

Ecrit par le 23 juillet 2024

Paca est la 2^e région qui a le plus dépensé au restaurant pour le réveillon du 31



D'après une étude réalisée par [sunday](#), la solution de paiement pour restaurants lancée par les fondateurs de [Big Mamma](#), les Français ont dépensé en moyenne 61€ par personne au restaurant pour le réveillon du 31, contre 56€ l'année dernière. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur, elle, fait partie des régions qui ont le plus dépensé.

79€, c'est ce qu'ont dépensé en moyenne les habitants de la région Paca par personne au restaurant pour le réveillon du 31. Cela place donc la région Paca en deuxième position dans le classement des régions les plus dépensières à cette occasion, juste derrière la région Auvergne-Rhône-Alpes (87€) et devant l'Île-de-France (67€).

Les Français étaient en moyenne 2,7 à table. Malgré le contexte inflationniste, les pourboires ont

Ecrit par le 23 juillet 2024

augmenté de 40% par rapport à l'année précédente. Paca a d'ailleurs été la région la plus généreuse avec 3,3€ laissés en moyenne par convive. Si la région Paca a été la plus dépensière, c'est la région voisine, l'Occitanie, qui a le plus apprécié sa soirée avec une note moyenne de 4,75/5.

V.A.

La Mirande : de nombreuses animations et ateliers proposés pour les fêtes de fin d'année



Écrit par le 23 juillet 2024

Tout au long du mois de décembre, [La Mirande](#) vous propose des animations et ateliers divers. De nombreuses surprises sont au rendez-vous pour vous faire vivre des moments chaleureux et festifs en famille.

Quand les jours se font plus courts et que la nuit tombe, [La Mirande](#) s'éclaire comme à la bougie. Avec de vraies chandelles et le crépitement du feu de cheminée, quoi de plus paisible et merveilleux pour fêter les fêtes de fin d'année.

Tous les jours, le bar et le salon de thé hivernal vous accueillent dans les salons pour apprécier des boissons chaudes, cocktails de Noël et autres délices faits maison. Sapins et crèche provençale décoreront le patio.

Programme

- les ateliers de Noël : atelier créations, atelier chocolat, atelier « gingerbread house », atelier thé de Noël, atelier guimauves au chocolat.
- les contes en famille : à partir de 6 ans, les mercredis soir.
- les apéritifs musicaux : les vendredis et samedis.
- les chants de Noël provençaux : les dimanches.
- les repas de Noël : dîner du 24 décembre et déjeuner et dîner du 25 décembre.
- la soirée de la Saint-Sylvestre : dîner du 31 décembre.
- le Grand Brunch du Nouvel An : 1^{er} janvier.

L'intégralité du programme est à retrouver [ici](#).

La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignon
Réservations au 04 90 14 20 20 ou sur mirande@la-mirande.fr.

J.R.

La Mirande, vive les festivités !

[La Mirande](#), hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin dirigé par le chef cuisinier Florent Piétravalle est ouvert midi et soir du jeudi au dimanche inclus.

Noël

Le menu de Noël se fera le vendredi 24 décembre au soir, le samedi 25 décembre midi et soir à 205€ par

Ecrit par le 23 juillet 2024

personne, hors boissons. Le forfait de Noël, comprenant la nuitée, le repas de Noël et le petit-déjeuner les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre, propose la chambre Deluxe à 814€, la chambre Grande Deluxe à 958€ et la suite à 1 318€.

La Saint-Sylvestre

Le menu de la Saint-Sylvestre, au restaurant gastronomique, aura lieu vendredi 31 décembre. Il est à 480€ par personne incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, l'eau, le café et l'animation avec un groupe musical Massilia Gipsy Band. Le brunch de l'an nouveau aura lieu samedi 1^{er} janvier de 11h à 14h et est à 135€ par personnes hors boissons alcoolisées.

La salle-à-manger

Le restaurant bistronomique est tenu par le chef Florent Pietravalle. Il est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner mais sera fermé exceptionnellement les 24 et 25 midi et soir et le 31 décembre au soir avec une belle vue sur le jardin de l'hôtel.

La table haute

La Table haute est tenue par les chefs Patrice Blain et Alexandre Malinverno du mardi au samedi chaque soir à partir de 20h. Elle sera fermée les 24, 25, 26 et 27 décembre. Le principe ? Une seule table pour un moment de convivialité dans l'ancienne cuisine de l'époque de la famille Pamard.

Menus de fêtes en privatisation

Ils sont proposés pour 10 personnes minimum, 14 personnes maximum. Au menu, entrée, plat, dessert, vins, eau et café. **120-150€** par personne selon le choix des vins et le fromage en plus.

Menu de la Saint-Sylvestre

Vendredi 31 décembre, à la Table haute, 210 €(boissons comprises). After-midnight avec le groupe. [Massilia Gipsy Band](#).

Marché de Noël

Hélas, les contraintes sanitaires en vigueur n'ont pas permis de maintenir le traditionnel marché de Noël. Rendez-vous pour l'édition 2022.

Coffrets cadeau

Retrouvez les coffrets cadeaux en ligne. Séjours - Repas - Cours de cuisine - Goûter - Bons cadeaux. Restez connectés sur la boutique Shop&Go, vous y découvrirez des objets uniques à offrir.

La Mirande

La Mirande, hôtel, Restaurant gastronomique, Ateliers de cuisine, Table haute, Mirage, Salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@lamirande.fr
MH