

NOËL
2017

DIMANCHE
24/12

LA MAGIE DE NOËL

Grande salle de gala dès 19h00
Visite du Père Noël & distribution de cadeaux

BUFFET DE NOËL

SUR LE BANC DE L'ÉCAILLER

- Huîtres creuses de Bretagne •
- Bulots et bigorneaux bien relevés •
- Crabes tourteaux • Crevettes grises de la Mer du Nord •

EN ENTRÉE

- Saumon d'Écosse tradition en Belle Vue • Huîtres •
- Anguille et saumon sauvage fumés • Terrines de poissons •
- Boudins de Noël • Foie gras • Pâté de gibier •

SUR LE BUFFET CHAUD

- Cabillaud en écailles de Saint Jacques • Boudin de homard •
- Dinde de Noël entière en farce fine truffe & foie gras • Gigue de chevreuil à la découpe •

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

- 6 variétés des meilleurs fromages belges •

PÂTISSERIES DU CHEF

- Marquises au chocolat • Misérables • Babas au Rhum • Crèmes brûlées •
- Grande bûche de Noël •
- Poire Belle Hélène • Salade d'oranges à la cannelle • L'incourtournable tarte au café •

APÉRITIF AU CHAMPAGNE, ZAKOUSKI,
VINS ASSORTIS À DISCRÉTION, EAUX & CAFÉ

• FORMULE 1 NUITÉE •

- 1 nuitée avec petit déjeuner
- La soirée de Noël, boissons comprises

En chambre « Business » • 182,5€ p.p.
En chambre « Romance » • 185€ p.p.
En chambre « Confort » • 190€ p.p.
En chambre « Espace » • 207,5€ p.p.



RÉVEILLON
2017



DIMANCHE
31/12

ESCAPADES GOURMANDES

POUR LA NOUVELLE ANNÉE

Formule 1

REPAS AU RESTAURANT DU QUARTIER LATIN

Adultes
155€ p.p.
Enfants 12 > 17 ans
75€ p.p.
Enfants < 12 ans
50€ p.p.

Apéritif au Champagne et mises en bouche
(bavarois de homard – croquant de fromage – rillettes de cabillaud –
croustillant de volaille – chèvre sur toast, noix et miel)

•
Frvolité de homard, artichaut Barigoule
et pois gourmands, mesclun croquant

•
Gourmandise de caille et foie gras, bouillon de volaille truffé

•
Tournedos de biche sur une tatin de champignons sauvages,
gratin de pommes de terre et truffe

•
Brillat-Savarin aux fruits secs

•
Crèmeux chocolat blanc et mandarine, croustillant d'orange sanguine
Café et douceurs maison

APÉRITIF AU CHAMPAGNE, ZAKOUSKI,
VINS ASSORTIS À DISCRÉTION, EAUX & CAFÉ

Coupe de champagne à minuit, soirée dansante et cotillons



Formule 2

BUFFET GOURMAND DANS LA SALLE DE GALA

LE BANC DE L'ÉCAILLER

- Huîtres creuses • Bulots et bigorneaux •
- Demi-tourteau • Demi-homard •
- Gambas marinées et sautées à l'huile de sésame •

L'ÉTAL DU POISSONNIER

- Sushi, sashimi •
- Saumon en Belle-Vue •
- Poissons fumés et marinés •
- Terrine de lotte et poireaux •

L'ÉTAL DU BOUCHER

- Terrine de campagne et pâté en croûte •
- Terrine de foie gras et confit d'oignon •
- Jambon cuit sur griffe et galantine •

BUFFET CHAUD

- Papillotes de daurade, vapeur de truffes •
- Soufflé de homard aux petits légumes •
- Bisque de homard •
- Côte de biche rôtie, asperges vertes et champignons des bois •
- Cailles farcies au foie gras, jus de raisins de Muscat •
- Epaule d'agneau roulée aux herbes fraîches •

DESSERTS ET FROMAGES

- Le grand plateau de fromages •
- Le grand buffet de pâtisseries du Nouvel An •

APÉRITIF AU CHAMPAGNE, ZAKOUSKI, VINS ASSORTIS À DISCRÉTION, EAUX & CAFÉ

Coupe de champagne à minuit, soirée dansante et cotillons

• PROLONGEZ LA FÊTE LE TEMPS D'UN SÉJOUR •*

- 2 nuitées avec petits déjeuners
- Une soirée gourmande 3 services, boissons comprises le samedi ou le lundi
- La soirée de Nouvel An, boissons comprises

- En chambre « Business » • 435 € p.p.
- En chambre « Romance » • 440 € p.p.
- En chambre « Confort » • 455 € p.p.
- En chambre « Espace » • 470 € p.p.

* valable pour formule 1 ou 2