

Menu St – Sylvestre 2019

Réveillon du 31 décembre 2019

Dîner prolongé aux chandelles **160 € / personne**

Boissons : champagne à discrétion - eau minérale & café

Mises en bouches
&
Foie gras “Apicius” truffé maison – son chutney de figue & pain d'épice
&
Chaud & froid Nordique
(saumon fumé maison, au bois de hêtre et sel de viking avec sa mousseline de homard,
crabe et langoustine)
&
Sorbet artisanal à la liqueur Impériale Napoléon
&
Filet Mignon de veau aux parfums de sous bois & morilles
&
Feuilleté de brique au Neufchatel en Bray sur son lit de salade
&
Vacherin Maison revisité en passant par la Picardie
&
Café & ses mignardises

Forfait avec hébergement & petits déjeuners pour deux personnes :

Réveillon Saint – Sylvestre – Chambre – Petit déjeuner buffet (accompagné de champagne) hors taxe de séjour & extra

- En chambre de catégorie “ **Confort** ” : 599 € pour deux personnes
- En chambre de catégorie “ **Excellence** ” : 649 € pour deux personnes
- En **Suite Junior** : 753 € pour deux personnes
- En **Suite** : 878 € pour deux personnes

Menu du jour de l' an – déjeuner & dîner 1er janvier 2020

69 € par personne (hors boissons & extra)

Mises en bouches
&
Foie gras “Apicius” truffé maison – son chutney de figue & pain d'épice
&
Filet Mignon de veau aux parfums de sous bois & morilles
&
Feuilleté de brique de neufchatel en Bray sur son lit de salade
&
Vacherin Maison revisité en passant par la Picardie

Pour toutes réservations, un chèque d'acompte de 50 % de la valeur totale du séjour pour le Forfait avec hébergement

Offre spéciale : Pour les durées de séjour de plus en complément de la st-sylvestre (avant ou après) , sur l'hébergement “pure “ -30 % pour les nuits supplémentaires

Pour toutes réservations : info@villaaultiahotel.com ou 03.22.30.04.04