



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

EN FÊTE ...

Du 2 décembre au 5 janvier
La Magdeleine se pare de ses plus beaux
atours pour célébrer les fêtes de fin d'année
au rythme des traditions provençales ...

Mathias Dandine



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

LE DINER DE CHEFS
AU PROFIT DES RESTAURANTS DU COEUR
DEUX DATES – DEUX LIEUX D'EXCEPTION

Mardi 3 Décembre
Baumanière aux Baux de Provence

Lundi 9 Décembre
La Magdeleine à Gémenos

Dîner 220 € par personne
Pré-réservation auprès de Maud Pillaï 04 91 13 84 26
Email : mpillai@myprovence.fr

A LA MAGDELEINE SERONT PRESENTS

La cheffe et les chefs...

Coline Faulquier

Mickael Féval

Lionel Levy

Michel Portos

Mathias Dandine

Alexandre Léard



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Le Grand café de Noël

Restaurant éphémère du 5 Décembre au 5 Janvier

Dans le salon bibliothèque au coin du feu
dans une ambiance maison à la campagne,
Vaisselle chinée, meubles peints et murs de pierre réchauffent l'atmosphère !!!!

Une cuisine de terroir du quotidien servie en buffet,
des plats de Provence, de famille, simples, goûteux et gourmands

Menu unique 45€

Servi en buffet

Entrées – Plats – Fromages – Desserts

Exemple :

Terrines de campagne

Oeuf mimosas à la truffe

Saumon gravlax crème aux herbes

Soupe de potiron au lard

Les plats mijotés du jour

Le gratin du jour

Purée de pommes de terre

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Flan pâtissier à la vanille

St Honoré

Salade de fruits

Corbeille de fruits



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Le Marché de Noël

Dimanche 22 Décembre

Le temps d'un Week-end, Mathias Dandine et l'ensemble des équipes sauront vous conseiller au mieux pour la préparation de vos menus de fêtes, et vous auront concocté leurs meilleures recettes et produits pour vos repas de fêtes.

Saumon gravlax
Nos Foies gras de canard
Les Truffes de Provence
Les Huitres Pascal Migliore
Pâté en croûte de Noël
Caviar et produits Pétrossian®
Chocolat Camprini Mof Chocolatier
Vins cuits de Provence
Les vins et champagne de la Magdeleine
Fruits et légumes « BIO »

LA BÛCHE DE NOËL DE LA MAGDELEINE

Pour 6 à 8 personnes. 70 €
Sur réservation 48h à l'avance

À déguster également du 10 au 24 décembre
en portion individuelle au SALON CHEMINEE



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Le salon cheminée

TOUS LES JOURS
De 15h – 18h

« L'heure TEA TIME DE NOËL »

Nous vous invitons à vous laisser tenter par une sélection de thé ou un café BIO du Guatemala ou un chocolat chaud au coin du feu

accompagné d'une douceur de notre pâtissier
20€ / pers

Le TEA Time du Marquis

Composé de Cake, des pâtisseries et finger sandwiches
Une boisson chaude au choix
35€

Le temps est suspendu !!!

A L'HEURE DE L'APERITIF

DE 11H30 ET A partir de 18h30

Offrez-vous une parenthèse dans les salons au coin de feu,
Le cocktail de Noël, la sélection de vins et champagne
de notre sommelière.



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

LE RÉVEILLON DE NOËL

Dans la grande tradition de Provence
Mardi 24 décembre

Menu

Le gros souper

Un repas Maigre traditionnellement pris en famille le 24 Décembre en Provence

Légumes crus du moment « bagna cauda

Gressins et pain grillé

*Laurent Perrier « Grand Siècle »

AIGO BOULIDO

Œuf de la ferme poché aux truffes noires de Provence

Un bouillon parfumé de sauge, sarriette et thym

« TOTI comme un pistou truffé »

*Domaine Delecheneau « Clef de sol » Montlouis sur Loire Blanc 2017

PITHIVIERS D'ESCARGOTS « COMME UNE SUÇARELLE »

Velouté de cresson pour saucer

*Château La Crémade AOC Palette Blanc 2014

La PEÏ DU JOUR CONFIT A L'HUILE D'OLIVE

Légumes d'hiver cuisinés à la truffe noire de Provence

Pommes de terre soufflées

Sauce façon Raïto

*Domaine Hubert Lamy Chassagne -Montrachet « La Goujonne » Rouge 2017

LA BUCHE DE NOËL et LES 13 DESSERTS DE NOEL

Dans la pure tradition de nos aînés

Pompe à l'huile d'olive, les mendiants figues, raisins et noix, les noisettes,

Le nougat noir et blanc, les pommes et poires,

les agrumes oranges et clémentines, le melon vert le raisin d'hivers, les calissons,

la pâte de coing, les fruits confits

Arrosés de vin cuit de Provence

Marrons glacés / chocolats

125€ Tarif unique par personne, hors boissons

*225€ avec Accords mets et vins



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

LE JOUR DE NOËL

Mercredi 25 Décembre
Dans la grande tradition française...

Menu

LES AGAPES DE NOËL

Plateau de fruits de mer à notre façon

*Champagne Drappier « La grande Sendrée » Blanc 2009

CALISSON

De foie gras de canard / céleris / coing

*Château de Pibarnon AOC Bandol Blanc 2017

COQUILLES SAINT JACQUES

Quelques légumes « BIO »

*Domaine Trimbach « Frédéric Emile » AOC Alsace Blanc 2007

SOLE EPAISSE CUISINEE AU BEURRE NOISETTE

Jus de réduction

*Domaine Dehors et fils « Terre de Meunier Extra brut » Champagne Blanc

VOLAILE DE NOEL AUX TRUFFES NOIRES

Légumes d'hiver cuisinés à la truffe noire de Provence

Pommes de terre soufflées

*Château Belle Brise AOC Pomerol Rouge 2011

MONT D'OR AUX TRUFFES NOIRES

*Domaine des Ardoisières « Argile » IGP vin des Allobroges Blanc 2018

LA BUCHE DE NOËL et LES 13 DESSERTS DE NOEL

Dans la pure tradition de nos aînés

Pompe à l'huile d'olive, les mendiants figues, raisins et noix

les noisettes, le nougat noir et blanc, les pommes et poires,

les agrumes oranges et clémentines, le melon vert

le raisin d'hiver, les calissons, la pâte de coing, les fruits confits

Arrosés de vin cuit de Provence

Et aussi marrons glacés / Chocolats

150€ Tarif unique par personne, hors boissons

*270€ avec Accords mets et vins



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

LE REVEILLON DE LA SAINT- SYLVESTRE

JEUDI 31 DECEMBRE 2019

CAVIAR PETROSSIAN®

Blini à partager, loup gravlax
Crème épaisse et condiments
L'oursin de nos côtes...
Huître de l'ami de Thau
Coquilles St Jacques Marinées
*Dom Pérignon 2008

LA TRUFFE NOIRE ENTIERE EN CROUTE

Jus aux truffes
*Domaine de la Bongran AOC Viré Clésse Blanc 2014

HOMARD BLEU

Lasagne gratinée au vieux parmesan
Jus de carapaces
*Domaine du Vieux Télégraphe AOC Châteauneuf de Pape Blanc 2016
Agrumes arrosés de champagne rosé

CHEVREUIL SAUCE POIVRADE

Salsifis – Châtaignes
*Domaine de Trevallon IGP Alpille rouge

FROMAGE TRUFFE

*Tawny Taylors Porto

DESSERT DE L'AN QUE VEN

*Duval Leroy Champagne Rosé
Fruits – Marrons – Chocolats – Bonbons

Animation musicale

200€ Tarif unique par personne, hors boissons
* 350 € avec Accords mets et vins



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

POUR LE 1^{ER} DE L'AN

Brunch Day
Mercredi 1^{er} Janvier

Servi à table

POUR DÉBUTER

La corbeille du boulanger
Jus de fruits frais et Détox
Miel et confitures de la maison
Les pains, sandwichs et cakes salés
Les boissons chaudes

JAMBON PATA NEGRA A LA TRANCHE

LES ŒUFS « BIO » DE LA FERME

En omelette, brouillés, pochés
Aux truffes noires de Provence

LOTTE DE PAYS AUX LEGUMES « BIO »

Le bouillon d'une bourride de tradition

Ou

LA PIECE DE BOEUF DE TRADITION

A la façon d'un Wellington

Pomme de terre en purée

SALADE DE MACHE ET COMTE DU FORT SAINT ANTOINE

LE CHARRIOT DE PATISSERIE DE L'AN NOUVEAU

95€ Tarif unique par personne, hors boissons
* 140€ accompagné de Champagne Drappier « Carte d'Or » Blanc ou Rosé
de Saignée
(1 bouteille / deux)