

**Séjour 2 jours
de Nouvel An 2017**

2 Nuits en chambre double
Accès aux activités de l'hôtel
(piscine, sauna, ping-pong, billard..)

1 Dîner 3 plats

1 Petit Déjeuner Buffet

1 Dîner de Saint Sylvestre avec
Boissons (détails ci-contre)

1 Brunch Buffet

317 € par personne.

**Nuits supplémentaires en 1/2 pension
(dîner 3 plats, chambre, petit
déjeuner buffet) :**

- 3ème nuitée : 104 € par personne
(-15 % inclus)
- 4ème nuitée : 102 € par personne
(-20 % inclus)
- 5ème nuitée : 98 € par personne
(-25 % inclus)

Tarifs en chambre double occupée par deux
personnes.

Demandez nos tarifs spéciaux pour enfants...

Mesdames, Messieurs,

*Nous espérons avoir le plaisir de vous accueillir
pour partager une belle soirée.*

*Pour toute réservation définitive, nous vous
remercions de nous faire parvenir :*

- les noms et coordonnées complètes de tous
les participants
- l'heure approximative de votre arrivée
- un acompte de 75 € par personne par
chèque ou en indiquant votre numéro de
carte bancaire avec sa date d'expiration

Aucun remboursement d'arrhes ne sera effectué
en cas d'annulation au-delà du 10.12.2017.

Soirée non animée et non dansante.

Soirée de Nouvel An

Le 31 décembre 2017

Détails Gourmands...

*À partir de 19h : pour bien commencer
avec l'Apéritif Maison – Crémant d'Alsace et Liqueur de Mûres
Amuse-Bouches Feuilletés au bar ou à table*

*À partir de 19h30 : les Entrées se découvrent
avec un Pinot Gris Wehrlé 2016*

Servi à table : Le traditionnel Foie Gras de Canard Maison et sa Compote de Coings

En buffet :

*Le Saumon fumé Maison – sa Crème de Raifort
Le « Gravad Lakš » Saumon mariné à l'Aneth - Sauce Moutarde sucrée
Les Crêpes vertes aux Épinards et à la Mousse de Poisson – Bisque de Homard
Les Gambas aux Épices – Crème d'Avocat
La Terrine de Poissons et petits Légumes
Le Gratin de Saint Jacques et Légumes – Sauce Safran
Les Barquettes d'Endives au Magret de Canard fumé, Pommes et Noix
Les Variations de Salades et Crudités*

*De 21h à 22h : tout en chaleur
avec un Château Lucas – Lussac Saint Emilion 2010*

En buffet :

*Le Filet de Veau rôti – Sauce au Bleu
Le Filet de Sanglier rôti – Sauce du Chasseur
Le Gratin de Pommes de Terre aux Poireaux
Les Petits légumes*

*De 22h à 23h30 : les Saveurs des Dernières Heures
avec un Muscat de Rivesaltes Domaine Mas Peyre*

En buffet :

Le Plateau de Fromages affinés – les Huiles de Noix

*Crumble aux Fruits
Tarte au Citron meringuée
Charlotte aux Framboises
Gâteau Opéra
Tiramisù
Petits Choux à la Crème de vanille
Assortiment de Glaces et Sorbets – Sauce Chocolat*

Servi à table : Le Café et L'Assortiment de Mignardises

*À minuit : les Bulles et les Vœux pour la Nouvelle Année
avec Le Champagne Brut Ciel de Perdrix Jean Vesselle*

Sous réserve de modifications en fonction des disponibilités du marché
Soirée sur réservation dans le cadre d'un séjour à l'hôtel