



SAINT-SYLVESTRE

VOTRE NOUVEL-AN AUX LACS DE L'EAU D'HEURE

Forfaits du Nouvel-An











SÉJOUR 2 JOURS / 1 NUIT

- Une nuit en chambre double* avec vue lac
- Menu de la Saint-Sylvestre 7 services au sein du restaurant bistronomique de l'hôtel,

La Brasserie des Lacs (boissons incluses)

- Sélection du Sommelier inclus
- Coupe de champagne à minuit
- Le petit-déjeuner du lendemain

Options:

- * Supplément single : 40€ /nuit
- * Supplément nuit en studio VIP : 45 €/ nuit
- Possibilité de réserver une table à la Choucroute de l'An neuf le 1er janvier à partir de midi. Buffet à volonté. 25€ / pers.

Sur base de 2 personnes. Paiement à la réservation

Forfaits du Nouvel-An

FORMULE SILVER









SÉJOUR 2 JOURS / 1 NUIT

- Une nuit en chambre double* avec vue lac
- Menu de la Saint-Sylvestre 7 services au sein du restaurant bistronomique de l'hôtel, La Brasserie des Lacs
- Sélection du Sommelier & coupe de Champagne à minuit
- Accès à l'espace SPA Centre de Bien-Être (2h) (Coupe de bulles à votre arrivée)
- Le petit-déjeuner inclus

Options:

- * Supplément single : 40€ /nuit
- * Supplément nuit en studio VIP : 45 €/ nuit
- Possibilité de réserver une table à la Choucroute de l'An neuf le 1er janvier à partir de midi. Buffet à volonté. 25€ / pers.

Forfaits du Nouvel-An

FORMULE GOIDEN









- Deux nuits dans une Suite VIP PREMIUM avec une bouteille de bulles en chambre
- Menu de la Saint-Sylvestre 7 services au sein du restaurant bistronomique de l'hôtel, La Brasserie des Lacs
- Sélection du Sommelier & coupe de Champagne à minuit
- Accès à l'espace SPA Centre de Bien-Être (2h) (Coupe de bulles à votre arrivée)
- Le petit-déjeuner inclus

Sur base de 2 personnes. Paiement à la réservation

Suppléments:

- Accès SPA Centre de Bien-Être 2h supplémentaires : 30€ / pers.
- Buffet Choucroute Royale de l'An neuf le 1er janvier à partir de midi. Buffet à volonté. 25€ / pers.

Menu de la Saint-Sylvestre



MENU DU NOUVEL-AN

Coupe de champagne Madame de Maintenon

Tartare de bar de ligne façon Ceviche, agrumes et fines herbes

Terrine de foie gras d'oie fait maison au porto familiale, confiture d'oignons rouge, toast de pain brioché

Saint-Jacques rôtie, beurre blanc aux poireaux

Raviole « fait main » farce aux champignons de bois, sauce légère a la truffe blanche

Sorbet pommes - pamplemousse, liqueur de cassis

Le filet pur de veau de lait, jus à la sauge fraiche, mousseline de légumes verts, et pommes éventail

La mini buche de la Saint-Silvestre au chocolat noir, croquant de noisette, crème anglaise minute

Paiement à la réservation.

Menu de la Saint-Sylvestre

SÉLECTION DU SOMMELIER

Coupe de champagne Madame de Maintenon à l'apéritif

Sauternes pour accompagner le foie gras
Sauvignon blanc les croisières Pays D'oc
Chardonnay La Torre IGT Italie
Le Negroamaro La Torre IGT Italie
Le Saint-Emilion Grand Bouquet Bordeaux

Coupe de champagne Madame de Maintenon à 00h



Le 1er Janvier

CHOUCROUTE DE L'AN NEUF







Buffet Choucroute Royale dès midi au restaurant de l'hôtel

Paiement à la réservation - Places limitées

25€ Hors boissons

14€
Enfant
-12 ans

PROLONGEZ VOTRE SÉJOUR









Nuitée supplémentaire à l'hôtel le 30/12 ou le 01/01 Petit-déjeuner inclus

115€
chambre
double

95€ chambre single

