

DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE

Esprit de Noël

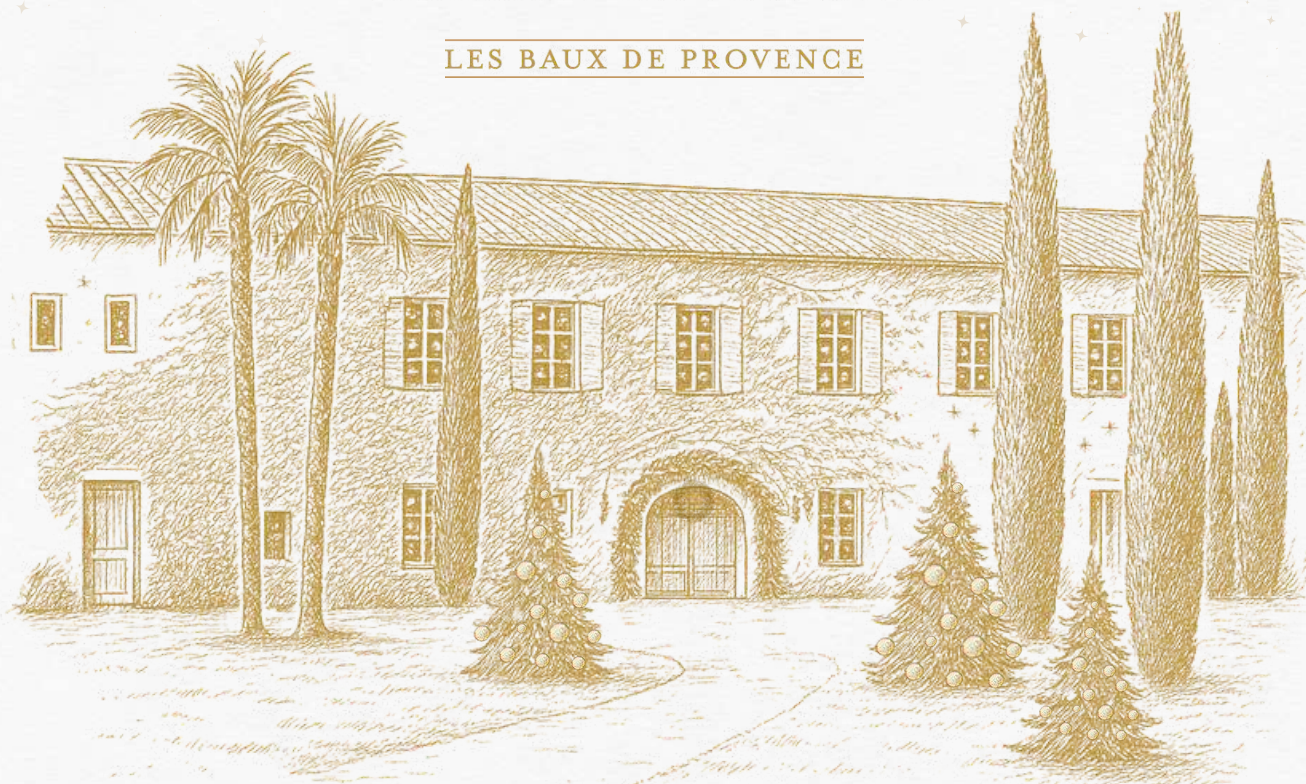


Vivez l'enchantement de Noël au Domaine de Manville :
décorations scintillantes, sapins illuminés et atmosphère raffinée.
Savourez des repas chaleureux aux saveurs festives, partagés en famille
ou entre amis. Découvrez l'émerveillement lors de week-ends féeriques,
entre luxe, convivialité et traditions, pour des fêtes inoubliables.

DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE



Week-ends Féeriques

6 & 7
DÉCEMBRE

13 & 14
DÉCEMBRE

20 & 21
DÉCEMBRE

CHAQUE SAMEDI ET DIMANCHE

Au rythme des chants de Noël, dans une atmosphère scintillante et chaleureuse, savourez crêpes dorées, gaufres gourmandes, vin chaud parfumé et chocolat fondant.

Rendez-vous au bar du Domaine, de 15h à 18h...

UNIQUEMENT LE DIMANCHE

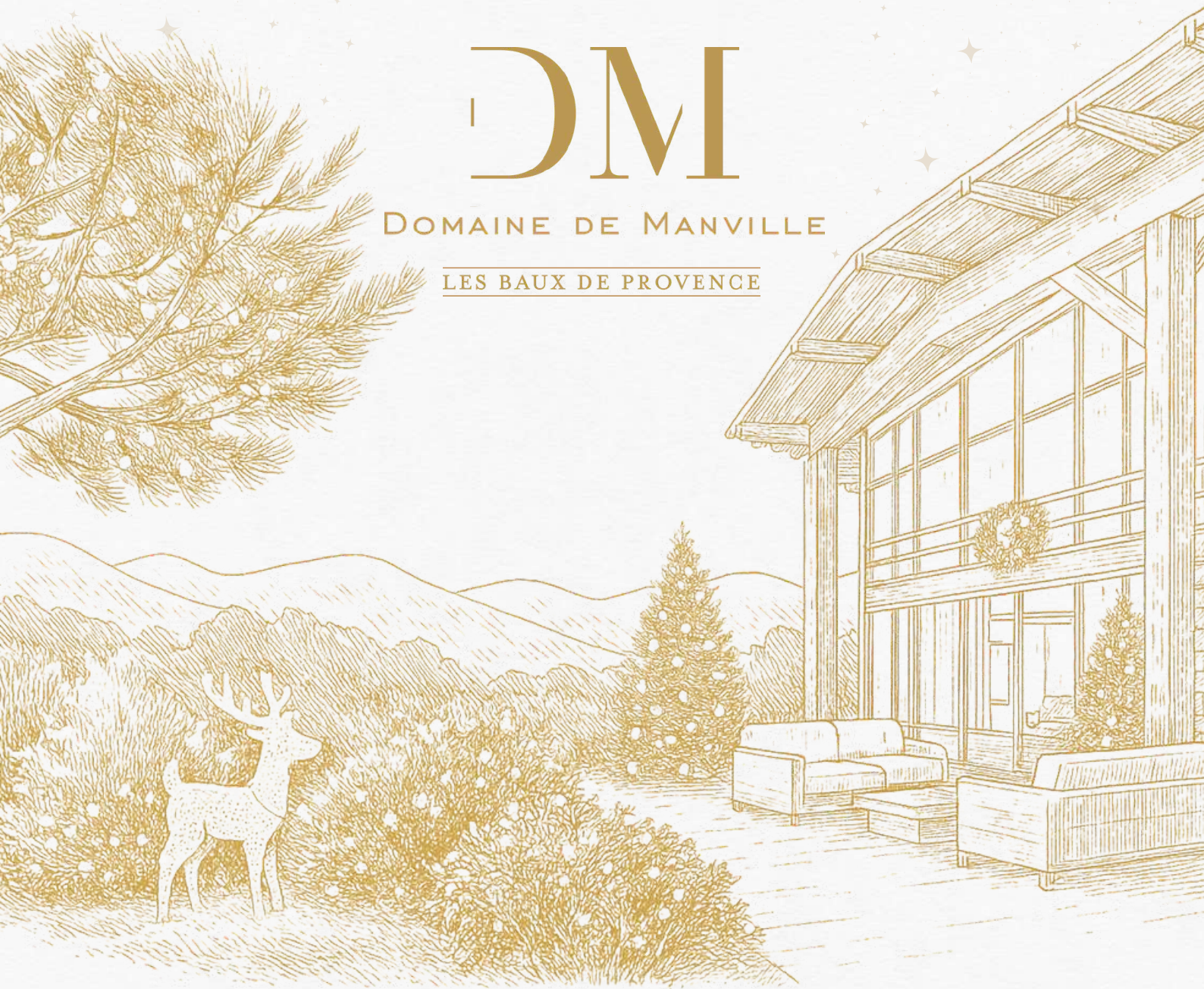
Réservez votre Brunch de l'Avent sous la majestueuse Verrière du Domaine...

Dès 12h30, un grand buffet gourmand vous attend pour un moment festif, raffiné et inoubliable, au cœur de la magie de Noël.

DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE



Un séjour magique..

SÉJOUR À L'HÔTEL

Au cœur des Alpilles, le Domaine de Manville vous invite à célébrer les fêtes dans **l'élégance** de ses 30 chambres et suites chaleureuses, véritables **cocons** où partager convivialité, magie et instants **précieux** en famille ou entre amis.

SÉJOUR EN MAISONS

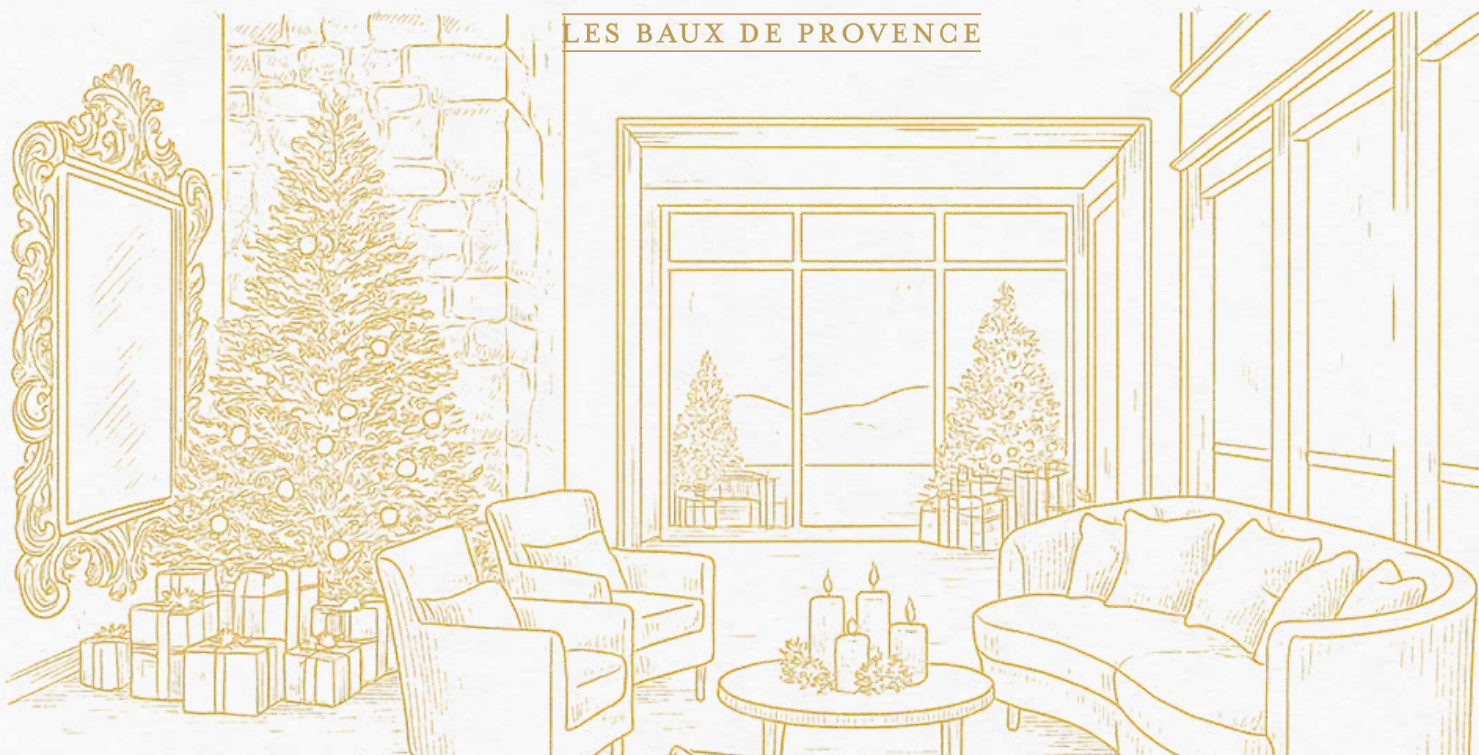
Vivez les fêtes **autrement** dans nos maisons hôtelières, élégantes et **conviviales**, pensées comme de véritables demeures provençales. Entre intimité et **partage**, elles accueillent vos proches pour savourer la magie de fin d'année.

RÉSERVER SON SÉJOUR

DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE



Des cadeaux, sous le sapin !

SÉJOUR SUR-MESURE

Découvrez les coffrets Séjour : **escapades de luxe** en Provence, gastronomie, golf, bien-être ou détente, pour deux personnes.

GOLF EXPÉRIENCE

Faites un **cadeau d'exception** : une initiation au golf ou un green fee 9 ou 18 trous, expérience sportive raffinée et élégante en Provence.

SPA ET BIEN-ÊTRE

Offrez une matinée ou après-midi bien-être : petit-déjeuner ou bistrôt, **modelage personnalisé** et accès spa (piscine, hammam, sauna, jacuzzi).

GASTRONOMIE POUR LES GOURMANDS

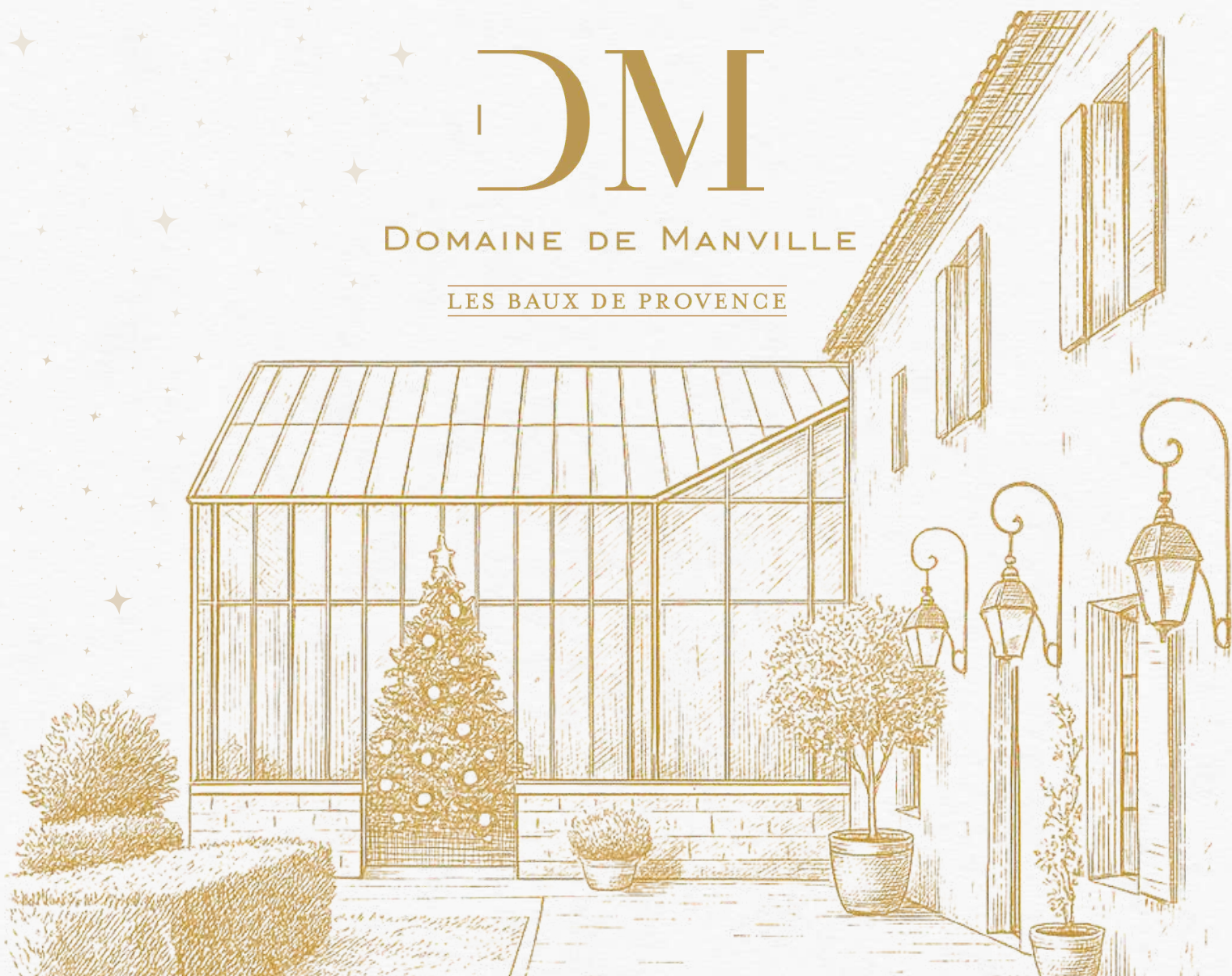
Savourez les coffrets gastronomie du Domaine de Manville : **dîner étoilé** en quatre étapes, déjeuner bistrôt ou brunch dominical.

NOS COFFRETS CADEAUX

DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE



Repas de Fêtes

Notre Chef a imaginé pour vous des repas de fête d'exception afin de clore l'année en beauté et d'accueillir la nouvelle avec éclat.

De la table étoilée au bistrot, en passant par de délicieux brunchs, les saveurs se dévoilent, éclatent et pétillent pour célébrer des instants gourmands avec ceux que vous aimez.

24 & 25
DÉCEMBRE

Diner à L'Aupiho 1* - 250 € par personne

Diner au Bistrot - 90 € par personne

Déjeuner au Bistrot - 90 € par personne

Brunch de Noël - 150 € par personne

31 & 01
DÉCEMBRE / JANVIER

Diner à L'Aupiho 1* - 350 € par personne

Diner au Bistrot - 110 € par personne

Déjeuner au Bistrot - à la carte

Brunch du Nouvel An - 150 € par personne

L'AUPIHO

DOMAINE DE MANVILLE



24/12

Mises en bouche

Navet, cuit au sel, curry, vin de Xérès

Noix de Saint-Jacques et maquereau, à cru.
Moelle de bœuf, truffe noire,
bouillon pot-au-feu

Dos de Chevreuil, rôti aux baies de genièvre
et sauce poivrade

Assortiment de fromages affinés

Île flottante de marron et vanille de
Madagascar

250€ par personne

Mises en bouche

Oursin de Galice, pomelo et clémentine

Cardons à la provençale

Homard bleu et turbot grillé, Dugléré moderne,
topinambours glacés

La volaille de Bresse « en torchon »,
en deux services : truffe blanche, truffe noire

Notre fondue des Bauges

Soufflé Grand Marnier,
un souvenir des Prés d'Eugénie

350€ par personne



LES BAUX
bistrot de
l'aupihô
DE PROVENCE

24/12

Canapés festifs

Royale de foie gras, velouté de potimarron,
brisures de châtaignes

Tartare de dorade, tarama, fruits exotiques,
bouquet de mâche et pain croustillant

Suprême de chapon rôti,
boudin blanc aux herbes, velours de panais
et salsifis croustillants, sauce suprême,
jus de volaille

Granité au muscat de Beaumes-de-Venise

La bûche de Noël

90€ par personne

31/12

Canapés festifs

Noix de Saint-Jacques dorées,
velours de topinambour, jus de volaille,
condiment beurre noisette, noix de Grenoble
et ciboulette

Chair de tourteau, mayonnaise, gel d'agrumes,
pomme Granny Smith, œufs de poisson

Tournedos de chevreuil Rossini, pommes
dauphine, gel d'airelles et sauce périgourdine

Brie de Meaux à la truffe

Granité au muscat de Beaumes-de-Venise

Nougat glacé, inspiré des treize desserts

110€ par personne

DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE

