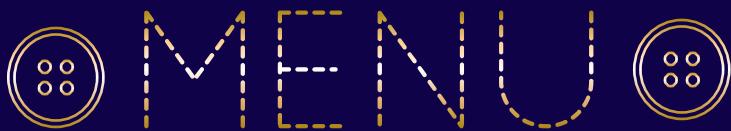
Cette année, Noël se place sous le signe de la gourmandise pour le plaisir des petits et grands. Le 25 décembre, le restaurant Les Trois Forts vous propose un Sunday Break haute-couture.

Face à la vue majestueuse sur le Vieux Port, profitez des mets raffinés et variés sur une composition originale de notre Chef Dominique Frérard, Maître Cuisinier de France.

Entre douceurs et plaisirs salés, chacun trouvera son bonheur lors d'un repas de Noël original et mémorable.

90€ PAR PERSONNE, AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Pour faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 56 - Mail : lestroisforts@sofitel.com



CARRÉ BISTROMANIE
DÎNER DU 31 DÉCEMBRE

TENDANCES BISTRONOMIQUES AU CARRÉ

Huître de Camargue, caviar osciètre Kaviari



Tarte friande de homard, artichaut, avocat, tomates confites, baies de goji, vinaigrette passion



Château filet de veau, clouté au foie gras de canard, mousseline de topinambour aux truffes, légumes tendres, jus corsé



Crottin de chèvre clouté aux truffes, roquette aux zestes de citron



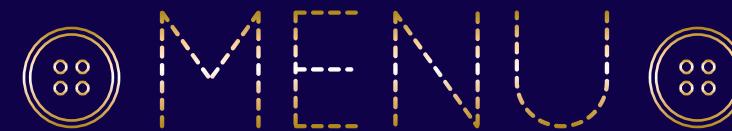
Trilogie de gourmandises de nos pâtissiers pour l'An neuf du Carré



Mignardises

110€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

Pour faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 60 - Mail : lecarre@sofitel.com



LES TROIS FORTS
DÎNER DU 31 DÉCEMBRE

«SUR SON 31» POUR LE RÉVEILLON

Artichaut, tartare de noix de Saint-Jacques, caviar osciètre Kaviari

Coupe de Champagne Roederer



Foie gras de canard aux truffes noires, mousseline de topinambour, focaccia à la sauge

Alsace Pinot Gris Grand Cru Gloeckelberg Domaine Bott



Turbot, compotée de fenouil, mousseux de pomme de terre en oursinade

Montagny Domaine Faiveley



Homard, risotto frigoli crémeux, potimarron, chou kale

Châteauneuf du Pape Domaine Janasse



Fraîcheur arrosée de champagne



Filet de chevreuil au foie gras et truffes noires en «Rossini», jus court

Tarte friande aux cèpes et marrons, pomme bouchon au lard

Bandol Château de Pibarnon



Brillat-Savarin clouté aux truffes noires et mascarpone, jeunes pousses

Bandol Château de Pibarnon



Vision 2019 au chocolat intense «pure Ghana», macaron chocolat-café, quenelle glacée Piña colada

Banyuls Domaine Gérard Bertrand



Mignardises et gourmandises

290 € BOISSONS COMPRISES

Pour faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 56 - Mail : letroisforts@sofitel.com



BRUNCH

LES TROIS FORTS
SUNDAY BREAK DU 1^{ER} JANVIER

BIENVENUE EN 2020

Premier jour de l'année, première bonne résolution : celle de commencer 2020 tout en gourmandise !

Le 1er janvier, le restaurant Les Trois Forts vous propose de vous réveiller tout en douceur en ce lendemain de fête.

Un brunch aux multiples saveurs qui vous permettra de débiter l'an neuf avec une vue majestueuse sur le Vieux Port lors d'un délicieux moment de convivialité.

90€ PAR PERSONNE, AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Pour faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 56 - Mail : lestroisforts@sofitel.com



SALONS
SALONS PRIVÉS AVEC VUE
DU 15 NOVEMBRE AU 31 JANVIER

Une occasion à fêter ou un repas d'entreprise à organiser ?
Découvrez nos menus de fête spécialement conçus pour les groupes de 15 à 160 personnes, à apprécier en salon panoramique privatif.

Formule menu trois plats,
avec apéritif champagne : 70€ par personne

Formule menu quatre plats,
avec apéritif champagne : 85 € par personne

Formule menu quatre plats,
avec apéritif champagne et fromage : 100 € par personne

Pour faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 05 - Mail : audrey.deluca@sofitel.com

UN MOMENT DE FÊTE

Crèmeux de courge butternut, œuf parfait, strates de Bellota, crumble noisette
OU

Foie gras de canard au naturel, chutney de fenouil au miel, focaccia

OU

Ceviche de loup d'ici aux aromates, huile d'olive à la coriandre, citron confit,
grenade et amandes grillées

☺

Travers de maigre, barigoule d'artichaut, supions, bouillon léger

OU

Noix de Saint-Jacques, mousseline de topinambour à la sauge, lard de Colonnata

OU

Dos de rascasse, mitonnée de fenouil, oignons, tomates séchées, bouillon marseillais

☺

Filet mignon de bœuf au sautoir, échalote confite au poivre,
croquette de pomme de terre et poivrons doux, jus court

OU

Poitrine de colvert en croûte de pistache-agrumes, golden, chou rouge, jus en venaison

OU

Saint-Pierre clouté au basilic, frigoli, minestrone de légumes oubliés, bouillon perlé

☺

Sélection de fromages de Benoît Lemarié, mûlée de jeunes pousses à l'huile d'olive

☺

Sphère au chocolat intense surprise, lemon curd, fruits exotiques

OU

Mille-feuille au thé vert matcha et aux marrons, quenelle glacée yuzu

OU

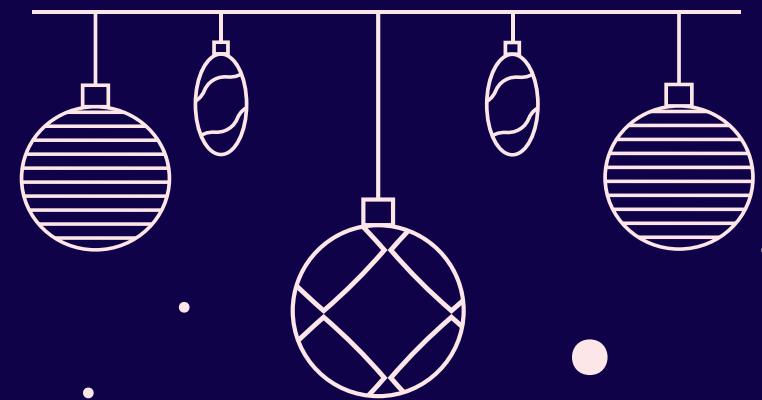
Tarte gourmande aux fruits de la passion et café, sorbet mangue

☺

Mignardises



Collection de CADEAUX





IDÉES

GOURMANDES
RESTAURANTS ET BAR

Vos proches sont de fins gourmets ?
Et si vous leur offriez un moment de plaisir culinaire dans un cadre unique ?
Voici trois idées de cadeaux pour être certain(e) de ne pas se tromper :

LE DANTÈS SKYLOUNGE

Pour obtenir un bon cadeau, n'hésitez pas à nous contacter :
04 91 15 59 56 - Mail : lestroisforts@sofitel.com

BAR PANORAMIQUE

Rien de plus romantique que de partager un verre face à la vue imprenable qu'offre ce bar en rooftop. Cocktails Signatures, vins, champagnes et canapés seront au rendez-vous pour offrir à vos invités un instant hors du temps.

LE CARRÉ BISTROMANIE

Pour obtenir un bon cadeau ou faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 60 - Mail : lecarre@sofitel.com

BRASSERIE

Le plus difficile va être de choisir ! Entre son petit-déjeuner à la française, son déjeuner les pieds dans l'eau, son goûter gourmand et son dîner savoureux, Le Carré Bistromanie offre quatre services enchanteurs aux amoureux de la gastronomie.

LES TROIS FORTS

Pour obtenir un bon cadeau ou faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 56 - Mail : lestroisforts@sofitel.com

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET PANORAMIQUE - SUNDAY BREAK (BRUNCH) LE DIMANCHE MIDI
Le Chef Dominique Frérard, Maître Cuisinier de France, œuvre chaque jour pour faire voyager ses convives tant par le goût que par la vue. Dans un cadre unique face au Vieux Port, évadez-vous lors d'une escale culinaire au sommet de la cité phocéenne.



IDÉES

BIEN-ÊTRE
SOSPA BY SOFITEL

NOËL EN VOGUE

Pendant cette période de fêtes de Noël, venez découvrir notre nouvelle gamme de soin Origine, authentique retour aux sources du bien-être. Chaque rituel devient une invitation au voyage des sens.

Pour toute réservation d'un soin d'une heure et demie, un lot de produits de la gamme vous sera offert.

LE MUST-HAVE BIEN-ÊTRE

L'hiver arrive... Emmitoufflez-vous dans un cocon de bien-être !
Le SoSpa est une bulle chaleureuse où règnent confort, luxe et raffinement.
L'espace de détente se compose d'un hammam, d'un sauna, d'un bain de relaxation et d'une salle de fitness ouverte 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

Pour obtenir un bon cadeau ou faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :
Tél. : 04 91 15 59 39 - Mail : so-spa.marseille@sofitel.com



IDÉES

COIFFURE ET BEAUTÉ
SALON DE COIFFURE MARIE MOUTTET

Quand le temps des fêtes est là, toutes les excuses sont bonnes pour prendre soin de soi. Le salon de coiffure Marie Mouttet vous propose ses formules (magiques) :

DE LA HAUTE-COUTURE À LA HAUTE-COIFFURE

Ajoutez un peu de glamour à votre coupe !

Pendant les fêtes de Noël, le salon de coiffure vous offre une surprise pour toute prestation réalisée.

Pour obtenir un bon cadeau ou faire une réservation, n'hésitez pas à nous contacter :

Tél. : 04 91 15 59 85



🎀 IDÉES 🎀

NUIT MAGIQUE DANS UN 5 ÉTOILES AU CŒUR DE MARSEILLE

Une nuit au Sofitel Marseille Vieux Port, lové dans la literie MyBed est une promesse : celle de découvrir le plus beau panorama de Marseille lors d'un séjour de rêve.

UNE NUIT CHOCOLATÉE

A deux, profitez d'une Chambre Deluxe* avec une vue imprenable sur le Vieux Port. Réveillez-vous en douceur en savourant votre petit-déjeuner, puis profitez d'un moment unique en vous relaxant grâce à un massage.

Une envie gourmande sans bouger de votre chambre ?
Notre chef vous concoctera une assiette chocolatée spécialement pour vous !

** A partir de 145€ par personne en chambre double.
Offre valable du 14 au 30 décembre inclus.
Réservable jusqu'à J-3.*



ART
DE
NOËL
Christmas Couture

SOFITEL MARSEILLE VIEUX PORT
36 boulevard Charles Livon - 13007 Marseille

sofitel.marseille@sofitel.com - 04 91 15 59 00
www.sofitel-marseille-vieuxport.com