



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026



MENU DÉCOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Et velouté de Noël aux truffes noires

Quenelle de faisan, oignons doux caramélisés au balsamique

sauce poulette au vin jaune

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties aux algues,

jeunes carottes en texture, cédrat confit et jus de barde

Le rouget cuit à la flamme

farce d'abattis et aromates, mijoté minute de rutabaga au safran et bigorneau

Sauce au vin rouge de Provence

Ou / Et

La royale de Pintade fermière, mijoté de légumes d'hiver

jus corsé pour saucer

Les pommes rôties au four,

aux parfums du verger et cannelle

Ou

« Comme un espresso », crémeux à la vanille

Gel café et crème noire de vanille de Madagascar

Mignardises

Entrée, poisson ou viande et dessert 98 € hors boissons

Entrée, poisson et viande et dessert 128 € hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 15 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

- Viande d'origine française ou CE



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026



LE MENU PLAISIR

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Et velouté de Noël aux truffes noires

Le pressé de foie gras et faisan, pickles de champignons et physalis

poire confite au « Bourbon »

Ou

Le tourteau cuit au naturel, en fine tartelette

variation autour du chou-fleur, mousseux de presse des têtes

Le bar cuit au plat, salsifis rôtis aux truffes

jus de champignons à la réglisse

Ou / Et

Le chevreuil de chasse rôti au genièvre

betterave plurielle crème de crapaudine à l'ail noir, sauce grand-veneur

La poire pochée au parfum de tonka

gourmandises aux noisettes du Piémont

Ou

Le chocolat « intense »

un crémeux émulsionné et note d'orange confite

Mignardises

Entrée, poisson ou viande et dessert 108 € hors boissons

Entrée, poisson et viande et dessert 138 € hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 15 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

- Viande d'origine française ou CE



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026



LE MENU GRANDE TRADITION FRANÇAISE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Et velouté de Noël aux truffes noires

Foie gras de canard mi-cuit

compote de coing et pain grillé

Ou

Vol-au-vent « bouchée à la reine »

Volaille, champignons et mirepoix de légumes

sauce poulette

Filet de bar, sauce au champagne

cocotte de légumes

Ou / Et

Le filet de bœuf « Rossini »

gratin de pommes de terre boulangères aux truffes

jus au vin des coteaux d'Aix-en-Provence

Le savarin aux fruits de saison

chantilly et coulis

Ou

Le mille-feuille à la vanille

glace à la vanille

Mignardises

Entrée, poisson ou viande et dessert 95 € hors boissons

Entrée, poisson et viande et dessert 120 € hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 15 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

- Viande d'origine française ou CE



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026

NOS FORFAITS BOISSONS

Le forfait "Découverte"

Un apéritif Maison, Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé
Eaux Minérales et boissons chaudes
Au tarif de 55 € / personne

Le forfait "Plaisir en Provence"

Une coupe de champagne
Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé
Eaux minérales et boissons chaudes
Au tarif de 70 € / personne

Forfait "Grands Vins"

Une coupe de champagne
Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé et Vin de dessert
Eaux minérales et boissons chaudes
Au tarif de 95 € / personne

PRIX NETS SERVICE COMPRIS *

*Choix identique pour l'ensemble des convives.

À noter :

Les forfaits comprennent une bouteille de vin à raison d'une pour 3 personnes
Eaux et boissons chaudes à discrétion

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
- Viande d'origine française ou CE