



2025
Happy
NEW YEAR

Lead Up Activities

★ Programme Musical du 28 au 30 Décembre 2024 ★

Pour terminer l'année 2025 en beauté, Le Radisson Blu Palace Djerba vous propose une programmation riche et variée.
tout est prévu pour le bonheur et les goûts de tous.

Soirée de la Saint Sylvestre

Le 31 Décembre 2024 à partir de 19H00

Régalez vous avec un diner festif, concocté avec amour et passion .
Vous avez le choix entre un buffet varié et savoureux ou bien un menu riche et succulent servis à table.

Le Brunch du Nouvel An

Le 01 Janvier 2025 de 11H00 à 15H00

Prenez votre temps à se reveiller et commencez votre premiere journée de l'année 2025 avec un #Brunch-with-a-view au restaurant Turquoise.

Happy
NEW YEAR !

Radisson BLU
PALACE RESORT & THALASSO
DJERBA

Reveillon 2025



GOOD BYE WEEK 2024

JEU 26.12 à l'Irish Bar

FETHI BLACK

VEN 27.12 à l'Irish Bar

SARAH BENCH

SAM 28.12 à Mokka Bar

LILIA BEN CHIKHA
& MEMORIES BY DJ BACH

DIM 29.12 à Mokka Bar

AL DISCO AL ARABI VIP

LUN 30.12 à Mokka Bar

DJ RAF - DJ 7AMZA

HELLO 2025

MAR 31.12 à Mokka Bar

STANDBEAT BAND
SAMANTHA MAYER
MEHDI MAGHRAOUI

INFO & RESERVATION: 99 24 25 19

Au Restaurant Céramique!
31 décembre 2024 À partir de 20h00

ENTRÉES FROIDES

Loukos narryé : carpaccio de mérrou au citron

Loukos narryé: grouper carpaccio with lemon

Thon en croûte de poivre

Tuna in a pepper crust

Pyramide de gambas, sauce cocktail

Prawn pyramid with cocktail sauce

Saumon mariné et ses condiments

Marinated salmon with condiments

Huîtres de Bizerte sur lit de glace

Bizerte oysters on ice

Terrine de foie gras à la gelée

Foie gras terrine with jelly

Terrine de Saumon aux Langoustines

Salmon terrine with langoustines

Ballotine de canard au foie gras

Duck ballotine with foie gras

Rôti de dinde farcie aux pommes

Roast turkey stuffed with apples

Assortiment de salades du nouvel an

New Year's salad assortment

Carpaccio de pagre à l'aneth et jus d'agrumes

Pagre carpaccio with dill and citrus juice

Sélection des fruits de mer en verrine sauce Armoricaïne

Seafood selection in a glass with Armoricaïne sauce

Carpaccio de bœuf au parmesan, sauce balsamique

Beef carpaccio with parmesan and balsamic sauce

LES SOUPES

Bisque de langoustines

Langoustine bisque

Crème de lentilles au curry et lait de coco

Lentil cream soup with curry and coconut milk

SUSHI CORNER

Sélections Sushis & Sashimis

Selection of Sushi & Sashimi

ITALIAN CORNER

Assortiments de pâtes fraîches maison à l'italienne

Assortment of homemade Italian pasta

Risotto aux crevettes

Shrimp risotto

ITALIAN CORNER

Les fromages et condiments de fêtes

Cheeses and festive condiments

LES PLATS CHAUDS

Rôti d'agneau de lait aux herbes & riz aux fruits secs

Roast lamb with herbs & rice with dried fruits

Poulpe à la provençale

Provençal octopus

Mérou à la Sfaxienne

Sfax-style grouper

Marcassin à la broche

Suckling wild boar on the spit

Tartare de loup de mer au wasabi

Sea bass tartare with wasabi

Curry rouge de canard à la Thaï

Thai-style red duck curry

LES GRILLADES

Duo de filet de loup de mer & daurade

Duo of sea bass & gilt-head bream fillets

Médailles de langouste

Lobster medallions

Filets mignons poêlés avec sauce au poivre et aux
champignons

Pan-seared tenderloin with pepper and mushroom sauce

Douceurs du Maître Pâtissier

Pyramide de Pâtisseries Tunisiennes

Tunisian pastry pyramid

Tarte délice aux dattes

Date delight tart

Tartelettes aux fruits

Fruit tarts

Sélection de pâtisseries françaises

Selection of French pastries

Sélection de fruits coupés

Selection of cut fruits

Pyramide de fruits de saison

Seasonal fruit pyramid

Fontaine de chocolat & brochettes de fruits frais

Chocolate fountain & fresh fruit skewers

Gâteau Truffe au Chocolat & Fraises du Nouvel An

Chocolate Truffle Cake & New Year Strawberries

Charlotte aux marrons

Chestnut charlotte

Variété de mousses aux fruits

Variety of fruit mousses

Assida aux pistaches et noisettes

Assida with pistachios and hazelnuts

Au Restaurant FLAMINGO!
31 décembre 2024 À partir de 20h00

Amuse-bouche de fêtes

Seasonal amuse-bouche

Crème de lentilles et Noix de Saint-Jacques à l'huile de truffe

Lentil cream and scallops with truffle oil

Duo de saumon mariné et fumé et Escabèche de loup de mer

Marinated and smoked salmon duo with sea bass escabeche

Demi-langouste grillée, tartare de légumes

Grilled half-lobster with vegetable tartare

Sorbet à la mandarine

Mandarin sorbet

Souris d'agneau confite, Gratin dauphinois & Fagots de haricots verts

Confit lamb shank, Dauphinoise gratin & green bean bundles

Parfait aux dattes au kirsch

Date parfait with kirsch



Au Restaurant Zafferano!

31 décembre 2024 À partir de 20h00

LA SYMPHONIE ITALIENNE

Noix de Saint-Jacques flambées aux agrumes

Scallops flamed with citrus

Vitello tonnato

Huîtres de Bizerte

Bizerte oysters

Duo de saumon fumé et mariné

Duo of smoked and marinated salmon

Crème de lentilles rouges au basilic

& sa brochette de viande confite

Red lentil cream soup with basil & its confit meat skewer

Ravioli à la truffe, sauce à la crème et au parmesan

Truffle ravioli with cream and parmesan sauce

Sorbet à la mandarine

Mandarin sorbet

ASSIETTE TERRE & MER

Demi langouste & Mignon de filet de bœuf

Half-lobster & Filet mignon

Purée de pommes de terre au citron vert, Légumes croquants sautés au

piment de Cayenne

Lime mashed potatoes, crispy vegetables sautéed with cayenne

pepper

DÉLICE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Charlotte aux fruits rouges

Red fruit charlotte

Brunch Du Nouvel An

01 Janvier 2024 De 11h à 15h

Boulangerie & viennoiseries maison

Différents pains, Toast, Croissants, Cake, Mtabga (galette farcie Tunisienne), Fricassé

Egg Dishes

Oeuf au plat, Oeuf durs

Omlettes

Ojja

Crêpes

Charcuterie et fromages

Sélection des salades et crudités

Soupe Tunisienne

Pizzas

Grillades mixte

Tunisian Corner

Plats typiques Tunisiens, Brik à l'oeuf

Kid's Corner

Corn flakes, Nuggets poulet, Pizza, Pomme frite & Glaces

Desserts

Fruits

Sélection de gâteau & verrine aux différentes couleurs

Drinks

Cafés, Thés, Jus de fruit, Eaux minérales



2025
Happy
NEW YEAR