



Manoir
de la Poterie



HOTEL RESTAURANT & SPA

St Sylvestre

2014

En famille, entre amis, à deux, des émotions à partager...

Séjour de 2 nuits

30 - 31 Décembre ou 31 Décembre - 1^{er} Janvier

- Deux nuits en chambre classique ou supérieure
- Petit Déjeuner au buffet américain
- Brunch (le 1^{er} Janvier)
- Accès au Spa Les Thermes et à la salle fitness
- Cadeau en chambre
- Dîner gastronomique du Réveillon au champagne Ruinart Blanc de Blancs
- Un soin de 30 minutes acheté = un soin de 30 minutes OFFERT* pour toutes réservations effectuées avant le 1^{er} Décembre

Forfait en chambre classique

529 €/pers.

Forfait en chambre supérieure

549 €/pers.

** 30 minutes de modelage dos, nuque, bras sur l'ensemble du séjour*



Une formule exceptionnelle pour un séjour féérique au Manoir de la Poterie & Spa, afin de fêter de la meilleure façon qu'il soit l'arrivée de l'année 2015. Célébrer le passage à la nouvelle Année dans notre Maison, c'est l'assurance d'un moment inoubliable, empreint de gastronomie, d'un cadre chaleureux et d'une équipe aux petits soins, pour faire que ces deux jours soient exceptionnels.

Chemin Paul Ruel – 14113 Cricqueboeuf
(entre Honfleur et Deauville)
02 31 88 10 40
info@honfleur-hotel.com - www.manoirdelapoterie.fr

MENU DU REVEILLON
Voir au dos



Manoir
de la Poterie



HOTEL RESTAURANT & SPA

Menu de la St Sylvestre 2014

Au Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Dans une ambiance feutrée et cosy, nous vous proposons de passer le cap de l'année
au coin du feu et de commencer 2015 de la meilleure des façons !

Pour la soirée, notre Chef de cuisine, Jacques Joussaume et son équipe vous proposent le programme suivant :

A partir de 19h45, dans les Salons du Restaurant « Louis XVI »

Apéritif

Coupe de Champagne Ruinart Brut, Petits Fours Frais

Mise en Bouche

Cuillère de Boudin Blanc truffé, Pomme fruit tiède, Chips de Vitelotte

Le Foie-Gras de Canard

En Opéra avec son toast brioché, chutney de Mangue

Noix de Saint Jacques de Sébastien Pillet Saiter, bateau « La Persévérance » Trouville sur Mer

Snackées au Beurre Bordier Piment d'Espelette, Cêpes

Grosse Raviole aux Langoustines,

Ricotta et jeunes pousses d'Épinard

Noisette de Chevreuil Grand Veneur

Tonnelet de Céleri et Châtaignes rôties

Brillat-Savarin truffé et Comté affiné 30 mois

Pâte de fruits Figues et Noix concassées, mesclun

Caracas de Framboise

Mousseline Mandarine Impériale, Glace Réglisse

Palette de Mignardises

En vous souhaitant de passer un agréable moment !

La Direction

Le Menu seul (sur réservation et sous réserve de disponibilité) **235 € TTC par personne**

Le Menu comprend : L'apéritif au Champagne Ruinart Brut,
une bouteille de Champagne Ruinart Blanc de Blancs pour deux personnes, une bouteille d'eau minérale, café.