



Programme **Festif**

2025-2026

muse
VILLAS



Villas d'Exception

Habitées de Moments

Une Saison de Moments inoubliables

La saison des fêtes est le moment où l'île Maurice brille de tout son éclat. La mer scintille, les lagons s'illuminent, les plages révèlent leur perfection, et l'île toute entière vibre d'une énergie joyeuse. C'est la façon la plus mémorable de saluer l'année écoulée et d'accueillir la nouvelle : entouré de beauté, de partage et de ceux qui comptent le plus.

Chez muse villas, notre équipe d'hôteliers a imaginé ce programme avec un soin minutieux et une attention portée à chaque détail. Chaque dîner, chaque célébration, chaque instant a été conçu pour révéler le meilleur de Maurice — dans l'intimité de votre villa et à travers l'île qui devient alors votre propre terrain de jeu.

Des dîners festifs signés par le Chef Geoffrey Lamotte aux feux d'artifice privés sur la plage, des ateliers créatifs pour enfants aux performances intimistes, chaque expérience a été pensée pour être vécue dans la plus pure authenticité, avec élégance et émotion.

Ce guide vous invite à découvrir :

- Les Dîners de Fêtes signés par le Chef Geoffrey Lamotte
- Les Célébrations & Performances en villa et au-delà
- Nos Moments Festifs Signature
- Les activités dédiées à nos Little Explorers





Villa L'îlot by muse villas



Chef Geoffroy Lamotte

Chef Geoffroy Lamotte

Issu d'une famille de restaurateurs et formé en Europe, en Amérique Latine et dans l'Océan Indien, le Chef Geoffroy signe une cuisine enracinée dans la richesse du terroir mauricien, sublimée par le raffinement de l'art culinaire français. Ses créations allient authenticité insulaire, esprit festif et inspirations glanées au fil de son parcours autour du monde.

Pour cette saison festive, il a imaginé des menus exclusifs : intimes, créatifs et emplis de l'esprit des fêtes. Toujours frais, locaux et délicieusement raffinés, ses plats sont une invitation à l'indulgence.

Temps forts de la saison :

- Réveillon de Noël – Un dîner en cinq temps, mariage subtil de saveurs locales et d'élégance française.
- Déjeuner de Noël – Un brunch généreux et gourmand, sucré et salé.
- Réveillon de la Saint-Sylvestre – Un menu en cinq temps, festif et raffiné.
- Dîner Gala du Nouvel An – Créations gastronomiques, toasts au champagne et éclat des festivités.
- Brunch du Nouvel An – Frais, vibrant et joyeux : un départ idéal vers 2026.

*Chef
Geoffrey*

Noël

Dîner du Réveillon

Magret de canard séché avec foie gras, mangue et condiment au poivre noir

Gravlax de babone aux agrumes locaux

Brioche feuilletée, petit pain au levain et beurre masala

Huîtres, sabayon de vin au litchi et au thon, œufs de lompe

Wellington de cerf, sauce au vin jaune blond, morilles farcies et crème de betterave au beurre de cacao

Bûche de Noël – Chocolat blanc, vanille, fruit de la passion et noix de coco

Chef, décorations de table et bûche inclus

235€/personne pour les clients en chambre & petit-déjeuner

30% de réduction pour les clients en demi-pension et pension complète

Enfants (6–11 ans) : menu enfants possible selon le programme « Little Explorer »

Brunch de Noël

Corbeille de viennoiseries fraîches | Baguette au levain fraîchement cuite

Sélection de pains grillés | Céréales
Fruits secs | Noix | Yaourt grec | Fruits frais |
Fruits entiers | Sélection de confitures

Miel bio | Sélection de fromages

Pudding de chia aux fruits frais

Thon fumé artisanal et œufs Bénédicte à l'avocat préparés à la minute

Beignets de « soupions » et goujonnette de capitaine, sauce tartare

Croque-monsieur ou Croque-madame classique

Plateau de charcuteries froides
Huîtres

Pancakes avec garnitures au choix (crème d'amande au chocolat, caramel salé, fruits, glace)

Généreux banana bread

Pain perdu à la crème vanille

80€/personne pour les clients en formule petit-déjeuner

30% de réduction pour les clients en demi-pension et pension complète

Enfants (6–11 ans) : menu enfants possible selon le programme « Little Explorer »



Nouvel An

Dîner de Gala

Chair de crabe effilochée, brioche et caviar

Pâté en croûte de venaison, sanglier, foie gras et gelée infusée au Tulsi

Queue de homard, bisque cacao-vanille, ragoût et bette à carde

Caille farcie, jus léger, échalote confite, aubergine et miso

En « Trou Normand »... glace Fior di latte à l’huile d’olive

Chocolat noir mauricien en textures, fève tonka et crème fouettée à la vanille

Chef, possibilité de personnaliser le menu, décoration de table + ½ bouteille de champagne par personne inclus

360€/personne pour les clients en petit-déjeuner

30% de réduction pour les clients en demi-pension et pension complète

Enfants (6–11 ans) : menu enfants possible selon le programme « Little Explorer »

Dîner du Réveillon

Charcuterie de thon sur toast, mangue et fromage de brebis

Foie gras au torchon, échalote confite et vanille | Brioche au levain, pain de sarrasin et beurre miso

Velouté de champignons, praliné de noisettes, oignons caramélisés et caramel de champignons

Tournedos Rossini de chevreuil, chayote et poire confite, purée de pommes de terre au beurre noisette

Saint-Honoré exotique à la mangue, vanille et fruit de la passion

Chef et décorations de table inclus

125€/personne pour les clients en formule petit-déjeuner

30% de réduction pour les clients en demi-pension et pension complète

Enfants (6–11 ans) : menu enfants possible selon le programme « Little Explorer »

Brunch du Jour de l’An

Corbeille de viennoiseries fraîches | Baguette au levain fraîchement cuite

Sélection de pains grillés | Céréales

Fruits secs | Noix | Yaourt grec | Fruits frais | Fruits entiers | Sélection de confitures

Miel bio | Sélection de fromages

Pudding de chia aux fruits frais

Plateaux de fruits de mer locaux (huîtres, oursins, crevettes, crabes) avec mayonnaise et vinaigre de vin au letchis et échalotes

Brioche roll au homard classique

Chips maison

Focaccia soufflée, tomate confite et burrata
Sucrés : pancakes et crêpes moelleuses avec garnitures au choix (caramel salé, chocolat, fruits)

Chef inclus

95€/personne pour les clients en formule petit-déjeuner

30% de réduction pour les clients en demi-pension et pension complète

Enfants (6–11 ans) : menu enfants possible selon le programme « Little Explorer »





Célébrations en villa
Villa Zébra Moon by muse villas

Célébrations

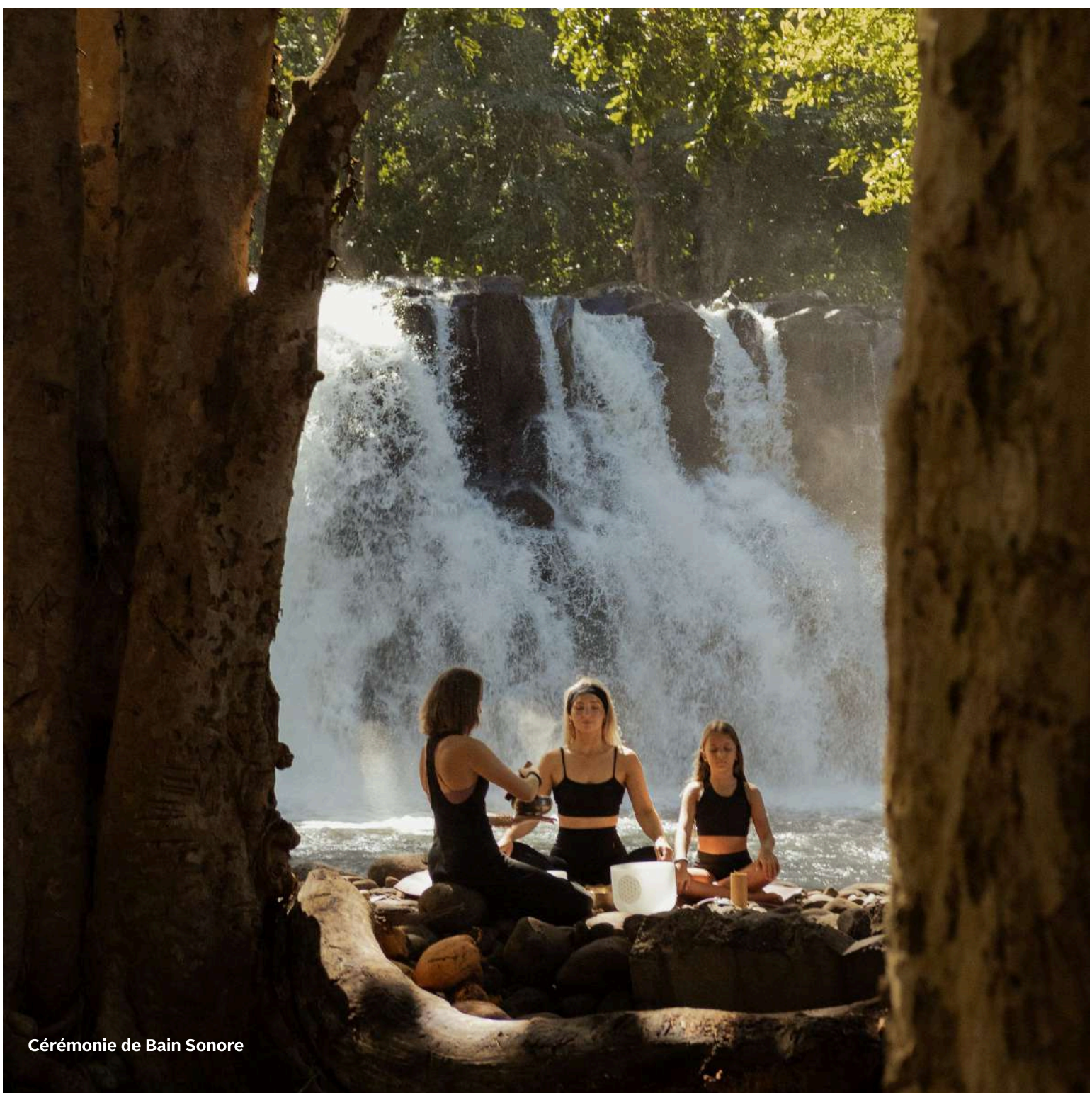
Sublimez vos soirées avec des spectacles privés, dans l'intimité de votre villa. Chaque performance est une parenthèse enchantée, pensée pour créer des souvenirs inoubliables.

One man show piano	1 500 €
Spectacle de feu	420 €
Sega show	420 €
Prestation de violon live	400 €
Prestation de violon avec DJ	600 €
Trio musical live	as from 400 €
Feu d'artifice	as from 1 300 €
Service plage	125 €
Service barman	250 €
Mixologue	500 €
Forfait boissons Package	as from 65 € per person





Moment Signature : Apéritif au coucher de soleil



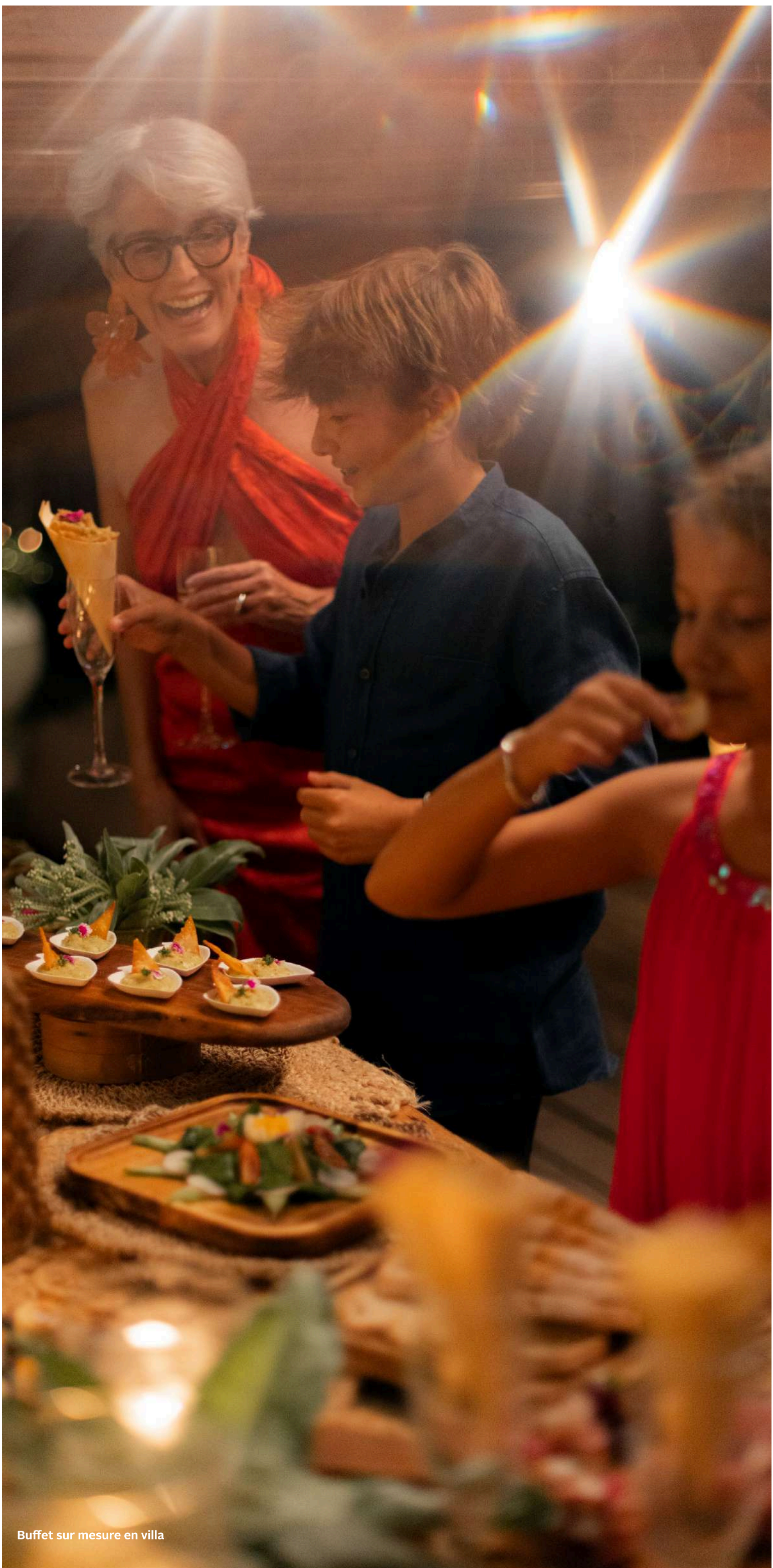
Moments Festifs Signature

Au delà de vos dîners et célébrations en villa, nous vous invitons à vivre l'île Maurice comme votre propre resort privé, grâce à une sélection soignée d'expériences saisonnières à travers l'île :

- **Apéritif au coucher du soleil** — aune mise en scène façon safari, avec une vue privée sur Le Morne au crépuscule.
- **Boathouse en villa** — votre propre base nautique pour profiter de la vie lagunaire mauricienne depuis votre villa.
- **Cérémonie de bain sonore** — guidée par un thérapeute professionnel, en villa ou au pied des cascades mauriciennes.
- **Nuit d'observation des étoiles** — constellations et récits sous le ciel clair de décembre à l'île Maurice.
- **Dîner somptueux dans des ruines historiques** — haute gastronomie et art de la table dans un site patrimonial unique.
- **La Pause des Explorateurs** — un pique-nique sur mesure face à des cascades majestueuses.
- **Soins en villa** — transformez votre villa en spa privé avec des rituels exclusifs.



Échappée du banc de sable perdu dans le lagon



Buffet sur mesure en villa



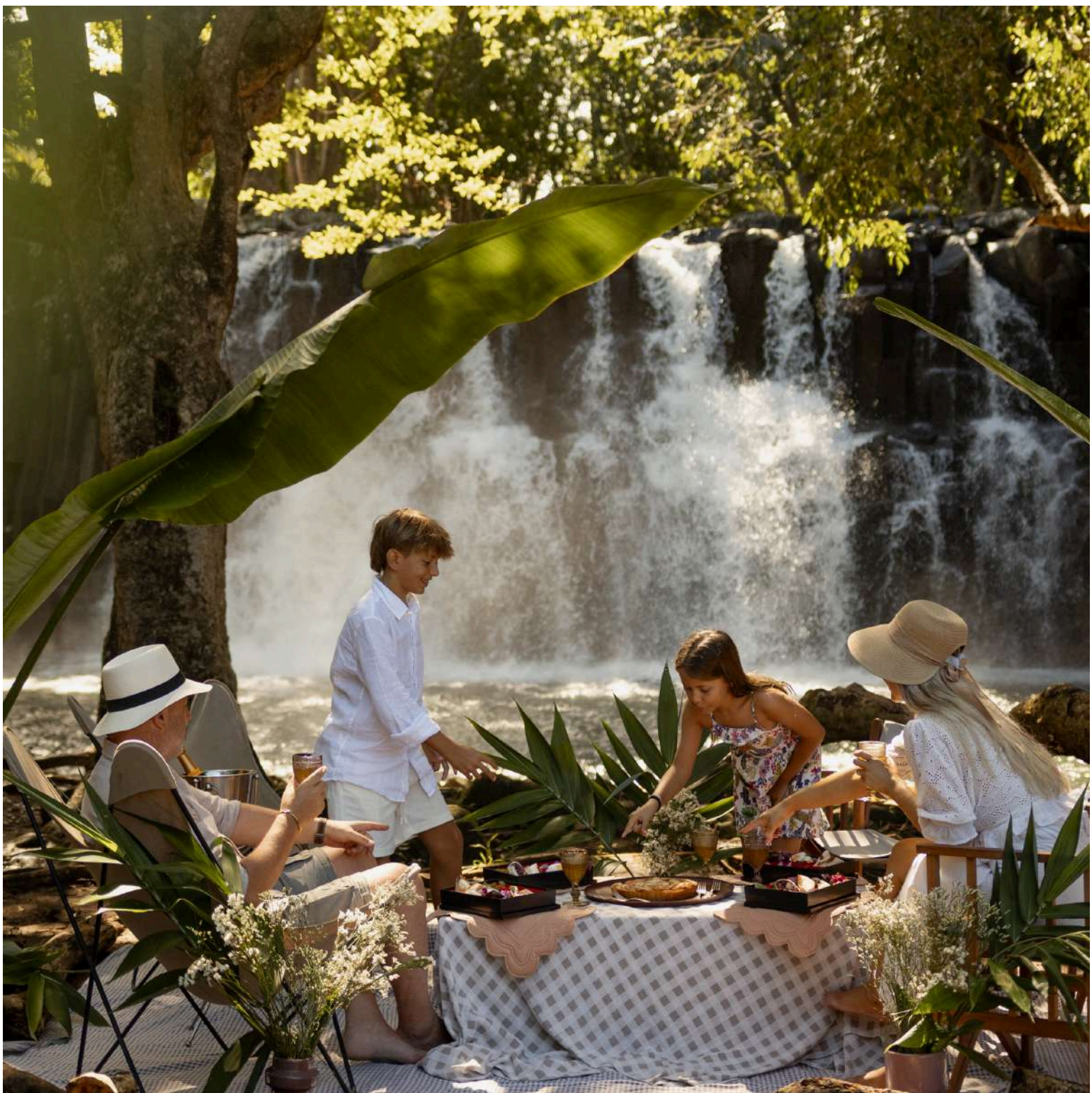
Little Explorers

La magie des fêtes se vit aussi à travers les yeux des plus jeunes. Chaque enfant reçoit un pack festif dédié, comprenant set de biscuits à décorer et carnet de voyage personnalisé. Nos ateliers ludiques et gourmands stimulent leur imagination : maison en pain d'épices, truffes au chocolat, bricolages festifs, ou visite surprise du Père Noël.

Concours de bonhommes de sable	Offert
Atelier de maison en pain d'épices	Offert
Décoration de biscuits de Noël	Offert
Atelier créatif & artistique festif	Offert
Atelier de truffes au chocolat	100€
Visite du Père Noël & cadeaux	200€ + 50€ par enfant

Chaque activité est encadrée par notre animateur dédié aux enfants, dans une atmosphère joyeuse et sécurisée.





Votre Saison Votre Rythme

Chez muse villas, rien n'est imposé : ce programme est une source d'inspiration. Chaque dîner, chaque célébration, chaque performance peut être adapté, combiné ou réinventé pour créer un itinéraire de fêtes qui vous ressemble.

Votre Villa Host est votre complice : ensemble, vous dessinerez un programme sur mesure, qu'il s'agisse de matinées paisibles sur la plage, de célébrations gastronomiques ou de soirées étoilées inoubliables.

Rien n'est trop petit, rien n'est trop audacieux : notre seule mission est de vous offrir le meilleur de la magie festive mauricienne — avec exclusivité, authenticité et raffinement.

Contactez votre Villa Host pour commencer à imaginer vos fêtes sur mesure.

