

REVEILLON NOUVEL AN

En pension

—→ 1^{er} 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^{ème} jour :

Petit déjeuner

Dîner (réveillon)

Menu :



- Apéritifs avec toasts périgourdins (pain aux noix grillé au beurre de truffe, foie gras poêlé avec ses fruits confits, magret de canard séché farci au foie gras, boudin blanc aux fruits caramélisés....)
- Velouté de fèves aux girolles
- Duo de foie gras mi-cuit en terrine et au torchon avec son verre de Cote de Bergerac
- Trou périgourdin
- 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
- Fromage frais de vache ou 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
- Petits fours
- Café

Hébergement

—→ 3^{ème} jour :

Petit déjeuner

Prix par personne : 229 euros en 1/2 pension

Nuit supplémentaire 47 € par personne en 1/2 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), l'animation et les cotillons, la taxe de séjour et les frais de réservation.

Ne sont pas compris : le transport et les extras.