

Repas de fêtes 2017 **Noël et Nouvel An**

Associations et restaurants
de La Provence Verte



***NB: Nous vous rappelons que, pour votre santé,
vins et alcools sont à consommer avec modération***

Brignoles

Resto-Bus « Tap à faim »

Dimanche 31 décembre 2017 de 18h00 à 02h00 du matin venez réveillonner dans un endroit Insolite, unique sur Brignoles.... Un Resto-Bus !! le Resto-Bus TAP A FAIM ?

Brignoles

Couleur Sud

Réserveation tel:

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu € (% d'ahrres à la réservation)

(hors boissons), cotillons, karaoké et soirée DJ

Menu à venir

Brignoles

Restaurant Le Vieux Pressoir

Réserveation tel 04 94 69 97 49

Réveillon de Noël et déjeuner de Noël

Menu € (hors boissons)

Menu à venir

Brignoles

Restaurant Le Vieux Pressoir
Réservation tel 04 94 69 97 49

Réveillon de la Saint Sylvestre
Menu 88€ (hors boissons), dîner dansante

Cocktail de bienvenue avec ses mises en bouche

Médailon de foie gras, cuit à la fleur de sel de Guérande,
Figues façon vigneronne et toasts de pain aux noix

Velouté de Butternut

Filet de bœuf rôti, sauce forestière et ses accompagnements

Pose Provençale (verrine sorbet citron/Limoncello)

Plateau de fromages en supplément au choix (+4,50€)

Café gourmand

Vin du vignoble Kennel (une bouteille pour 3 convives, blanc, rouge ou rosé)

Aux douze coups de minuit, une coupe de Champagne et cotillons

Brignoles

Restaurant Le Vieux Pressoir
Réservation tel 04 94 69 97 49

Réveillon de Noël et déjeuner de Noël
Menu € (hors boissons) Jour de l'An Neuf
Menu € (hors boissons)

Menu à venir

Brignoles

Golf de Barbaroux

Restaurant les Terrasses du Golf / Réservation tel 04 94 69 63 64

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menus à 130€ (hors boissons)

Animation musicale

Assortiment de crostinis : Saumon gravlax, magret de canard fumé, langoustine marinée

Cromesqui de foie gras, panure de truffes
Salade et herbes douces d'hiver

Noix de Saint-Jacques nacrées au beurre noisette , fenouil croquant à l'aneth

Pièce de veau Ségala d'Aveyron en croûte ,oignons rouges caramélisés,
palet de panisse

Chouquette de fromage de brebis

Mâche aux fruits secs

« Johaninha » : léger biscuit financier, compotée de mangue passion , crémeux
chocolat Macaé

Carcès

Salle polyvalente l'Oustaou pour tout

Réservation avant le 25 décembre tel 06 8046 44 78 ou 06 07 42 93 20 ou 06 85 44 74 52
enfant jusqu'à 12 ans 15€ (menu spécial)

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu 85€

Kir impérial, deux navettes et deux verrines

Terrine de foie gras et son chutney de figues

Exquis d'artichauts à la norvégienne et ses crevettes fraîches

Trou Provençal

Civet de chevreuil, sauce Grand Veneur, batonnets de polenta

Assiette de fromages

Ganache au chocolat accompagné de ses macarons

Une bouteille de vin pour 2 convives

Café, liqueur, une coupe de Champagne et cotillons

Soirée animée par Francis "Douce France"

Correns

Salle la Fraternelle

Réservation et règlement au 04 94 59 57 82
ou au Tabac Presse le Piazza avant le 26 décembre

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu 70€

Apéritif et amuses bouches

Foie gras mi-cuit , condiment sucré/salé et toast grillé

Tandoori de daurade et risotto de riz noir

Trou normand

Suprême de pintade farci et ses accompagnements

Assiettes de fromages

Sensations de poires

Coupe de champagne et café

(20€ la bouteille de champagne supplémentaire)

Forcalqueiret

Auberge des Tuileries

Réservation 04 94 86 60 71

Déjeuner de Noël

Menu 59€ (hors boissons)

Amuses-bouche

Saint-Jacques en coquille, joue de sandre confite

Granité au pain d'épices

Coeur de filet de Charolais en feuilleté fin, sauce Grand Veneur

Bûche aux marrons glacés de Collobrières, coeur de crème brûlée

Mignardises de Noël

Forcalqueiret

Auberge des Tuileries

Réservation 04 94 86 60 71

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu 129€ (hors boissons)

Animation musicale avec Blue Velvet

1ère partie : Duo Jazz

2ème partie : soirée dansante DJ et musique live

Mise en bouche

Cubique de foie gras, chutney de figue de Solliès

Suprême de turbot, blinis de palourdes

Granité mandarine Impériale

Veau de lait en croûte, champignons sauvages, sauce velours à la truffe

Noir obscur, chocolat Equateur et fraîcheur de mangue épicée

Mignardises

Forcalqueiret

Auberge des Tuileries

Réservation 04 94 86 60 71

Déjeuner de l'An Neuf

Menu 59€ (hors boissons)

Suprême de turbot, blinis de palourdes

Granité mandarine Impériale

Veau de lait en croûte, champignons sauvages, sauce velours à la truffe

Noir obscur, chocolat Equateur et fraîcheur de mangue épicée

Mignardises

Fox Amphoux

La table de Fanette

Réservation 04 94 80 72 03

Déjeuner de Noël **Menu 65€ (hors boissons)**

Bouchées gourmandes

Crème de pommes Granny Smith et langoustines rôties

Carpaccio de Saint -Jacques, émulsion de potimarron et chips de Butternut

Barigoule d'artichauts et topinambours, foie gras mi-cuits et poudre de cèpes

Pintadeau en deux cuissons, bouillon à l'infusion de morilles et purée de panais

Marbré de bleu, vinaigrette, au miel de Provence

Les 13 desserts

Fox Amphoux

La table de Fanette

Réservation 04 94 80 72 03

Réveillon de la Saint-Sylvestre **Menu 75€ (hors boissons)**

Bouchées gourmandes

Tartare d'huîtres cuites et crème de poireaux

L'oursin dans sa coquille

Saint-Jacques en mariage avec le cèpe

Parmentier de poularde et panais aux éclats de foie gras, jus de poule

Marbré de bleu, vinaigrette, au miel de Provence

Soufflé glacé aux marrons

Fox Amphoux

La table de Fanette

Réservation 04 94 80 72 03

Repas de l'An Neuf ***Menu 75€ (hors boissons)***

Bouchées gourmandes

Tartare d'huîtres cuites et crème de poireaux

L'oursin dans sa coquille

Saint-Jacques en mariage avec le cèpe

Parmentier de poularde et panais aux éclats de foie gras, jus de poule

Marbré de bleu, vinaigrette, au miel de Provence

Soufflé glacé aux marrons

La Celle

Hostellerie de l'Abbaye

Réservation 04 98 05 14 14

Réveillon de Noël ***Menu 120€ (hors boissons)***

Les régalades de Noël...

Fin velouté de châtaignes et faisan, royale de foie blond

Légumes d'hiver à la truffe noire

Baudroie de Méditerranée, artichauts en barigoule

Volaille de Bresse, gnocchis de pomme de terre gratinés

Fromages frais et affinés, Mesclun d'herbes d'ici

Bûche de Noël de tradition aux agrumes

La Celle

Hostellerie de l'Abbaye

Réservation 04 98 05 14 14

Déjeuner de Noël

Menu 120€ (hors boissons)

Les régälades de Noël...

Pâté en croûte de volaille, foie gras de canard

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes rôties, topinambours et douce

Saint-Pierre de Méditerranée, endives et agrumes

Filet de bœuf de race montbéliarde,

Pommes de terre et champignons des sous-bois

Fromages frais et affinés, Mélange d'herbes d'ici
Bûche de Noël de tradition chocolat et châtaignes

La Celle

Hostellerie de l'Abbaye

Réservation 04 98 05 14 14

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu 195 € (hors boissons)

Les régälades de l'An Neuf

Loup de littoral mariné, caviar d'Aquitaine fermier

Homard bleu rafraîchi, condiment coraillé

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes, Trèfle Melanosporum

Sole de Méditerranée, olive, fenouil et agrumes

Petit pâté chaud au canard et foie gras, sauce poivrée

Brie de Meaux truffé

Fruits exotiques, Granité Verveine

Chocolat de notre manufacture à Paris, brioche dorée

La Celle

Hostellerie de l'Abbaye

Réservation 04 98 05 14 14

Repas de l'An Neuf
Menu 120€ (hors boissons)

Nos régales 2018...

Fin velouté de crustacés en infusion de cèpes

Gnocchis de pomme de terre, truffes noires

Daurade de Méditerranée, endives cuites et crues

Pièce de veau rôtie à la sauge, fine matignon de légumes et laitue braisée

Fromages frais et affinés, Mesclun niçois

Soufflé selon votre choix, Rhum, glace raisin

Chocolat de notre manufacture à Paris, Citron de Menton

La Verdière

Salle de Fontvielle

Réservation avant le 27 décembre au 04 94 37 47 85

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu 55€ (hors boissons), enfant de moins de 12 ans: 20€

Apéritif

Assiette de charcuterie d'exception

Tourte au canard fourrée au foie gras

Trou verdièris

Tournedos de cerf sauce poivre et son accompagnements

Fromage

Monarque croquant

Café et ses douceurs

Vins, Champagne et cotillons

Soirée dansante animée par Music +

Méounes les Montrieux

Domaine de Montrieux le Vieux

Réservation tel 04 94 03 20 73

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu 59€ (hors boisson) par adulte

Menu enfant (de 4 à 13 ans)

Buffet cocktail apéritif: punch/marquise à volonté toute la nuit

•

Amuses bouches 10 pièces

Entrée unique froide : foie gras/ saumon fumé

Cuisse de canard confite ou filet de St pierre

Gratin dauphinois, salade et tomates confites

Bûche glacée et cotillons

Menu enfant

5 pièces amuses bouches

Feuilleté au fromage

Burger maison et frites

Bûche glacée

Bonbons, Champomy et cotillons

Champagne, Whisky, Martini, Get : 45€ par bouteille, vins : 20€ par bouteille

Soft (jus orange / Coca/ eaux pétillantes) à volonté toute la soirée

Soirée dansante animée par DJ

Méounes les Montrieux

L'Auberge de Pachoquin

Réservation tel 04 94 48 98 13

Réveillon et repas de Noël

Menu 47€ (hors boissons)

Cocktail « Maison » et ses amuses-bouche
Foie gras de canard maison, chutney de figues et toasts chauds
Pastilla de rougets sur son mesclun niçois

Trou Provençal

Médailles de chapon aux champignons et aux marrons
ou
Civet de sanglier avec son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Petit chèvre mariné à l'huile d'olive sur son mesclun
Nougat glacé sur son coulis de fruits rouges

Mignardises provençales

Méounes les Montrieux

L'Auberge de Pachoquin

Réservation tel 04 94 48 98 13

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu 79€ (hors boissons) – dîner dansant

Mise en bouche

Foie gras de canard maison, chutney de figues et toasts chauds
Filet de Saint-Pierre rôti et petits légumes du moment

Trou Provençal

Magret de canard sauce miel et épices et sa purée de céleri
Petit chèvre mariné à l'huile d'olive et au thym-citron

Omelette norvégienne et sa coupe de Champagne

Mignardises provençales, cotillons

Méounes les Montrieux

l'Auberge de Pachoquin

Réservation tel 04 94 48 98 13

***Repas de l'An Neuf -
Menu 47€ (hors boissons)***

Kir provençal et ses amuses-bouche

Foie gras de canard maison, chutney de figues et toasts chauds

Filet de Saint-Pierre rôti et petits légumes du moment

Trou Provençal

Magret de canard sauce miel et épices et sa purée de céleri

Petit chèvre mariné à l'huile d'olive et au thym-citron

Fondant au chocolat et sa crème anglaise à la fleur d'oranger
et mignardises provençales

Méounes les Montrieux

la Source

Réservation tel 04 94 48 99 83 – 06 80 25 75 15 – 06 20 36 42 87

Réveillon de la Saint-Sylvestre -

Menu 110€ (boissons comprises)

Apéritif et cocktail de bienvenue

Apéritifs traditionnels, soupe champenoise,

Assortiments de feuilletés maison, verrines, pain surprise et canapés

Foie Gras français du sud-ouest à la figue et au poivre de Voatsiperifery
sa tranche de pain d'épice et nectar de griotte

Cassolette de Saint-Jacques et crabe au corail d'oursin,
Tuile croquante à l'encre de seiche

Pause provençale

Poivrade de filet mignon de Cerf, sauce grand veneur,
Disque de polenta parfumée et douceurs du potager

La palette du Maître fromager Grosso à Toulon et son bouquet de verdure

Délice chocolat caramel, coeur de fruits noirs, sablé chocolat et fruits frais éparés

Vins coteaux varois : une bouteille pour 2 convives

Eaux minérales plates et gazeuses

Coupe de Champagne Moët et Chandon à minuit et café

Soirée dansante «années disco 80'» animation DJ et cotillons

Montfort sur Argens

La Petite Marmite

Réservation tel 04 94 59 55 06

Déjeuner de Noël

Date limite de réservation le

Menu à venir

Montfort sur Argens

La Petite Marmite

Réservation tel 04 94 59 55 06

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu € hors boissons ambiance musicale

Menu à venir

Montfort sur Argens

Le Mas des Templiers

Réservation tel 04 94 86 86 20

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu 65€ (hors boissons)

Le magret de canard du Sud-Ouest séché "maison" et son bouquet de mâche aux pignons de pin grillés

Gambas Royale pêchée au chalut, simplement grillée et ses deux huîtres chaudes à la fondue de poireaux

Ravioles de foie gras cuites au bouillon, sauce Porto

Volaille fermière chaponnée préparée à l'ancienne à la crème et aux morilles, purée de panais et de patates douces

Dessert de la Saint-Sylvestre

Café ou infusion et son ballotin de mignardises

Montfort sur Argens

Le Mas des Templiers

Réserve tel 04 94 86 86 20

Déjeuner de l'An Neuf ***Menu65 (hors boisson)***

Le magret de canard du Sud-Ouest séché "maison" et son bouquet de mâche aux pignons de pin grillés

Gambas Royale pêchée au chalut, simplement grillée et ses deux huîtres chaudes à la fondue de poireaux

Ravioles de foie gras cuites au bouillon, sauce Porto

Volaille fermière chaponnée préparée à l'ancienne à la crème et aux morilles, purée de panais et de patates douces

Dessert de l'An Neuf

Café ou infusion et son ballotin de mignardises

Pour ceux qui ne voudraient pas le menu entier, nous vous proposons la mise en bouche, deux plats au choix et le dessert au prix de 50€

Montfort sur Argens

Salle Polyvalente

l'APDMT, avec le soutien de la MUNICIPALITÉ

Réservation tel 06 99 70 53 63

19 h : APERITIF puis partage convivial des mets nés de la créativité et des compétences culinaires de chacun.

Puis jusque tard dans la nuit **GRAND BAL**

Avec la participation de groupes régionaux de musique traditionnelle.... et scène ouverte.

Chacun doit apporter sa contribution au repas par un plat salé et/ou sucré.

Apportez vos couverts, assiettes, bols, tasses, verres, cuillères, fourchettes, couteaux.

Prévoir une étiquette avec les ingrédients de la recette...en pensant aux allergiques.

Nous attirons votre attention sur le côté «tous bénévoles » qui permet à chacun de profiter au mieux de cette fête, de trouver sa place et de participer au bon déroulement de la soirée.

Après le festival TRAD-O-SUD, venez vivre avec nous ce moment convivial.

Nous demandons à tous les musiciens de bien vouloir contacter Michel BISSON au plus tôt au 06 18 02 61 18 ou par mail à tradosud83@gmail.com

Merci !

A préciser : deux aides indispensables

1 J'aiderai pour ranger la salle après le réveillon: OUI NON

2 Je peux revenir aider à nettoyer le 1^{er} janvier (horaire à préciser) OUI NON

Néoules

Esprit de Cirque

Réservation obligatoire tel 06 87 05 00 69

Participation 78€

108€ en bord de piste

38€ par enfant de moins de 12 ans

Soupe champenoise ou softs

Verrine de mise en bouche au saumon et fromage frais

Palet de Foie Gras mi-cuit au confit de figues et son pain de campagne

Longe de veau, sauce aux morilles, accompagnée de pommes grenailles et tomates cerises confites aux saveurs provençales

L'instant savoyard

Opéra Royal au chocolat, agrément de fruits et sa crème fouettée

Vins, softs, café et Champagne inclus

Le Plan d'Aups Sainte-Baume

Restaurant Lou Pebre d'Aï

Réservation tel 04 42 04 50 42

Réveillon de Noël et déjeuner de Noël

Menu 50€ (hors boissons)

Marbré de foie gras de canard aux coings et ses toast de pain au maïs

Velouté de potimarrons et noix de saint jacques aux rosés des prés

Suprême de faisan farci braisé au chou vert et brunoise de pommes

Brie de Meaux aux mendiants torrifiés et mâche à l'huile de noix

Bûchette meringuée et son granité au coulis de clémentines

Mignardises

Réveillon de la Saint-Sylvestre et repas de l'An Neuf

Menu 52€ (hors boissons)

Foie gras frais de canard maison au chutney d'oignons et butternut,
Toast de pain noir et fine roquette
Aiguillettes de Saint-Pierre rôti sur étuvé de poireaux aux chanterelles

Fondant d'épaule de sanglier braisé sur lit de polenta
à la duxelles de champignons et capuccino de foie gras

Duo de fromages affinés et salade

Ronde des douceurs du nouvel an et mignardises

Pourcieux

Salle des Fêtes

Réservation tel 04 94 78 02 05 ou 06 12 62 16 31

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu adulte 56€, enfant: 25€ (arrhes: 30€ à l'inscription)

Apéritif, buffet traiteur, cotillons, vins, Champagne, café
plus d'informations à venir

Pourrières

Domaine du Planet

Réservation tel 06 12 57 94 48 ou 07 71 81 16 71

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu €

Menu à venir

Rocbaron

Restaurant l'Antidote
Réservation tel 06 81 17 11 94

Réveillon de la Saint-Sylvestre
(sur réservation avant le 23 décembre)

Saint-Maximin la Sainte-Baume

Le Couvent Royal / France Patrimoine
Réservation tel 04 94 86 55 66

Menu 89€ Accord mets et vins
Réveillon de Noël

Coupe de Champagne Duval-Leroy et mises en bouche

Duo de Foie gras, tartare d'olives et tomates séchées, vinaigrette aux agrumes
Jurançon, Domaine Caubapé « ballet d'octobre »

Pause fraîcheur

Filet mignon de cerf, cannellonis aux cèpes, éclats de pistache grillée
Gigondas Cuvée Prestige 2013

Fromages de nos régions
Saint Nicolas de Bourgueil

Ardoise de délices de Noël
Coupe de Champagne Duval-Leroy, café et mignardises

Saint-Maximin la Sainte-Baume

Le Couvent Royal / France Patrimoine

Réservation tel 04 94 86 55 66

Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu 169€ Accord mets et vins

Cocktail champenois, mises en bouche

Petit bagnat mi-cuit, chutney de courges et figues, pousses de Red Chard
Gewurztramminer Grand Cru Mambourg Bernhard AOP 2015

Charlotte d'écrevisses, crème de homard, émulsion de mangue-gingembre
Pouilly Fuissé, Bourgogne 2007

Pause provençale

Suprême de faisan, crémeux de patates douces,
Méli-mélo de champignons et sauce aux éclats de morilles
Nuit Saint Georges Chezeaux

Assiette de trois fromages de nos régions
Saint Emilion, Croix de Figeac

Gourmandises de l'An Neuf
Coupe de Champagne Duval-Leroy

Café et mignardises

Saint-Maximin la Sainte-Baume

Côté Jardin

Réserveation tel 04 94 37 48 12

Menu 70€ (boisson incluse)

Deux réveillons de la Saint Sylvestre au choix (à préciser):

Animation groupe musical et cotillons (restaurant)

ou Soirée dansante DJ Fred (réceptions)

Cocktail de bienvenue Purée de framboise & Champagne

ou Boisson sans alcool

Navette de Saumon fumé au Citron vert

Verrine de mousse de Foie Gras et Raisins de Corinthe

Assiette Terre et Mer : foie ras Maison

Brochette de Gambas et Saint-Jacques marinée au Gingembre et Piment d'Espelette

Tournedos de Veau de l'Aveyron farci aux grolles accompagné
de mini légumes glacés au Beurre des Charentes et de son Risotto crémeux

Chèvre mariné à l'huile de Truffe & son Mesclun croquant

Assortiment de Mignardises Festives Maison

Saint-Maximin la Sainte-Baume

Domaine Sainte Baume

Réserveation tel 07 84 93 82 03

Menu 70€ (boisson incluse)

Réveillon de la Saint Sylvestre

Cocktail de bienvenue Purée de framboise & Champagne
ou Boisson sans alcool

Navette de Saumon fumé au Citron vert

Verrine de mousse de Foie Gras et Raisins de Corinthe

Assiette Terre et Mer : foie gras Maison

Brochette de Gambas et Saint-Jacques marinée au Gingembre et Piment d'Espelette

Tournedos de Veau de l'Aveyron farci aux Girolles
accompagné de mini légumes glacés au Beurre des Charentes et de son Risotto
crémeux

Chèvre mariné à l'huile de Truffe & son Mesclun croquant

Assortiment de Mignardises Festives Maison

Soirée dansante DJ PIMS et cotillons

Saint-Maximin la Sainte-Baume

FNACA

Réservation le samedi matin de 9h30 à 12h -
tel : 0494594967 - 0611718751 - 0608038185

Menu 75€ - 80€ hors FNACA (boisson incluse)

Réveillon de la Saint Sylvestre

L'Atelier des Gourmets vous propose :
cocktail Mojito, Whisky, Pastis
Mignardises salées chaud-froid
L'atelier Saumon mariné et ses blinis

Mystère Tourvain avec son mesclun et son jus de viande

Trou Provençal, liqueur de Marc de Garlaban et son sorbet

Médaille de Veau Rossini avec son écrasé de potimarron et ses frites de panisse

Petit chèvre frais, son miel, ses fruits secs et son mesclun

Le Chouxchoux vanille Grand Marnier avec sa nougatine - Scintillant 2018

Côtes de Provence rouge et rosé, eau minérale et gazeuse, boissons soft, café et les
douceurs des gourmets
Champagne

Soirée animée par le Trio musical Easy

L'équipe de l'Office de Tourisme de

La Provence Verte

vous souhaite de joyeuses fêtes

de fin d'année!



**Bonne et Heureuse
Année !**

Ce document n'est pas contractuel. Il n'engage pas la responsabilité de l'Office de Tourisme. Tout changement de date, lieux et heure et contenu est sous l'entière responsabilité des organisateurs.