

Balades Gourmandes

Des soirées exceptionnelles
au coeur de nos traditions culinaires
provençales pour découvrir
le savoir-faire de nos producteurs.

Balades au restaurant étoilé :

15 Décembre : Le grand souper, dans
la pure tradition de Noël en Provence

26 Janvier : La truffe de Provence
et les vins de la vallée du Rhône

23 Février : La Méditerranée
et les vignobles de bord de mer

22 Mars : Le Printemps

Cours de cuisine et de pâtisserie

Réalisations de belles recettes
dans un esprit de convivialité garanti.
Le cours s'achève par la dégustation
en présence du Chef !

Cours de cuisine :

9 Décembre : Le grand souper de Noël,
nos traditions de Provence
Cours orchestré par le Chef Mathias Dandine

13 Janvier : La truffe de Provence
Cours orchestré par le Chef Mathias Dandine

10 Février : La Provence,
terre de légumes
Cours orchestré par le chef exécutif Alexandre Léard

Cours de pâtisserie :

13 Décembre : Tradition de Noël en
Provence, les treize desserts

3 Janvier : Galette des rois
et navettes de Provence

21 Février : La grande pâtisserie
française, les classiques

27 Mars : Le chocolat de Pâques

Fêtes de fin d'année

Attachés aux traditions, la fin d'année
est une fête à la Magdeleine.
Marché de Noël. Réveillon de la
Saint-Sylvestre. Brunch du 1er Janvier.

Fêter la nouvelle année :

31 Décembre :
Soirée de la Saint-Sylvestre
Dîner gastronomique en 6 actes
Animation musicale avec le duo
"Dad & I", guitare et voix

1er Janvier :
Brunch au Grand Café
Buffet gourmand de saison

Balades au Grand Café :

8 Décembre : Les fromages du sud
et les vins de Provence

12 Janvier : La truffe de Provence
et le vin de Bandol

9 Février : Les coquillages et crustacés
et le domaine de la Réaltière

15 Mars : Les premiers légumes de
Printemps et les vins rosés de Provence



Boutique et marché de Noël :

Sélection de
mets préparés par
nos soins et de
produits d'exception
pour vos tables.

Vente sur place et
sur commande.

Ouverture :
Lundi 4 Décembre

