

Les guidelines de la MTPA

Gastronomie: Petit-déjeuner, déjeuner et dîner dans un restaurant à la carte ou signature servant une cuisine gastronomique internationale ou proposant un buffet. La cuisine mauricienne est une nécessité et doit être décrite avec fierté par le Chef. Présence maximale de la gastronomie et de la qualité dans l'offre.

Viande: Que ce soit du bœuf, du veau, de l'agneau, il devrait être de premier choix, achetés de fournisseurs reconnus et doit être acheté frais (non congelés), respectant les standards de la MSA en place en Australie. Par exemple: La viande Angus certifiée (donnant une qualité gustative également partout où la viande est consommée dans le monde), bœuf Wagyu (boeuf de Kobé). Gigot et carré d'agneau sont recommandés tout comme la viande de cerf de l'île Maurice.

Fruits de mer: La pêche au jour avec une préférence pour les poissons exotiques (locaux ou régionaux) ; Perche du Nil, Camarons (Scampi), homard (langouste), crevettes tigrées, Noix St Jacques, moules, le saumon, le marlin fumé, chair de crabe de premier choix.

D'autres aliments de spécialité gastronomique: Saucisses fabriquées localement selon la recette du chef. Ce concept est très intéressant et permet de se différencier des produits importés tout en servant une touche d'exotisme. Foie gras, magret de canard, rillettes, terrines, confits de canard, torchon de foie gras, caviar, Oeil de lompe.

Charcuterie fine: Jambon de Parme, Jambon de Bayonne, Jambon Ibérique, Speck, Coppa, Bresaola, Salami Milano, Salami Gran reserva.

Légumes et fruits: Opportunité de goûter des fruits et légumes frais mauriciens est un must : Coeur de palmiste, manioc, lallos, margoze, brèdes Malbar, Cresson, Chouchou, Giraumon, fruit de la passion, mangue, etc

Des dispositions doivent être prises pour les végétariens, les spécificités de la cuisine chinoise, la cuisine « Jain » et « Halal ».

Collations aux bars: (15 heures-17 heures) Possibilité de goûter gâteau piment, gâteau arouille, gâteau aubergines, etc.

Gâteaux et des crêpes: illimité dans les bars (15 heures-17 heures)

Boissons: Entre 6 h et 22h30 illimité, Bière, vins rouges et blancs, boissons gazeuses, jus de fruits frais, de l'eau, du champagne de marque internationale au verre, Pour le Kir Royal, le champagne premier prix peut être utilisé (<http://www.champagne.fr>), vins de marque importés fabriqués à partir de raisins frais (vin de raisin musqué pas acceptés). Services d'un sommelier indispensable - Choix de rhum local et spiritueux importés, y compris le cognac et l'armagnac, et Whisky blended, Single Malt, pure malt, single grain selon www.scotch-whisky.uk et au moins 6 types de liqueur. (Les marques de champagne premium et des vins très onéreux avec un supplément).

Minibar: Une reconstitution par jour avec 3 variétés de boissons gazeuses, 2 x 500ml de vin, 5 mignonettes de boissons alcoolisées, 1L d'eau pétillante et 1L d'eau plate. Espresso avec au moins 4 capsules par jour.

Bien-être: Un massage d'une heure pour chaque séjour de 7 jours & accès illimité au Spa, Hammam, Sauna & Gymnase.

Culturel: Une excursion gratuite incluant un déjeuner mauricien à partir d'un choix de visites pour chaque séjour de six jours.

Sports terrestres, sports nautiques et d'autres activités / services attendus: gratuit et illimité de charge plongée sous-marine, ski nautique, planche à voile, bibliothèque, piscine, voile, pêche en haute mer et Golf Plongée sous-marine et coaching et peut-être.

Spectacles nocturnes: Tous les soirs de musique thématique en direct avec au moins 2 nuits par semaine des spectacles culturels mauriciens.

Internet: WIFI gratuit

Source : [Ile Maurice Tourisme Infos](#)