



Décembre 2022

LA MIRANDE

Tous les jours		Salon de thé hivernal Cocktails de Noël maison au Bar de La Mirande Boutique de La Mirande et Corner gourmand Crèche provençale	- grand buffet de pâtisseries de Noël, sélection de thés, chocolat à l'ancienne... - le miel de La Mirande, panettone, pain d'épices, pâtes de fruits, foie gras...
2 vendredi	18h-20h	Apéritif musical avec le Duo G'M (flamenco - latino - pop-rock)	dans les salons - entrée libre
3 samedi	18h-20h	Apéritif musical avec le Duo G'M (flamenco - latino - pop-rock)	dans les salons - entrée libre
4 dimanche	17h15-18h15	Chants de Noël provençaux - Odile & Thibault Plantevin	dans les salons - entrée libre
6 mardi	15h-18h	Les gaufres de Minne	salon de thé
7 mercredi	14h-15h	Atelier Chocolat - parent/enfant avec Aline Géhant Chocolatier « Le Mendiant : l'incontournable des 13 desserts »	dans la partie médiévale de La Mirande 50 €/duo (1 adulte/1 enfant)
	14h30-15h30 16h-17h	Atelier Créations avec La Petite Académie « Peinture Klimt » (carte « Joyeuses fêtes ») - à partir de 5 ans « Couronne de Noël » - à partir de 8 ans et ouvert aux adultes	dans la partie médiévale de La Mirande 20 €
	17h15-18h15	Les mercredis enchantés : Contes en famille - à partir de 6 ans avec Denise Paillard d'Antona	autour de la cheminée du Salon Rouge entrée libre
9 vendredi	18h-20h	Apéritif musical avec le Duo G'M (flamenco - latino - pop-rock)	dans les salons - entrée libre
10 samedi	14h30-15h30 16h-17h	Atelier Créations - avec La Petite Académie Sculpture « Lutin de Noël » - à partir de 4 ans « Peinture Klimt » (carte « Joyeuses fêtes ») - à partir de 5 ans	dans la partie médiévale de La Mirande 20 €
	18h-20h	Apéritif musical avec le Duo G'M (flamenco - latino - pop-rock)	dans les salons - entrée libre
11 dimanche	15h30-17h	Atelier « Guimauves au chocolat » - parent/enfant avec Florent Pietravalle	dans l'ancienne cuisine 50 €/duo (1 adulte/1 enfant)
13 mardi	15h-18h	Les gaufres de Minne	salon de thé
14 mercredi	14h-15h	Atelier Chocolat - parent/enfant avec Aline Géhant Chocolatier « Le Mendiant : l'incontournable des 13 desserts »	dans la partie médiévale de La Mirande 50 €/duo (1 adulte/1 enfant)
	14h30-15h30 16h-17h	Atelier Créations avec La Petite Académie Sculpture « Lutin de Noël » - à partir de 4 ans « Couronne de Noël » - à partir de 8 ans et ouvert aux adultes	dans la partie médiévale de La Mirande 20 €
	17h15-18h15	Les mercredis enchantés : Contes en famille - à partir de 6 ans avec Denise Paillard d'Antona	autour de la cheminée du Salon Rouge entrée libre
16 vendredi	17h-20h	Apéritif musical avec les SwinGuys	dans les salons - entrée libre
17 samedi	10h-12h30	Atelier « Gingerbread House » - à partir de 7 ans avec Jeff Mouroux	dans l'ancienne cuisine 45 €
	15h30-16h30	Atelier « Thés de Noël » - à partir de 4 ans avec Elisa et Yasmine	dans la partie médiévale de La Mirande 5 €
	17h-20h	Apéritif musical avec les SwinGuys	dans les salons - entrée libre
18 dimanche	15h30-16h30	Atelier « Thés de Noël » - à partir de 4 ans avec Elisa et Yasmine	dans la partie médiévale de La Mirande 5 €
	15h30-17h	Atelier « Guimauves au chocolat » - parent/enfant avec Florent Pietravalle	dans l'ancienne cuisine 50 €/duo (1 adulte/1 enfant)
	17h15-18h15	Chants de Noël provençaux - Odile & Thibault Plantevin	dans les salons - entrée libre
20 mardi	15h-18h	Les gaufres de Minne	salon de thé
21 mercredi	14h-15h	Atelier Chocolat - parent/enfant avec Aline Géhant Chocolatier « Le Mendiant : l'incontournable des 13 desserts »	dans la partie médiévale de La Mirande 50 €/duo (1 adulte/1 enfant)
	15h30-16h30	Atelier « Thés de Noël » - à partir de 4 ans avec Elisa et Yasmine	dans la partie médiévale de La Mirande 5 €
	17h-18h	Les mercredis enchantés : Contes en famille - à partir de 6 ans avec Denise Paillard d'Antona	autour de la cheminée du Salon Rouge entrée libre
24 samedi	à partir de 19h30	Dîner de Noël Chef : Florent Pietravalle Restaurant gastronomique 🍷🍷 Restaurant bistronomique « La Salle à Manger »	250 € hors boissons 100 € hors boissons
25 dimanche	à partir de 12h/19h30	Déjeuner / Dîner de Noël Chef : Florent Pietravalle Restaurant gastronomique 🍷🍷 Restaurant bistronomique « La Salle à Manger »	250 € hors boissons 100 € hors boissons
31 samedi	20h	Soirée de la Saint-Sylvestre Animation avec le groupe « 3 Guys & Mo » pour un répertoire de mélodies empruntées au tzigane et au swing Dîner au Restaurant gastronomique 🍷🍷, Chef : Florent Pietravalle Dîner à la Table Haute	Incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, vins pendant le repas, eau et café : 495 € 210 €
1er janvier 2023 dimanche	11h-14h	Grand brunch du Nouvel An au Restaurant gastronomique 🍷🍷, Chef : Florent Pietravalle	135 € hors boissons alcoolisées

Réservations : mirande@la-mirande.fr - + 33 (0)4 90 14 20 20