

# REVEILLON NOEL

*En pension*

—→ 1<sup>er</sup> jour : (selon jour d'arrivée)

Arrivée dans l'après-midi. Installation dans les chambres.

Dîner partagé dans une ambiance conviviale et éducative.

Hébergement.

(3 jours / 2 nuits)



—→ 2<sup>ème</sup> jour :

Petit déjeuner

Dîner (réveillon)

Menu :

- Apéritifs avec toasts périgourdins (foie gras poêlé avec ses fruits confits, magret de canard séché farci au foie gras, boudin blanc aux fruits caramélisés....)
- Tourin blanchi
- Duo de foie gras mi-cuit avec son verre de Côte de Bergerac
- Magret de canard sauce Périgueux aux truffes ou confit de canard avec une bouteille de 75 cl de Lalande de Pomerol pour 4 personnes
- Pommes de terre Sarladaise avec cèpes
- Rocamadour soit nature, sur un lit de salade à l'huile de noix ou avec un coulis de miel brûlant
- Aumônière à la glace aux noix caramélisées avec son coulis de chocolat chaud flambée aux Grand Marnier avec une bouteille de champagne pour 4 personnes
- Café

Hébergement

—→

3<sup>ème</sup> jour :

Petit déjeuner

**Prix par personne : 155 €**

**Nuit supplémentaire 47 € par personne en ½ pension**

Ce prix comprend : 2 nuits (en chambre double avec chauffage central au gaz), 2 petits déjeuners, 1 repas (un apéritif, vin de table et café compris), le réveillon (un apéritif, un verre

de Monbazillac, une bouteille de 75 cl de Lalande de Pomerol pour 4 personnes et une bouteille de champagne pour 4 personnes), la taxe de séjour et les frais de réservation.

Ne sont pas compris : le transport et les extras.