

Les Féeries

26/27



Les Féeries

Quand la magie de Noël rencontre la douceur de la Provence, L'Isle de Leos devient un refuge de lumière et de chaleur. À l'écart de l'effervescence, nous vous accueillons dans une atmosphère où le sourire et la sincérité sont les plus beaux des présents.



DÉCOUVREZ
TOUTES NOS OFFRES
ET COFFRETS CADEAUX
SUR NOTRE SITE :
www.boutiqueisledeleos.com

Découvrez Les Féeries de Noël et laissez-vous emporter par la magie du mois de décembre.

En couple, en famille ou entre collègues, partagez des instants uniques au cœur de L'Isle-sur-la-Sorgue, où chaque moment se teinte de douceur et d'émotion.

Sous les lumières scintillantes des fêtes, enchantez vos papilles au restaurant La Roue, en savourant la cuisine inspirée et généreuse de notre chef Cyril Mendes.



Les Boissons des Fêtes

Découvrez nos deux réinterprétations pétillantes et fraîches du traditionnel vin chaud, une touche festive à savourer au Nego Chin.

Peppe Noël 17 €
Vin rouge, Cointreau, Épices de Noël, Champagne

Mémé Noël (Sans Alcool) 13 €
Ginger Beer, Orange, Vin rouge sans alcool

Le Chocolat Chaud Façon Orangette 9 €

LE NÈGO CHIN
BAR & LOBBY

Le Tea-Time

Accordez-vous une parenthèse enchantée au coin du feu : retrouvez notre Tea-Time au Nego-Chin, du lundi au samedi de 15 h à 18 h.

Une Pâtisserie & une boisson chaude au choix 16 €

Les Suggestions gourmandes

Focaccia au jambon truffé & copeaux de parmesan 26 €

Foie Gras de Canard Maison & son chutney 28 €

Les Huîtres Fines de Claire N°2, Maison Pattedoie – les 6 21 €

Émietté de chair de tourteau, gel agrumes, féroce d'avocat 22 €



Le Kiosque de Leos

De 12 h à 20 h, laissez-vous séduire par les douceurs sucrées et salées du kiosque de Leos.

Le Vin Chaud Signature 6 €

Bière de Noël 8 €

Chocolat Chaud 5 €

La part de Cake Gourmand 6 €

Croque Long à la Truffe & Comté 14 €

Le Churros De Leos 8 €

L'Instant Louise

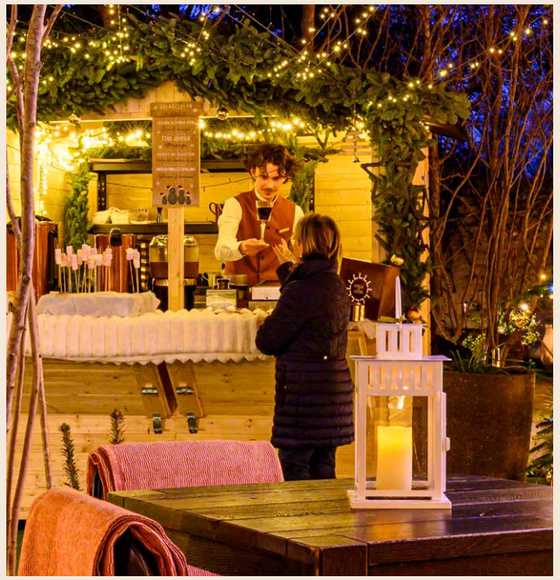
Maison Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2008

Habituellement réservé à la bouteille, ce grand Champagne vous est proposé au verre et exceptionnellement servi par notre Sommelière.

Laissez-vous conter l'histoire de ce millésime 2008 droit et minéral, en accord parfait avec la fraîcheur de nos huîtres pour un moment d'exception à partager au Nego Chin.

L'Accord à partager 85 €
(2 coupes & 6 Huîtres Fines de Claire n°2)

La Coupe seule 35 €



Réveillon de Noël

Offrez-vous l'élégance d'un dîner gastronomique en cinq temps.
Une expérience raffinée, pour célébrer la magie des fêtes avec subtilité et gourmandise.

***95 €** par personne – Hors Boissons*
*Accord Mets & Vins **54 €***

Huître Frite
Mayonnaise Salicorne – Gel Thym

Le Foie Gras de Canard
Du Sud-Ouest aux 4 épices, chutney de pommes du Luberon, Gel

Noix de Saint-Jacques
Juste nacrées, crémeux de chou-fleur, émulsion iodée, zestes de Yuzu et agrumes

Le Chapon de Noël
Truffé, cuit moelleux, légumes d'hiver, pommes de terre fondantes, jus truffé

Mont Blanc
Aux marrons, confit de clémentines, chips de châtaignes, sorbet Clémentine-Cardamome

RÉSERVATION
04 86 34 43 50
contact@isledeleos.com

Brunch de Noël

Prolongez la magie de Noël avec un brunch festif et gourmand,
où douceur et raffinement se rencontrent pour un moment de pur plaisir.

***95 €** par personne*
Coupe de Champagne d'accueil
Boissons chaudes & jus servis à discrétion

Le Fournil
L'assortiment de Pains, Viennoiseries Pur Beurre, Cookies

Le Grand Buffet Traiteur
Sélection de Charcuteries, Cecina de Leon à la découpe, Sélection de Foie Gras et Pains d'Épices

Le Banc d'Écailler

Créations Chaudes & Signature
Hors d'œuvres servis à la clochette, Risotto à la Truffe et Meule de Parmesan, Volaille Chaponnée d'Élisabeth

La Cave à Fromages
Sélection affinée de Lou Canesteou

L'Univers Sucré
Les Desserts d'Enfance, Buffet de Pâtisseries, Les 13 Desserts Provençaux

RÉSERVATION
04 86 34 43 50
contact@isledeleos.com

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Laissez-vous ensorceler par le Gala de la Saint-Sylvestre : une soirée étincelante,
bercée par les notes de Nuances, ponctuée et sublimée par un menu
où chaque plat est une invitation à la fête et à l'émerveillement.

220 € *par personne*
Coupe de Champagne à l'apéritif et à minuit incluses
Accord Mets & Vins **75 €**

—

Raviole de Langoustine
Bouillon de tête en émulsion, clémentine Corse

—

Le Foie Gras de Canard
Comme un Opéra, Gel aux pommes du Luberon aux quatre épices

—

Le Turbot
Châtaignes et potirons, beurre blanc au Champagne

—

La Volaille de Bresse
Servie en médaillon farci à la truffe, croustillant de parmesan

—

Brillat Savarin à la Truffe
Tuile Croustillante de Volaille et Praliné Noix

—

Fraîcheur Clémentine
Écume Amaretto

—

Truffe en Trompe-l'œil
Ganache au Jivara truffée, caramel de truffe, glace au grué de cacao

—

Mignardises et Champagne au Nego Chin

RÉSERVATION : 04 86 34 43 50 – contact@isledeleos.com

Brunch du Nouvel An

Commencez l'année en beauté avec un brunch chic et réconfortant,
l'alliance parfaite pour un premier jour de l'an plein de saveurs et de sérénité.

110 € *par personne*
Coupe de Champagne d'accueil
Boissons chaudes & jus servis à discrétion

—

Le Coin Détox

—

Le Fournil
L'assortiment de Pains, Viennoiseries Pur Beurre, Cookies

—

Le Grand Buffet Traiteur
Sélection de Charcuteries, Cecina de Leon à la découpe, Sélection de Foie Gras et Pains d'Épices

—

Le Banc d'Écailler

—

Créations Chaudes & Signature
Hors d'œuvres servis à la clochette, Risotto à la Truffe et Meule de Parmesan, Volaille Chaponnée d'Élisabeth

—

Bar à Saint-Jacques

—

La Cave à Fromages & Fondue Savoyarde
Sélection affinée de Lou Canesteou

—

L'Univers Sucré
Les Desserts d'Enfance, Buffet de pâtisseries, Les 13 Desserts Provençaux

RÉSERVATION
04 86 34 43 50
contact@isledeleos.com

SPA
L'OLIVIER DE LEOS
wellness & oleathérapie

Offrez un moment d'exception



DÉCOUVREZ TOUTES NOS OFFRES
ET COFFRETS CADEAUX SUR NOTRE SITE :
www.boutiqueisledeleos.com





Comme une bulle dans la ville, notre espace wellness et Spa de 440 m², est un écrin calme et privilégié entièrement consacré à votre bien-être, grâce à un large éventail d'expériences ressourçantes.

Découvrez un univers olfactif naturel, doux et apaisant, au caractère identitaire de notre domaine : comme une immersion au cœur de l'oliveraie, quand les branches des arbres sont balayées des effluves de la végétation environnante.

Des soins à la carte, des journées ou des cures, en solo ou duo, retrouvez toutes nos offres sur notre site :
www.boutiqueisledeleos.com



DÉLICE D'HIVER

En solo ou en duo
113 €/pers.

Ce coffret comprend :

Un massage ciblé de 30 min, pensé pour détendre et relâcher les tensions.

Un accès d'une heure offerte dans notre espace Spa.

Une pâtisserie signature de notre chef pâtissier, accompagnée d'une boisson chaude au choix.



DÉJEUNER & SPA

93 €/pers.

Ce coffret comprend :

La formule du jour
Entrée-plat-dessert hors boisson.

Un accès à l'espace Spa Wellness d'une durée de 2 heures.

SPA
L'OLIVIER DE LEOS
wellness & oleathérapie



NOËL DÉCOUVERTE

En solo ou en duo
138 €/pers. au lieu de 153 € /pers.

Ce coffret comprend :

Un massage ciblé de 30 minutes, pensé pour détendre et relâcher les tensions.

Un accès d'une heure à notre espace Spa Wellness, pour un moment de pure relaxation.

Un déjeuner deux plats au restaurant La Roue.

RITUEL SIGNATURE EN DUO
NOËL EN DUO

220 €/pers. au lieu de 240 € /pers.

Ce coffret comprend :

Hammam privatisé pour un moment de détente absolue.

Massage signature
Sève de Vie – 80 min

Accès à l'espace Wellness offert.

BRUNCH & SPA

160 €/pers.

Ce coffret comprend :

Le brunch du dimanche

Un accès au Spa Multisensoriel d'une durée de 2 heures.

MASSAGE

SOLO OU DUO
Olea Relaxant ou énergisant

50 min – **140 €/pers.**

Choisissez votre massage de 50 min selon vos envies : oléo-relaxant, énergisant ou drainant.

NOËL SUBLIME

140 €/pers. au lieu de 165 € /pers.

Ce coffret comprend :

Un soin visage revitalisant avec traitement Led 50 min.

Un accès d'une heure à notre espace Spa Wellness, pour un moment de pure relaxation.



JOURNÉE SÉRÉNITÉ

285 €/pers.

LIBÉREZ-VOUS DU STRESS
ET RECONNECTEZ-VOUS À VOUS-MÊME

Cette offre comprend :

Un soin visage Olivier Radieux – 30 min

Un massage Olea-relaxant – 50 min

L'accès à l'espace Spa Multisensoriel

La demi-journée au Spa pour vos soins
L'accès à la salle de fitness

Un déjeuner bien-être au restaurant La Roue

Un moment de relaxation dans l'espace de ressourcement

et une activité collective à choisir parmi : Yoga, Pilates, sophrologie, méditation

Devenez MEMBRE
du Leos Wellness Club

MEMBRE SPA

Profitez d'un abonnement bien-être exclusif offrant un accès au Spa du lundi au vendredi et d'une remise de 10 % sur toutes les prestations supplémentaires.

160 € /mois



SÉLECTION DE COFFRET CADEAUX
L'OLIVIER DE LEOS

MES ESSENTIELS VISAGE **85 €**

Nettoyant visage – 100 ml + Crème visage – 50 ml + Baume lèvres – 5 g

TROUSSE NETTOYANTS DOUCEUR **55 €**

L'Huile Nettoyante Démaquillante – 100 ml + La Brume Tonique Rafraîchissante – 100 ml



Nos Expériences Mixologie

Animées par Stéphane Ginouvès, MOF & Son équipe



L'ART DU COCKTAIL
Initiation à la mixologie

Passez derrière le comptoir le temps d'une expérience à la fois ludique et élégante. Du choix des spiritueux à l'équilibre parfait des saveurs, initiez-vous aux secrets de la création de cocktails et réalisez vos propres élixirs.
Pour un moment hors du commun, vivez cette immersion aux côtés de Stéphane Ginouvès, Meilleur Ouvrier de France Barman, qui partagera avec vous son savoir-faire d'excellence.

L'Atelier Mixologie
(2 créations incluses)
60 €/ personne

L'Atelier Prestige
(animé par Stéphane Ginouvès, MOF Barman)
80 €/ personne

Expériences sur réservation préalable
Disponibles en bons cadeaux

Nos Expériences Oenologie

Animées par Marie Laurentier, Sommelière

DÉGUSTATION VINS & HUILES DU DOMAINE DE LEOS

Plongez au cœur de notre terroir à travers un voyage sensoriel d'une grande finesse.
Guidés par notre Sommelière, explorez toute la richesse aromatique du Domaine de Leos lors d'une dégustation croisée : découvrez nos trois couleurs de vins (blanc, rosé et rouge) en résonance avec nos huiles d'olive d'exception aux profils *Fruité Vert, Fruité Mûr et Signature Originelle.*

L'Expérience Complète
70 €/ personne

DÉCOUVERTE EN CHAMPAGNE

Offrez-vous un moment privilégié de dégustation et d'échange autour du roi des vins de fête.
À travers une sélection précise, notre Sommelière vous invite à (re)découvrir toute la diversité de la Champagne : un voyage pétillant et passionnant, des pépites confidentielles de petits producteurs jusqu'aux plus grandes étiquettes.

Le Voyage en Champagne
90 €/ personne

Expériences sur réservation préalable
Disponibles en bons cadeaux





Exercez votre créativité...

Sapernelle
SAVONNERIE ARTISANALE EN PROVENCE

Béatrice vous ouvre les portes de sa savonnerie artisanale pour créer votre savon unique, en choisissant parfums, couleurs et décorations. Un moment convivial et créatif, à partager seul, en famille ou entre amis.

Dates des ateliers :
Le 10 décembre fin d'après midi
Le 18 décembre en fin d'après midi
Le 22 décembre matin et /ou fin d'après midi



Atelier spécial fêtes selon demande et disponibilité : baume à lèvres pailleté, high lighter et fard à paupières
***Tarif :** 55 €/ personne pour 2 heures. Atelier maintenu pour 2 personnes mini et maxi 6 personnes*



Et pour vos cadeaux...

Laissez-vous inspirer par notre sélection
de coffrets signature Leos



























Live Music en décembre au Nego Chin

La programmation

03.12.26		Cilou
04.12.26		DJ Lounge
05.12.26		Enjoy Music
06.12.26	Brunch	Acou'sur
10.12.26		Alain Signoret
11.12.26		DJ Lounge
12.12.26		Fred & Ro
13.12.26	Brunch	Just In Time Trio
17.12.26		Cilou
18.12.26		DJ Lounge
19.12.26		Goldy Flower
20.12.26		Nuances
24.12.26	Réveillon	Enjoy Music
25.12.26	Brunch	Le Bastringue Divague chante Noël
26.12.26		Cookie Groove
27.12.26		Acou'sur
31.12.26	Réveillon	Nuances
Et pour finir l'année	Réveillon	DJ Lounge
01.01.27	Brunch	The Grasslers

Célébrez vos réussites en Provence

Offrez à vos équipes un moment fédérateur pour clôturer l'année dans l'élégance et la convivialité.

DÉJEUNER DE FÊTE

55 € TTC par personne

Réunissez vos équipes autour d'une table gourmande pour célébrer vos réussites et clôturer l'année en toute convivialité.

Menu de saison en trois temps
Entrée, plat & dessert

Eau, café ou thé

L'ESPRIT DE FÊTE

À partir de 65 € TTC par personne

Un cocktail convivial pour trinquer à vos succès.

12 pièces salées & sucrées

Un verre de vin du Domaine
ou une alternative sans alcool

Eau, café ou thé

LA TABLE DES CÉLÉBRATIONS

À partir de 89 € TTC par personne

Un déjeuner ou un dîner festif au Restaurant La Roue.

Verre de vin d'accueil & 3 pièces apéritives

Menu en trois temps
Entrée, plat & dessert

½ bouteille de vin par personne

Eau, café ou thé

UNE FIN D'ANNÉE PÉTILLANTE

À partir de 95 € TTC par personne

Le plaisir de célébrer vos équipes autour d'une coupe de champagne.

Coupe de champagne d'accueil
& 3 pièces apéritives

Menu en trois temps
Entrée, plat & dessert

½ bouteille de vin par personne

Eau, café ou thé

LE PLAISIR D'OFFRIR

Prolongez ce moment avec une attention pour vos collaborateurs.

Une attention gourmande
avec les produits du domaine,
une parenthèse pour soi,
une invitation gastronomique
votre événement de fin d'année
commence ici.

CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL
commercial.isledeleos@accor.com
+33 (0) 4 86 34 43 50







L'ISLE DE LEOS

HÔTEL WELLNESS & SPA

*****

GALLERY
HOTEL
COLLECTION

1 Porte de Bouïgas
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
+33 (0) 4 86 34 43 50
contact@isledeleos.com

www.global-image.fr - 11/26