



Noël & Nouvel An
Christmas & New Year
2012-2013

Djerba vous invite au voyage
Djerba invites you to the event

park inn
by Radisson

ULYSSE RESORT & THALASSO
DJERBA

Radisson BLU
RESORT & THALASSO, DJERBA

Réservez dès maintenant au

+216 75 75 87 77 *For booking please call* **+216 75 75 76 00**

Chère cliente, cher client,

Nous vous proposons de venir fêter Noël et la S^t Sylvestre 2013 dans l'un de nos deux établissements, le Radisson Blu Resort & Thalasso, Djerba, ou bien le Park Inn by Radisson Ulysse Resort & Thalasso, Djerba et de vivre une véritable évasion hors du temps, un événement inoubliable.

Mes équipes et moi-même sommes heureux de vous inviter à découvrir le programme de cet événement préparé avec le plus grand soin afin d'en faire une expérience nouvelle, différente et unique.

Notre Chef Exécutif Benoit Pépin et ses équipes vous ont concocté un véritable voyage culinaire à travers une variété de menus venant des cinq continents.

Rejoignez-nous tous les soirs de 18h à 20h au Mokka Lounge au Radisson ou au bar Ithaque au Park Inn by Radisson afin de profiter de notre sélection de cocktails locaux et internationaux qui ensoleilleront vos apéritifs entre amis.

Nos groupes musicaux ainsi que nos danseuses orientales animeront vos soirées et vous divertiront pendant de longs moments.

Nos équipes d'animation ont également préparé un programme spécial pour nos VIC (Very Important Children) afin de rendre leur séjour parmi nous aussi récréatif qu'amusant.

Nous vous souhaitons, à vous et à votre famille, un Joyeux Noël et une Bonne Année 2013, en espérant avoir le plaisir de partager avec vous ces moments festifs.

Christian Antoine,

Directeur Général

Et toute l'équipe du Radisson Blu Resort & Thalasso, Djerba et de Park Inn by Radisson Ulysse Resort & Thalasso, Djerba

Dear Guests,

Come and celebrate Christmas and New Year's Eve 2013 at one of our properties, the Radisson Blu Resort & Thalasso, Djerba or the Park Inn by Radisson Ulysse Resort & Thalasso, Djerba and enjoy a timeless and unique adventure that you will never forget.

My team and I are pleased to invite you to discover the program of this event prepared with great care to make it a new, different and memorable experience.

Our Executive Chef Benoit Pépin and his team have elaborated a gastronomic journey through a variety of thoughtful menus coming from the five continents.

Join us every evening from 6:00 pm till 8:00 pm in the Mokka Lounge at the Radisson or in the Ithaque Bar at the Park Inn by Radisson and treat yourself with a selection of local and international cocktails or enjoy an aperitif with some friends in a convivial atmosphere.

The Kreol Stars band, from Mauritius Island, the Diamonds band from Madagascar and our sublime dancers will animate your evenings and accompany you all along your stay.

Our entertainment team has also prepared a special program for our VIC (Very Important Children) to make their stay pleasant, fun and educational.

We wish you and your family, a Merry Christmas and a Happy New Year 2013, while waiting for the pleasure of sharing with you these festive moments.

Christian Antoine,

General Manager

And all the team of the Radisson Blu Resort & Thalasso, Djerba and the Park Inn by Radisson Ulysse Resort & Thalasso, Djerba





Réveillon de Noël, Dîner de gala

24 décembre 2012 à 19h00

Christmas Eve, Gala dinner

December 24th 2012, 7:00 pm

Entrées / Starters

Châtaignes rôties à la fleur de sel
Roasted chestnuts with rock salt

La tarte fine de cèpes en croûte de noix
Porcini mushrooms tartlett in as walnut crust

Le Dartois aux pommes
et foie de volaille comme d'antan
*Puff pastry stuffed with chicken liver
and apple - like in the Good Old Times*

Blinis de sarrasin cuits minute, crème au citron
et caviar de la mer
Buckwheat blinis, lemon cream and smoked fish eggs

Poêlée de boudin blanc, poires flambées au calvados
White sausages, sauteed pears flambéed with calvados

Gratin de fruits de mer à la florentine
Seafood and spinach gratin, Florentine style

Riz pilaf au laurier frais
Pilaf rice with fresh bay leaves

Macédoine de saumon dite à la russe
Poached salmon and vegetable salad with mayonnaise

Gralvas de saumon à la normande,
pomme verte et aneth
Marinated salmon like we do in Normandy, green apple and dill.

Les huîtres à la minute, pain de seigle
et vinaigre à l'échalote
*Oyster on ice open to order, served with rye-bread
and shallot vinegar*

Le buisson de crevettes, sauce cocktail
Shrimps cocktail

La terrine de foie gras à la découpe,
brioche et chutney de raisins
*Duck liver terrine cut "à la minute",
brioche bread and raisin chutney*

Rôti de canard glacé au miel, en chaud
et froid à l'huile de noisette
Roasted duck in honey glaze with hazelnut oil

Salade folle de haricots aux truffes et parmesan
Green beans salad with truffle vinaigrette

Piémontaise de pastirami de boeuf fumé au gruyère
Smoked beef and potato salad

Ballottine de volaille aux fruits du mendiant
Poached chicken breast with dried fruits

Buffet : 95 TND - 47 €

Mousseline de loup à la Dieppoise, salade d'herbes
Seabass mousse with bay shrimp and herbs salad

Salade de feuilles d'automne à l'huile de noix,
rapé de fromage blanc
*Seasonal mixt salads, walnut vinaigrette,
shredded white cheese*

Rapée de chou blanc confit à l'ananas Victoria
et corinthe
*Shredded white cabbage salad with pineapples
and black raisins*

Les fromages locaux et condiments des fêtes
Tunisian cheese trays with a Christmas garnish

Soupes / Soups

Veloûté de potirons, émulsion d'ail doux
aux éclats de noisettes
Pumpkin soup, garlic foam with hazelnuts

Potage forestier au lard de bœuf fumé
Wild mushrooms soup with smoked beef bacon

Plats chauds / Main courses

Fusilli, bœuf fumé, tomates
gorgées de soleil et olives
Fussily pasta, smoked beef, sundried tomatoes and olives

Gnocchi à la romaine, crème de fromage
aux champignons
*Filled Romain style gnocchi pasta with wild mushrooms
and cheese sauce*

Gnocchetti sardi à la tomate, mozzarella fondue
et aubergine rôtie
*Shells pasta in a tomato sauce, fresh mozzarella
and grilled eggplant*

Cannelloni farcie de fruits de mer
Homemade seafood cannelloni

Pâtes fraîches et gnocchi de pomme de terre
cuisinés à la commande
*Homemade pasta and fresh potatoes dumpling
cooked to order*

Risotto aux épinards et parmesan
Spinach and parmesan risotto

Dinde rôtie farcie
Roasted turkey with tradional Christmas stuffing

Estouffade de canard aux pruneaux
Duck leg braised in plum sauce

La véritable pomme purée aux éclats de truffe
Creamy mashed potatoes with shredded black truffe

Agneau de lait farci
Stuffed suckling lamb

Filet de daurade à la peau, beurre nantais,
vin blanc tradition
Fillet of sea bream fish, served with a local white wine

Brochettes de gambas grillées, relevées au chorizo
Prawns skewers with chorizo sausage

Jardinière de légumes du marché
Medley of market vegetables

Desserts / Desserts

Le tout chocolat, glace chocolat pur Caraïbes,
tuile de grué, éclats de brownies
Chocolate ice cream cup with brownies and tuile

La pêche Melba aux framboises d'Auguste Escoffier
The Chef Auguste Escoffier peach Melba

Mini brik
Tunisian brik

Tarte sablée aux oranges du pays
Fresh local orange tart.

L'arbre de Noël de macarons maison
Christmas tree with homemade Macaroons

La châtaigne vous sera servie en moelleux,
en tarte et en mousse
*Chesnuts will be served in a warm soufflé,
crunchy crust tart and an airy mousse*

Les bûches de Noël traditionnelles
French traditional Christmas linzer cake

Les truffes
Chocolate truffles



Menu de Noël
Restaurant El Malouf

24 décembre 2012 à partir de 19h30

Christmas Eve menu
Restaurant El Malouf
December, 24th 2012, 07:30 pm

Menu : 90 TND - 45 €

Fromage frais relevé de saumon fumé de Norvège
Gelée fine de roquette
Foie gras au chutney de fruits d'hiver
Carpaccio de noix de St Jacques
*Norwegian smoked salmon with fresh creamy cheese
and an aragula aspic*
Foie gras served with winter fruit chutney
Scallop carpaccio and dry fish roe marinated with lime

Cappuccino de lentilles rouges
Brochette de viande séchée façon tunisienne
Red lentils cappuccino
Dried meat skewer Tunisian style

Pavé de loup de mer, fine croûte de sésame
Purée de Broccoli, fumet de fenouil à la fleur de thym
Sea bass filet with sesame crust
Broccoli puree, creamy fennel and thyme flower sauce

Sorbet citron
Lemon sorbet

Ballottine de dinde à la pistache et marrons
Légumes verts pays
Purée de potiron à la cannelle
Turkey ballotine with chestnuts and pistachio
Fresh green vegetables
Pumpkin puree with cinnamon

Le marron dessert vous sera servi
en moelleux, en mousse et en tarte fine
*Chestnuts flavour will be served as
fondant, mousse and fin tart*

Truffes au chocolat
Chocolat Truffe



Réveillon du Nouvel An, Dîner de gala

31 décembre 2012 à 20h00

New Year Eve, Gala dinner

December 31st 2012, 08:00 pm

Buffet : 220 TND - 110 €

Entrées / Starters

Petit feuilleté de volaille, sauce crémeuse aux champignons
Puff pastry stuffed with chicken in a creamy Mushroom sauce

Noix de Saint-Jacques sautée,
mousseline de potirons au gingembre
Sautéed scallops with a pumpkin and ginger purée

Gratin de calamars et poulpes thermidor
Octopus and calamari thermidor gratin

Gnocchi à la romaine et crème de fromager
Gnocchi pasta, Roman style in a creamy cheese sauce

Bruschetta traditionnelle / *Traditional Bruschetta*

Salade de haricots blancs au canard et aux olives
Salad of white beans with duck and olives

Sashimi de poisson frais aux condiments asiatiques
Fresh fish sashimi with Asian spices

Assortiment de sushi et maki faits minute
Selection of sushi and maki made "à la minute"

Rouleaux de Californie / *California rolls*

Les rouleaux de printemps aux petits légumes
Vegetable spring rolls

Buffet de salade aux saveurs d'Asie
Asian style salad buffet

Pain perdu aux fèves et à la coriandre
French toast with fava beans and coriander

Asperges de saison et choux de Bruxelles
Brussels sprouts and fresh asparagus

Soupes / Soups

Chorba fruits de mer relevée à la coriandre
Seafood chorba soup with coriander

Harira (soupe à la marocaine) d'agneau
aux dattes et au citron
Lamb harira (Moroccan soup) with dates and lemon

Soupe de pommes de terre aux cèpes
Porcini mushrooms and potato soup

Plats chauds / Main courses

La pastilla de volaille aux amandes et à la fleur d'oranger
Traditional chicken pastilla with almond and orange blossoms

Briouats à la viande hachée / *Spicy beef fritters*

Briouats au fromage / *Oriental cheese fritters*

Epaule d'agneau à la vapeur, chutney de tomate
à la cannelle
Poached lamb shoulder with a tomato and cinnamon chutney

La ballotine de foie gras aux fruits du méditerranéen
Duck liver ballotine with a chutney of dried fruit

Huîtres sur glace / *Oysters on ice*

Carpaccio de loup de mer aux agrumes
Seabass carpaccio with a citrus dressing

Grand plateau de fromages locaux,
pain aux figues et aux noix
Assorted Tunisian cheese platter with fig and walnut bread

Il vitello tonnato da Luigi
Luigi's vitello tonnato

Viande de bœuf séchée et melon
Dried beef with melon

Choix de pâtes fraîches du jour, sauces diverses
Assorted homemade pasta with various sauces

Pintade rôtie au raisin blanc
Roasted guinea fowl in a grape sauce

Le filet de bœuf Wellington, sauce au porto
Beef fillet Wellington style

La purée d'artichaux aux éclats de noisette
Artichoke purée with hazelnuts

Le carré d'agneau en croûte aux herbes,
courgettes façon niçoise
Roasted rack of lamb in a herb crust, stuffed zucchini

Le filet de loup à la plancha,
émulsion de fenouil au romarin
*Fillet of sea bass "à la plancha" in a creamy fennel
and rosemary sauce*

Desserts / Desserts

Le grand plateau de fromages, chutney de fruits,
fruits frais, mesclun à l'huile de noix
*Cheese platter, with fruit chutney, fresh fruits
and salad mix with walnut oil*

Pyramide de fruits de saison
Pyramid of seasonal fruits

Grande sélection de pâtisseries françaises
Large selection of French pastries

Pâtisseries tunisiennes / *Tunisian Pastries*

Petits gâteaux des fêtes
Little cakes for the Festival Season

Moelleux au chocolat et amandes
Warm chocolate and almonds Moelleux

Sablé aux agrumes / *Citrus shortbread*

Linzer cake à la confiture de figes
Spicy cake with fig jam



Menu St Sylvestre
Restaurant El Malouf
31 décembre à 20h00

New Year's Eve menu
El Malouf restaurant
December, 31st 2012, 8:00 pm

Menu : 207 TND - 103 €

Noix de St Jacques marinées au zeste d'orange
Gelée fine de clémentines
Huitre de Bizerte gratinée Fondue of leeks
Mille-feuille de mousse de foie gras
Pain d'épices et fleur de sel
Scallops with orange zest
Clementine jelly

Gratinated oyster from Bizerte over a leek fondue
Mille-feuille with foie gras mousse
Gingerbread and "fleur de sel"

Velouté d'asperges
Merguez de crevettes et coriandre
Asparagus cream soup
Shrimp Merguez and coriander

Queue de langouste rôtie
M'Hamssa « pâte en perles » façon risotto
Émulsion de crustacés relevée d'harissa pays
Roasted Lobster Tail
M'hamsa risotto style
Shellfish emulsion seasoned with harissa

Sorbet d'agrumes
Citrus Sorbet

Carré d'agneau au four en croûte d'herbes
Jus court au miel et fruits du mediant
Flan de pommes de terre
Fagots de haricots verts
Herb-Crusted Rack of Lamb
Honey juice and winter fruits
Potatoes Flan
Bundles of green beans

Grande assiette de desserts de la S^t Sylvestre
New Year's Eve desserts



Réveillon du Nouvel An, Dîner de gala

31 décembre 2012 à 20h00

New Year Eve, Gala dinner

December 31st 2012, 08:00 pm

Menu : 220 TND - 110 €

Au Flamingo, délectez-vous des charmes de l'Orient avec une ambiance musicale traditionnelle et le spectacle de notre danseuse orientale Ramuna.

Musique live et spectacle accompagnés par notre duo musical de 20h00 à 00h00.

Enjoy the ethnic atmosphere and enchanting Oriental music at the Flamingo restaurant and treat yourself with a fascinating belly dancing performance by Ramuna.

Live music and show from 8:00 pm till 00:00 am

Mini brik aux huîtres raidies à la mousseline de pomme de terre
Briouats de gambas relevés de gingembre et de citron
Médallions de langouste et chermoula de tomates aux épices
Mahkouda de foie gras de canard aux dattes du pays

*Mini oyster briks with fine mashed potatoes
King prawns Briouats with ginger and lemon
Lobster medallions, tomato and mixed spices chermoula
Duck liver paste Mahkouda with tunisian dates*

Noix de Saint-Jacques poêlées à la plancha,
chorba de légumes d'hiver
Sauteed scallops « à la plancha », Tunisian chorba
with seasonal vegetables

Filet de loup de mer au citron,
purée de fèves façon bissara
Sea bass fillet with lemon, broad bean purée, Bissara style

Sorbet à l'huile d'olive Arbequina
Olive oil sorbet

Le tagine de coing, abricots et poires, relevé d'épices,
épaule d'agneau confite M'Rouzia
Quince, apricots and pear tagine, candied lamb shoulder

Gelée fine de jus de clémentine, salade d'oranges à la
marocaine glace cannelle
*Clementine juice jelly, Moroccan oranges salad,
cinnamon ice cream*

Mignardises autour des épices du Maghreb
North African spices mini pastries

Thé & café
Tea & coffee





Programme VIC
Kid's Club St Sylvestre
31 décembre 2012

VIC Kid's Club programme
New Year Eve
December 31st 2012

10h00 Chasse au trésor
10:00 am Treasure hunt

11h00 Concours de châteaux de sable
11:00 am Sand castle contest

12h00 Jeux de cocktail
12:00 am Cocktail games

15h00 Activité mini chef : « Gâteau du Nouvel An »
03:00 pm Mini chef activity : New year's Cake

16h00 Jeux olympiques
04:00 pm Olympic games

17h00 Jeux vidéo sur Wii & Playstation
05:00 pm Video games with Wii | & Playstation



Arabica I



19h00 Dîner special
07:00 pm Special dinner

20h45 Mini disco
08:45 pm Mini disco

21h30 Kermesse
09:30 pm Kermesse

23h00 Magicien
11:00 pm Magician

23h30 Cotillons
11:30 pm Cotillons



zafferano
BISTROT DU SUD ITALIEN

Réveillon du Nouvel An,
« Kid's corner »
31 décembre 2012 à 19h00

New Year's Eve, "Kid's corner"
December 31st 2012, 07:00 pm

Buffet : 110 TND - 55 €

Entrées / Starters

Les œufs farcis façon mimosa
Stuffed eggs

Saumon poché à la mayonnaise
Poached salmon with mayonnaise

Cocktail d'avocat aux crevettes
Avocados & shrimp cocktail

Terrine de canard des fêtes
Christmas season duck terrine

Mini brioche au foie gras et figues
Duck liver terrine and figs on toasted brioche

Les carottes de sable, râpées
et assaisonnées de miel, raisin et ananas
Sand Carottes with honey, pineapple and raisins

Salade de betteraves à l'huile d'olive
Beet roots salad with olive oil

Salade de Mesclun à l'huile de noix
Medley of lettuce with walnut dressing

Salade de pommes de terre au persil
Potato salad with pears

Soupe / soup

Soupe de pommes de terre aux cèpes
Porcini mushrooms and potato soup

Plats chauds / Main courses

Médailles de filet de bœuf
Beef fillet medallions

Poulet rôti
Roasted chicken

Filet de poisson selon la pêche du jour
Fresh catch on the day

Côtelettes d'agneau grillées au romarin
Grilled lamb chops with rosemary

Mélange de légumes du potager
Mixed vegetable

Pâtes fraîches au parmesan
Homemade pasta with parmesan cheese

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais aux épices
Fresh fruits salad with spices

Tarte aux pommes
Apple pie

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel
Caramel custard

Sélection de gâteaux secs
Selection of holiday cookies

Glace maison
Homemade ice cream

Radisson BLU
RESORT & THALASSO, DJERBA



KREOL STARS

de l'île Maurice
from Mauritius

Soirée spéciale à la tente caïdale
animée par le groupe Kréol Stars et un DJ
*Special evening in the kaidal tent
animated by the Kreol Stars band and a DJ*

2013

mCm

Radisson Blu Resort & Thalasso, Djerba

Zone Touristique, P.O. Box 712, 4128 Djerba - Tunisie
Tel.: +216 75 75 76 00, Fax: +216 75 75 76 01
reservation.djerba@radissonblu.com
radissonblu.com/resort-djerba

Park Inn by Radisson Ulysse Resort & Thalasso, Djerba

BP 239, 4128 Djerba, Tunisie
T: +216 75 75 87 77 F: +216 75 75 78 50
info.djerba@rezidorparkinn.com
www.parkinn.com/resort-djerba