

LA MÈRE POULARD

DEPUIS 1888
AU MONT SAINT-MICHEL

LE MONT SAINT MICHEL, LIEU PAR EXCELLENCE POUR DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE FÉRIQUES

La Mère Poulard, établissement de renom du Mont Saint Michel livre ses bonnes adresses pour vivre des fêtes de fin d'année magiques dans la célèbre baie du Mont Saint Michel



La Mère Poulard invite tous les passionnés de la mer et d'histoire à vivre une expérience merveilleuse pendant les fêtes de fin d'année que ce soit en famille, entre amis ou en amoureux lors d'un séjour mythique au Mont Saint Michel.

« Merveille de l'Occident », le Mont Saint-Michel se dresse au cœur d'une immense baie envahie par les plus grandes marées d'Europe. Inscrit au « Patrimoine Mondial » de l'Unesco, ce haut lieu touristique reçoit aujourd'hui plus de trois millions de visiteurs par an. A l'occasion des fêtes de Noël, la Mère Poulard propose de visiter ce lieu incroyable riche en histoire, en gastronomie et en architecture.

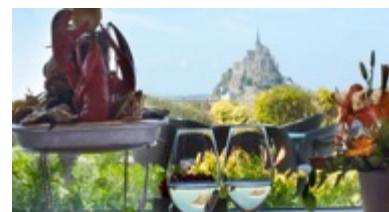
Le Mont Saint Michel : vivre la magie de Noël en grandeur nature

Le Mont Saint Michel se pare chaque année de ses plus belles illuminations de Noël pour accueillir les visiteurs du monde entier et les touristes qui se promènent dans ses ruelles pittoresques la nuit à la découverte de la baie et de ses monuments historiques. Ainsi du 8 Décembre 2014 au 5 janvier 2015 à partir de 17h30 jusqu'à minuit environ, toute la baie sera illuminée pour célébrer la fin d'année et la joie de Noël.

Le Mont Saint Michel, les bonnes adresses pour dîner et se loger dans un cadre exceptionnel

Haut lieu de la gastronomie française, Le Mont Saint Michel accueille de nombreux restaurants au cadre authentique pour déguster de succulents mets. Que ce soit pour le réveillon de Noël ou le dîner de la Saint Sylvestre, La Mère Poulard a sélectionné trois restaurants et hôtels de charme pour un séjour inoubliable.

Le Relais Mont Saint Michel **** : ce restaurant hôtel est un établissement labellisé Châteaux & Hôtels Collection, niché au cœur d'un parc paysager avec ses jardins fleuris et sa vue exceptionnelle sur le Mont Saint Michel. Chaque chambre et suite de l'hôtel invitent à la détente et à l'évasion. Son restaurant panoramique propose des saveurs authentiques autour d'une cuisine gastronomique entre terre et mer. Il est idéalement situé à quelques minutes du village médiéval du Mont Saint Michel.



- Menu de Noël - Noix de St Jacques en croûte de noisettes, mousseline d'épinards et crème d'ail, suprême de chapon aux champignons du moment, purée de châtaignes et bouillon de volaille à la muscade, fondant de camembert aux épices, salade aux pignons de pin, bûche mandarine au chocolat noir Intense, caramel aux agrumes, café et mignardises.

- Menu de la Saint Sylvestre - Coupe de champagne et amuses bouche, foie gras de canard mi-cuit en terrine, chutney mangue-raisin, homard en nage de crustacés et petits légumes, trou Normand, carré de chevreuil rôti et son jus, pommes de terre confites et caviar d'aubergines, luté de Livarot et son cœur de sucrine, miroir aux deux chocolats, coulis de fruits des bois, café et mignardises.

Dîner de Noël et nuit d'hôtel : (chambre double, dîner de Noël hors boissons, petit déjeuner inclus et panier gourmand)

Dîner de la Saint Sylvestre et nuit d'hôtel : (chambre double, dîner de la Saint-Sylvestre hors boissons, petit déjeuner inclus et panier gourmand)

Site Internet : <http://www.relais-st-michel.fr/>

La Mère Poulard*** : maison historique et traditionnelle située au cœur du Mont Saint Michel, l'Hôtel 3 étoiles La Mère Poulard bénéficie de 27 chambres confortables avec vue sur la baie du Mont Saint Michel, l'abbaye, le village historique ou les jardins. Célèbre dans le monde entier pour sa fameuse omelette soufflée, La Mère Poulard propose au sein de son auberge une cuisine variée, inventive et légère qui marie tradition, simplicité et modernité.



- Menu de Noël – *Amuses bouche, pressé de foie gras de canard aux poires acidulées, fruits du mendiant, sorbet pruneaux vieil Armagnac, suprême de pintade rôti jus truffé, céleri mariné, purée de potimarron et copeaux de châtaignes, soupière de camembert aux truffes, bûche de Noël.*

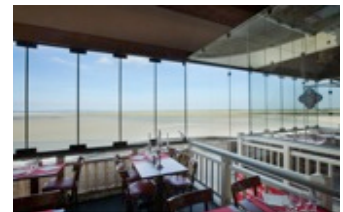
- Menu de la Saint Sylvestre - *Amuses bouche, miroir de Saint-Jacques aux truffes et huile des Baux de Provence, queue de homard gratinée à l'orange, pousse de salade Daikon et choux fleur colorés, feu de pomme Calvados infusé aux épices, carré d'agneau en croûte de Savora petits légumes glacés aux graines de moutarde, jus au verjus, camembert contisé à la truffe, salade de Grany à l'huile de noix, dessert du jour de l'an.*

Dîner de Noël et nuit d'hôtel : (chambre double, dîner de Noël hors boissons, petit déjeuner inclus et panier gourmand)

Dîner de la Saint Sylvestre et nuit d'hôtel : (chambre double, dîner de la Saint-Sylvestre hors boissons, petit déjeuner inclus et panier gourmand)

Site Internet : <http://www.merepoulard.com>

Les Terrasses Poulard*** : cet hôtel restaurant trois étoiles au décor épuré et raffiné est une demeure historique en pierre au Mont Saint Michel. Il propose des élégantes chambres spacieuses et confortables avec vue imprenable sur la baie, l'Abbaye et la ville médiévale. Il est composé de 29 chambres et d'un restaurant avec une vue panoramique sur la baie du Mont Saint-Michel révélant une cuisine traditionnelle et gourmande.



- Menu Réveillon du Nouvel An : *Apéritif et amuse-bouche, foie gras maison, gelée de figue, nage de bar au beurre de coquillages, duo d'agneau de pays rôti à l'ail confit, croustillant de livarot et poire, salade croquante, Parfait aux trois chocolats, coulis de fruits rouges.*

- Menu de la Saint Sylvestre – Nuit d'hôtel : en chambre double, formule classique

Site Internet : <http://www.terrasses-poulard.fr/>

Noël au Mont Saint Michel

Du 8 décembre 2014 au 5 janvier 2015 – Illuminations de Noël

Le 27 décembre 2014 – Visite de l'Abbaye en famille

Le 28 décembre 2014 – Visite de l'Abbaye en famille

Le 29 décembre 2014 – Visite de l'Abbaye en famille

A Propos de La Mère Poulard :

La tradition d'hospitalité est millénaire au Mont Saint Michel. Dès le Moyen Âge, les habitants accueillent les pèlerins dans leurs auberges où ces derniers trouvent gîte et couvert. C'est donc tout naturellement qu'Annette et Victor Poulard ouvrent leur auberge en 1888 pour accueillir avec bienveillance les pèlerins et les gourmands. Tous s'y pressent pour déguster la cuisine de celle que l'on surnomme désormais la « Mère Poulard », titre honorifique qui distingue les femmes chefs de cuisine les plus talentueuses. Parmi ses nombreuses recettes, la fameuse omelette, dont la recette est toujours tenue secrète, fera la renommée internationale de La Mère Poulard dans le monde entier. Cette notoriété continue à traverser les époques comme en témoignent les trois mille cinq cents portraits et autographes de célébrités accrochés aux murs du restaurant. Aujourd'hui La Mère Poulard dispose de 8 hôtels en France et de 2 en Asie.

Site Internet : <http://www.merepoulard.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Tourisme.montsaintmichel>

Twitter : https://twitter.com/Mont_StMichel

Contacts presse :

MEDIAVENTILO

Aude Barrois – Laura Klein

Tél. : 01 41 25 77 31 - 06 81 70 10 00

Mails. : aude@abandco.fr - laura@mediaventilo.com