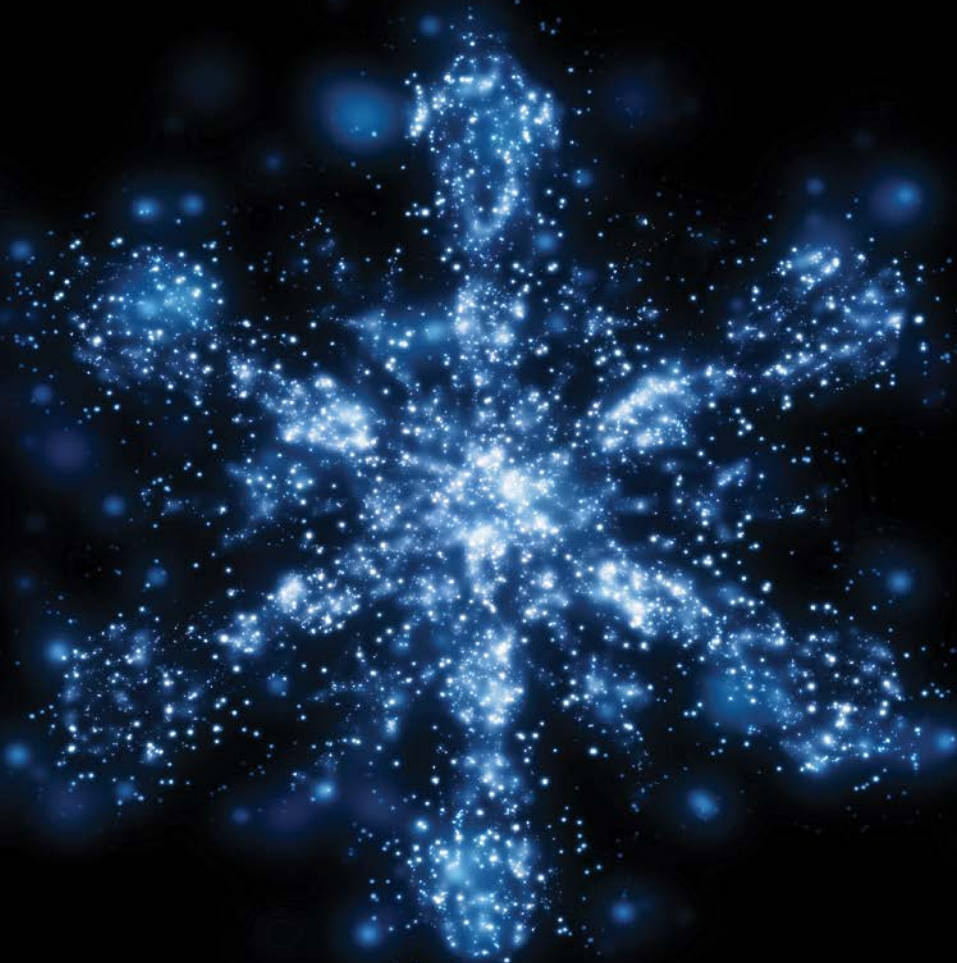


Le MERIDIEN

FESTIVE SEASON
2016





Dear Guests,

Welcome to Le Méridien Ile Maurice!

Embrace the spirit of the festive season with us and enjoy this magic period through a number of celebrations with chic people, stylish culinary arts and glamorous events. Unlock your curiosity for an unforgettable journey of unique experiences while keeping some free time to explore our beautiful Mauritius.

Happy Holidays!

Chers Hôtes,

Bienvenue au Méridien Ile Maurice !

Vivez l'esprit des fêtes de fin d'année en notre compagnie et profitez de cette période magique pour vous détendre. A travers nos célébrations de découvertes mêlant arts culinaires et événements glamour, libérez votre curiosité pour un séjour inoubliable. Une expérience unique des fêtes, tout en gardant un peu de temps libre pour explorer cette belle destination.

Bonnes vacances !



Mathieu de Tonnac

General Manager / *Directeur général*







Thursday 22nd December

7:00 – 10:30	Breakfast at 180° / La Faya restaurant
12:00 – 12:30	Cocktail Creation at Bay View bar. Brazilian ambiance
18:00 – 19:00	Sundowner Cocktail at Papaya bar Solo guitar & percussions
18:30 – 19:00	Management Cocktail at Explore Spa Garden
19:00 – 20:30	Discover the frozen Cocktail of the Day at Bois Cheri bar
19:00 – 22:30	Italian Buffet at 180° restaurant Garam Massala at Cumin restaurant Barefoot Buffet on the beach at Shells restaurant Chef's menu at La Faya restaurant
21:00 – 23:00	Digestif at Bay View bar Emotion band unplugged & DJ

Jeudi 22 décembre

7:00 – 10:30	<i>Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya</i>
12:00 – 12:30	<i>Création de cocktails, le Daiquiri aromatisé au bar Bay View. Ambiance Brésilienne</i>
18:00 – 19:00	<i>Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya Guitare solo & percussions</i>
18:30 – 19:00	<i>Cocktail de l'équipe de Direction au Jardin du Explore Spa</i>
19:00 – 20:30	<i>Découvrez le cocktail frappé du jour au bar Bois Cheri</i>
19:00 – 22:30	<i>Buffet Italien au restaurant 180 ° Garam Massala au restaurant Cumin Buffet à la plage, pieds dans le sable au restaurant Shells Menu du Chef au restaurant La Faya</i>
21:00 – 23:00	<i>Digestif au bar Bay View Orchestre Emotion, session acoustique & DJ</i>



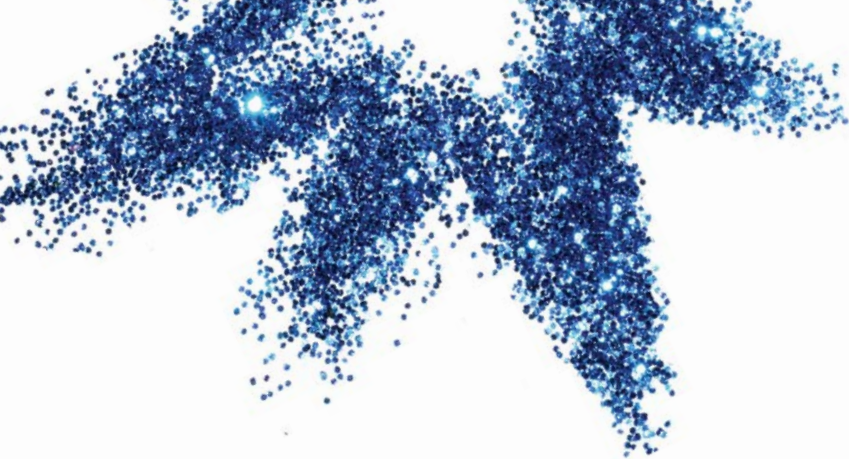
Friday 23rd December

7:00 – 10:30	Breakfast at 180° / La Faya restaurant
12:00 – 12:30	Cocktail demonstration at the Bay View bar
18:00 – 19:00	Sundowner Cocktail at Papaya bar Solo Guitar & percussions
19:00 – 20:30	Indulge in our Champagne Fiesta Night at Bois Cheri bar
19:00 – 22:30	Ocean Buffet at 180° restaurant
	Garam Massala at Cumin restaurant
	A la carte at Shells restaurant
	Chef' s Menu at La Faya restaurant
21:00 – 23:00	After dinner liqueur at Bay View bar Emotion Band Juke Box & DJ

Vendredi 23 décembre

7:00 – 10:30	<i>Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya</i>
12:00 – 12:30	<i>Mai Tai Mauricien au bar Bay View Vibrez au son des îles</i>
18:00 – 19:00	<i>Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya Guitare solo & percussions</i>
19:00 – 20:30	<i>Vivez notre soirée fiesta Champagne au bar Bois Cheri</i>
19:00 – 22:30	<i>Buffet de l'Océan au restaurant 180 °</i>
	<i>Garam Massala au restaurant Cumin</i>
	<i>A la carte au restaurant Shells</i>
	<i>Menu du chef au restaurant La Faya</i>
21:00 – 23:00	<i>Digestif au bar Bay View Orchestre Emotion, Juke Box & Dj</i>





Saturday 24th December

- 7:00 – 10:30 Breakfast at 180° / La Faya restaurant
- 18:30 – 19:30 Guest Cocktails at Temple with
Christmas Carols Choir & children songs,
Nativity Show
- 19:00 – 22:30 Garam Massala at Cumin restaurant
- Christmas Eve Dinner Buffet
at 180° restaurant
- Christmas Eve Menu
at Shells restaurant Musical Duo
- Christmas Eve Menu at La Faya restaurant
Emotion band celebrates Christmas & DJ

Samedi 24 décembre

- 7:00 – 10:30 Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya
- 18:30 – 19:30 Cocktail des résidents au Temple
Chorales de Noël & spectacle
de la nativité
- 19:00 – 22:30 Garam Massala au restaurant Cumin
- Buffet de la veillée de Noël
au restaurant 180°
- Menu du réveillon de Noël
au restaurant Shells Duo musical
- Menu de réveillon du chef au restaurant La Faya
Orchestre Emotion célèbre Noël & DJ





Christmas Eve Dinner

❄️ ❄️ at Shells ❄️ ❄️

Amuse-Bouche

Brie cheese on Toast
Canapés Brie sur toast

Starter / Entrée

Half Cooked Duck Liver crusted Sichuan Peppers, red fruit salsa and Green Roccoca, truffle oil relish
Foie gras mi-cuit, au poivre de Sichuan, feuilles de roquette, vinaigrette à la rhubarbe du jardin
OR / OU

Garlic Parsley marinated Tiger Prawn, Papaya Salsa and Beetroot Emulsion
Queue de Gambas marinés à l'ail et Salsa de solo de papaye et émulsion de betterave

Chicken Consommé with vegetables juliennes
Consommé de Volaille aux Juliennes de légumes

Main Course / Plat Principal

Ballottine of turkey stuffed with mushrooms and chestnut, Porto wine sauce with Cranberry
Ballottine de Dinde farcie aux marrons et champignons, sauce porto aux canneberges
OR / OU

Seafood platter with lemon butter sea urchins emulsion
Assiette de fruit de mer et émulsion de crème d'oursin au citron

Dessert

Trilogy Christmas Log Cake
Trilogie de Bûche de Noël

Christmas Eve Dinner

—❄— at La Faya —❄—

Amuse-Bouche

King crab Parfait and seaweed foam
Parfait de crabe géant et mousse d'algues

Starter / Entrée

Passion fruit sorbet, crispy bacon with local brandy
Sorbet au fruit de la passion, bacon croustillant au cognac local

OR / OU

Butternut purée, duck liver confit, chestnut and flavoured Christmas pine needles
Purée de courge butternut, confit de foie de canard, marrons et épinettes aromatisées

Main Course / Plat Principal

Pan roasted turkey & cranberry compote, Granny Smith purée
with sage leaves and baby vegetables

*Dinde Gallopavo rôtie à la poêle, compote de canneberges, purée
de Granny Smith aux feuilles de sauges et petits légumes*

Dessert

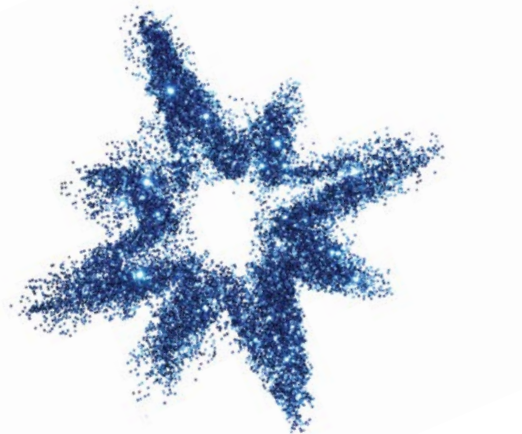
Duo Dark & White Chocolate crisp, caramelized pears
*Duo de chocolats noir et blanc croquant
et poires caramélisées*





Sunday 25th December

- 7:00 – 10:30 Breakfast at 180° / La Faya restaurant
- 13:00 – 13:30 Christmas Celebration for the young ones
at Le Méridien Family Kids Club
- 18:00 – 18:30 Sundowners cocktail at Papaya bar
Solo guitar & percussions
Live piano bar
- 19:00 – 22:30 Christmas Dinner Buffet
at 180° restaurant
- Garam Massala at Cumin restaurant
- Christmas Menu at Shells restaurant
- Christmas Menu at La Faya restaurant
- 21:00 – 23:00 After dinner liqueur at Bay View bar
Emotion band, Paris Café & DJ



Dimanche 25 décembre

- 7:00 – 10:30 Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya
- 13:00 – 13:30 Célébrations de Noël pour les plus jeunes
au Club Enfants Le Méridien Family
Fête de Noël
- 18:00 – 18:30 Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya
Guitare solo & percussions
- 19:00 – 22:30 Buffet du dîner de Noël
au restaurant 180°
- Garam Massala au restaurant Cumin
- Menu de Noël au restaurant Shells
- Menu de Noël au restaurant La Faya
- 21:00 – 23:00 Digestif au bar Bay View
Orchestre Emotion, Café de Paris & DJ



Monday 26th December

7:00 – 10:30 Breakfast at 180° / La Faya restaurant

12:00 – 12:30 Cocktail demonstration
Groove to the Samba vibes

18:00 – 19:00 Sundowner Cocktail at Papaya Bar
Solo guitar & percussions

19:00 – 20:30 Aperitif at Bois Cheri bar

19:00 – 22:30 Asian Buffet at 180° restaurant

Garam Massala at Cumin restaurant

A la carte at Shells restaurant

Chef's Menu at La Faya restaurant

21:00 – 01:00 After dinner liqueur at Bay View bar
Emotion band - Jamming session & DJ

Lundi 26 décembre

7:00 – 10:30 Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya

*12:00 – 12:30 Démonstration de Cocktail
Vibrez au son de la Samba*

*18:00 – 19:00 Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya
Guitare solo & percussions*

19:00 – 20:30 Apéritif au bar Bois Cheri

*19:00 – 22:30 Buffet Asiatique au restaurant 180°

Garam Massala au restaurant Cumin*

A la carte au restaurant Shells

Menu du Chef au restaurant La Faya

*21:00 – 01:00 Digestif au bar Bay View
Orchestre Emotion, Jamming session & DJ*



Tuesday 27th December

- 07:30 – 10:00 Breakfast at 180° / La Faya restaurant
- 12:00 – 12:30 Cocktail demonstration at Bay View bar
Cuban style ambiance
- 18:00 – 19:00 Sundowner Cocktail at Papaya bar
Solo guitar & percussions
- 19:00 – 22:30 Oriental Buffet at 180° restaurant
- Garam Massala at Cumin restaurant
- A la carte at Shells restaurant
- Lobster Menu at La Faya restaurant
- 21:00 – 23:00 After dinner liqueur, Champagne
& traditional Rum at Bay View bar
Emotion band, your tunes on request & DJ

Mardi 27 décembre

- 07:30 – 10:30 Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya
- 12:00 – 12:30 Démonstration de cocktail au bar Bay View
Musique d'ambiance de Cuba
- 18:00 – 19:00 Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya
Guitare Solo & percussions
- 19:00 – 22:30 Buffet Oriental au restaurant 180°
- Garam Massala au restaurant Cumin
- A la carte au restaurant Shells
- Menu Langouste au restaurant La Faya
- 21:00 – 23:00 Digestif champagne & Rhum
traditionnel au bar Bay View
Orchestre Emotion, chansons à la demande
& DJ







Wednesday 28th December

07:30 – 10:30 Breakfast at 180° / La Faya restaurant

12:00 – 12:30 Cocktail demonstration,
The Frozen Daiquiri at Bay View bar
Brazilian ambiance

18:00 – 19:00 Sundowner Cocktail at Papaya bar
Solo guitar & percussions

19:00 – 20:30 After dinner liqueur at Bois Cheri bar

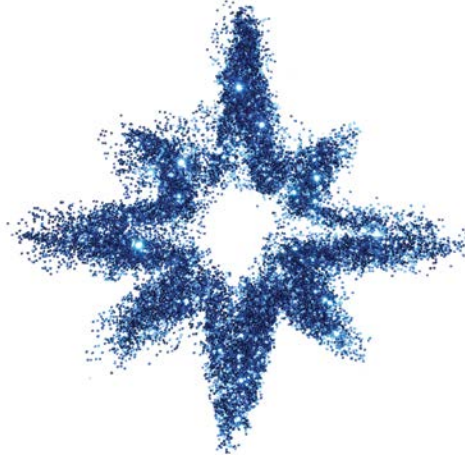
19:00 – 22:30 Mauritian Buffet and Wine Tasting
at 180° restaurant

Garam Massala at Cumin restaurant

A la Carte at Shells restaurant

Chef's Menu at La Faya restaurant

21:00 – 01:00 After dinner liqueur at Bay View bar
Emotion band, live Sega show & DJ



Mercredi 28 décembre

7:00 – 10:30 Petit déjeuner au 180° / La Faya restaurant

12:00 – 12:30 Démonstration de cocktail,
le Daiquiri frappé au bar Bay View
Sonorités brésiliennes

18:00 – 19:00 Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya
Guitare solo & percussions

19:00 – 20:30 Apéritif au bar Bois Cheri

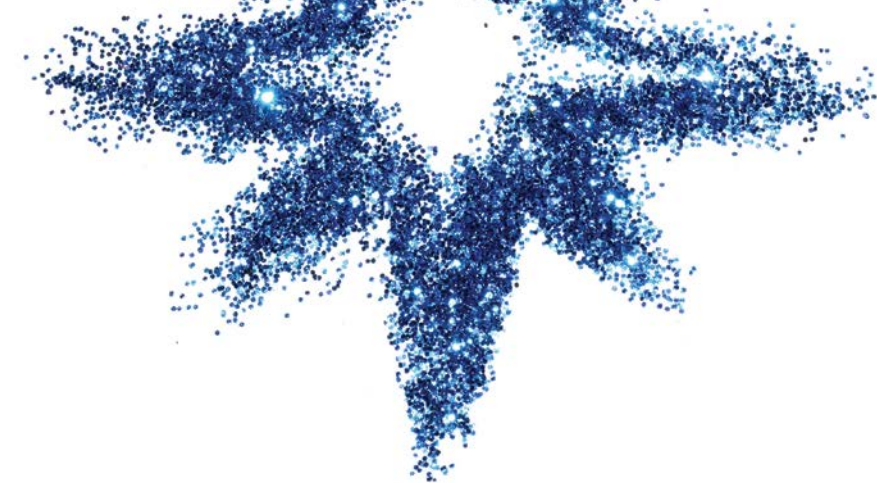
19:00 – 22:30 Buffet Mauricien et dégustation de vin
au restaurant 180°

Garam Massala au restaurant Cumin

Dîner à la Carte au restaurant Shells

Menu du Chef au restaurant La Faya

21:00 – 01:00 Digestif au bar Bay View
Orchestre Emotion, Spectacle de Séga et DJ

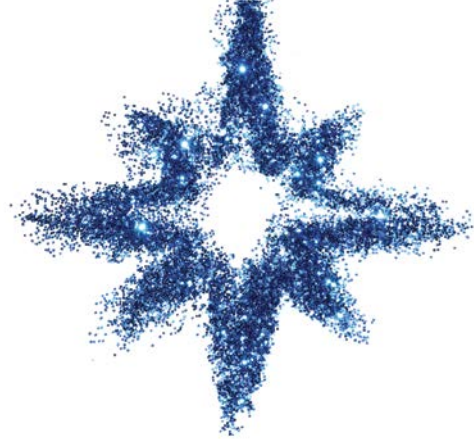
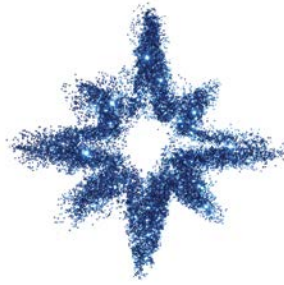


Thursday 29th December

7:00 – 10:30	Breakfast at 180° / La Faya restaurant
12:00 – 12:30	Cocktail demonstration at Bay View bar
18:00 – 19:00	Sundowner Cocktail at Papaya bar Solo guitar & percussions
19:00 – 20:30	Aperitif suggestion, the Frozen Cocktail of the Day at Bois Cheri bar
19:00 – 22:30	Italian Buffet at 180° restaurant Garam Massala at Cumin restaurant A la Carte at Shells restaurant Chef's menu at La Faya restaurant
21:00 – 01:00	After dinner liqueur at Bay View bar Emotion band performing Island rhythms & a DJ

Jeudi 29 décembre

7:00 – 10:30	Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya
12:00 – 12:30	Démonstration de cocktail au bar Bay View
18:00 – 19:00	Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya Guitare solo & percussions
19:00 – 20:30	Suggestion d'apéritif : le cocktail frappé du jour au bar Bois Cheri
19:00 – 22:30	Buffet Italien au restaurant 180° Garam Massala au restaurant Cumin A la Carte au restaurant Shells Menu du chef au restaurant La Faya
21:00 – 01:00	Digestif au bar Bay View Orchestre Emotion jouant au rythme de l'île & DJ



Friday 30th December

7:00 – 10:30	Breakfast at 180° / La Faya restaurant
12:00 – 12:30	Cocktail demonstration at Bay View bar Solo guitar & percussions
19:00 – 20:30	Aperitif at Bois Cheri bar
19:00 – 22:30	Ocean Buffet at 180° restaurant
	Garam Massala at Cumin restaurant
	Dinner A la Carte at Shells restaurant
	Chef's Menu at La Faya restaurant
21:00 – 01:00	After dinner liqueur at Bay View bar Emotion band plays Crazy Friday with the DJ

Vendredi 30 décembre

7:00 – 10:30	<i>Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya</i>
12:00 – 12:30	<i>Démonstration de cocktail au bar Bay View Guitare solo & percussions</i>
19:00 – 20:30	<i>Apéritif au bar Bois Cheri</i>
19:00 – 22:30	<i>Buffet de l'Océan au restaurant 180°</i>
	<i>Garam Massala au restaurant Cumin</i>
	<i>Menu à la carte au restaurant Shells</i>
	<i>Menu du Chef au restaurant La Faya</i>
21:00 – 01:00	<i>Digestif au bar Bay View Orchestre Emotion propose un vendredi où tout est permis avec le DJ</i>



Saturday 31st December

7:00 – 10:30	Breakfast at 180° / La Faya restaurant
12:00 – 12:30	Cocktail demonstration at Bay View bar
18:30 – 19:30	Guest Cocktail, Open Bar to start the celebration at Bois Cheri bar Live acoustic trio
19:00 – 22:30	Buffet for the non-hotel guests at Chamarel Ballroom 1 & 2 Show, band and quartet
	St Sylvestre Buffet at 180° restaurant
	St Sylvestre Menu at Shells restaurant Musical duet
	Chef's proposal for St Sylvestre at La Faya restaurant
21:45 – 22:30	"Evening Twilight Blue" at Bois Cheri bar
22:30 – 23:55	On the dance Floor Groove to the sound of Emotion band Countdown with DJ and fireworks
00:10 – 02:30	Champagne bar

Samedi 31 décembre

7:00 – 10:30	Petit déjeuner au 180° / La Faya restaurant
12:00 – 12:30	Démonstration de cocktail au Bay View bar
18:30 – 19:30	Cocktail des résidents : Open Bar pour débuter les célébrations au bar Bois Cheri Trio acoustique en live
19:00 – 22:30	Buffet des non-résidents à la Salle de Bal Chamarel 1 & 2 Spectacle, orchestre et quartet
	Buffet de la St Sylvestre au restaurant 180°
	Menu de la St Sylvestre au restaurant Shells Duo musical
	La proposition du chef pour la St Sylvestre au restaurant La Faya
21:45 – 22:30	"Soirée Twilight blue" au bar Bois Cheri
22:30 – 23:55	Tous sur la piste de danse Vibrez au son de l'orchestre Emotion Compte à Rebours avec le DJ et feu d'artifice
00:10 - 02:30	Bar à champagne

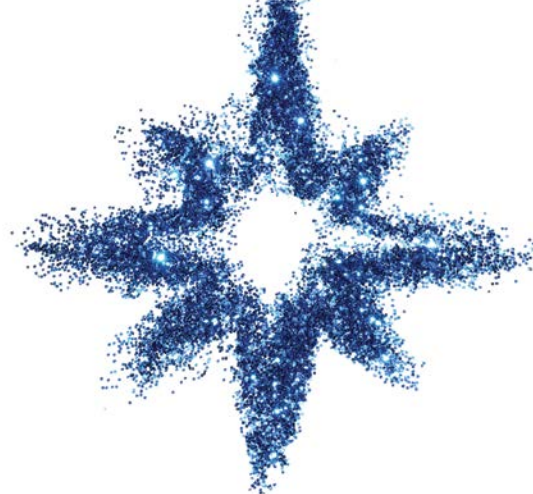






Sunday 1st January

7:00 – 10:30	Breakfast at 180° / La Faya restaurant
12:00 – 12:30	Cocktail demonstration, the Mauritian Mai Tai Punch at Bay View bar Mauritian ambiance
11:30 – 15:00	New Year's Brunch at 180° restaurant
18:00 – 19:00	Sundowner Cocktail at Papaya bar Live solo guitar & percussions
19:00 – 20:30	Aperitif of the day : the Frozen cocktail revisited at Bois Cheri bar
19:00 – 22:30	New Year' s Day Buffet at 180° restaurant Garam Massala at Cumin restaurant New Year' s Day menu at Shells restaurant Musical Duet New Year' s Day Menu at La Faya restaurant
22:00 – 01:00	After dinner liqueur at Bay View bar Emotion band sings New Year & DJ



Dimanche 1^{er} janvier

7:00 – 10:30	<i>Petit déjeuner au restaurant 180° / La Faya</i>
12:00 – 12:30	<i>Démonstration de cocktail le Ti Punch au bar Bay View Ambiance mauricienne</i>
11:30 – 15:00	<i>Brunch du Nouvel An au restaurant 180°</i>
18:00 – 19:00	<i>Cocktail au coucher du soleil au bar Papaya Solo de guitare & percussions en live</i>
19:00 – 20:30	<i>Apéritif du jour : le Cocktail frappé revisité au bar Bois Cheri</i>
19:00 – 22:30	<i>Buffet du Nouvel An au restaurant 180° Garam Massala au restaurant Cumin Menu du Nouvel An au restaurant Shells Duo musical Menu du Nouvel An par le Chef au restaurant La Faya</i>
22:00 - 01:00	<i>Digestif au bar Bay View Orchestre Emotion chante le nouvel An & DJ</i>



Amuse-Bouche

King Prawns with ripe mango pickle
Crevettes Géantes et achard de manque mûre

Starter / Entrée

Pan seared sea scallops, green peas purée Espuma, toasted nuts
Coquilles de St. Jacques poêlées, espuma de purée petits pois verts et noix concassées

OR / OU

Lobster Carpaccio flavoured with lime juice and olive oil
Carpaccio de langouste parfumé au jus de citron vert et huile d'olive

Litchi Sherbet, Martini Bianco
Sorbet de litchis, Martini Bianco

Main Course / Plat Principal

Filet of Red Snapper with sautéed watercress, saffron potato mousseline and creamy sea urchins mousse
Filet de Vieille Rouge, sautée de cresson, mousseline de pomme de terre au safran et mousse d'oursin crémeuse

OR / OU

T-Bone steak green peppercorn Sauce
Entrecôte, sauce au poivre vert

Dessert

Duo French cheese parfait with saffron crisps
Parfait de fromage et copeaux de safran

New Year's Eve Dinner

— ❄ — at La Faya — ❄ —

Amuse-Bouche

Duck liver 'Torchon' rolled in Cardamom and vanilla seeds,
apricot bonbon served with rye bread

*Foie gras au torchon roulé dans des graines de cardamome et de vanille,
bonbon d'abricot et pain de seigle*

Starter / Entrée

Australian Seared scallops, cauliflower purée flavoured
with truffle oil pennyroyal mint and English peas drop

Coquilles de St. Jacques poêlées, espuma de purée petits pois verts et noix concassées

Soup

Asparagus soup with brioche and mushroom marmalade

Soupe d'asperge, brioche et marmelade de cèpes

Main Course / Plat Principal

Baked Australian filet mignon with mushrooms in garlic-chive Mornay sauce,
Gruyere crust and Shiraz robust juice

*Filet mignon australien aux champignons, sauce Mornay à l'ail et à la ciboulette,
croûte de gruyère et jus de Shiraz corsé*

Dessert

Duo of French cheese parfait with saffron and crispy tuile

Parfait au duo de fromage français, safran et tuile croustillante







EXPLORE SPA FESTIVE SPECIALS

The Explore Spa by Le Méridien reflects the picturesque island setting and contrasting through inspired age-old Asian traditions. The unique Explore Spa offers a range of treatments in a serene and elegant setting, creating a stimulating environment and an inspirational hotspot for travellers from all continents and art-lovers in search of tropical inspiration.

Beyond a wide menu of services, this spa concept also incorporates a fully equipped gym, hydrotherapy and relaxation areas, a beauty and hair salon, and facilities for healing and yoga instruction.

Ancient and more recently established rituals, from the inspiration behind the spa's treatments and therapies, form an integral part of any visit to the resort.

Learn more about our Festive Season special offers by contacting the Explore Spa by Le Méridien.

Simply dial 3398 or 3484 for more information or visit us directly.

EXPLORE SPA SPECIAL FETES

L'Explore Spa, signé par Le Méridien, pose avec flair et élégance un décor pittoresque et s'inspire de l'environnement insulaire. Ce cadre serein et stimulant se veut le creuset des traditions de bien-être de l'Asie millénaire, un point de rencontre pour les voyageurs du monde et une inspiration pour les amateurs d'art en quête de créativité tropicale.

L'Explore Spa by le Méridien, dégage une énergie magnétique et une pulsation artistique émanant des pièces d'art originales qui y figurent.

Les rituels de bien-être, soins et thérapies de l'Explore Spa s'inspirent de l'ancien et du contemporain pour répondre aux désirs de nos hôtes de tous continents.

Le spa propose une large gamme de services et comprend une salle de gym parfaitement équipée, une salle d'hydrothérapie et des espaces de relaxation. Il inclut aussi un salon de beauté et de coiffure et des salles dédiées aux pratiques thérapeutiques ancestrales et au yoga.

Découvrez nos offres spéciales des fêtes en contactant le Explore Spa by Le Méridien en composant le 3398 / 3484 pour plus d'information ou venez nous rencontrer.



LE MERIDIEN
ILE MAURICE

T +230 204 3333
lemeridien.com/family