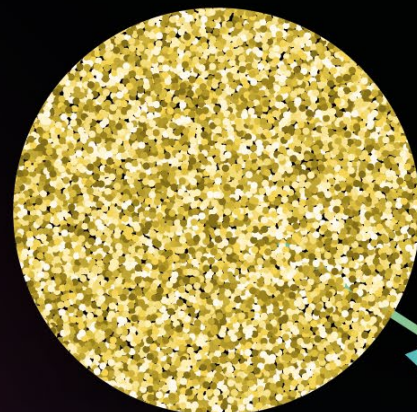


Le Grand Réveillon du 31 décembre

*Saturday
Night
Fever*

Pensez à réserver !
(heures de bureau)

T +41 22 960 81 71
conference@hotel-chavannes.ch



MENU

Amuse-bouche

Foie gras poêlé aux pralines de Saint-Genis
et feuilles de chou vert croquantes

Entrée

Noix de Saint-Jacques rôties, étuvée de poireaux,
jus de coquillages safrané et chips de vitelotte

Plat

Mignon de veau rôti, écrasée de potiron à l'huile
de truffe blanche, croustillant de polenta
aux champignons et parmesan, jus au vin rouge
et légumes braisés

Fromage

Crumble aux noix et noisettes, espuma léger
de chèvre et saladin au vinaigre balsamique

Dessert

Le tout exotique

TARIFS

La soirée CHF 125.- par personne

Enfant (5 à 12 ans): CHF 45.-

Adolescent (13 à 18 ans): CHF 95.-

L'apéritif de la Saint-Sylvestre

Le dîner

Les cotillons à minuit

L'animation DJ

FORFAIT

Soirée et Nuit d'Hôtel CHF 190.- par personne

Soirée + Nuit en chambre double avec petit déjeuner

Enfant (5 à 12 ans): CHF 95.-

Adolescent (13 à 18 ans): CHF 145.-

(Tarifs par personne, hors boissons,
taxes et service inclus)

Accès Wellness en supplément: CHF 50.- pour 2

Option Supérieur Lac: + CHF 25.-

Option Suite: + CHF 50.-

LA FÉERIE DE NOËL

25 DÉCEMBRE

LE GRAND BUFFET DE NOËL

Mardi 25 décembre à midi

MENU

Velouté de potimarron et crème de pain d'épices,
terrines de foie gras et chutney de figue

Banc de l'écailler avec huitres, fruits de mer, tartares,
saumon en bellevue

Charcuteries de pays, terrine...

Le plat principal

Jambonnette de cuisse de dinde farcie aux marrons
et champignons des bois, mousseline de panais
infusée à la vanille, gratin de cardons et fricassée
de légumes d'hiver, jus corsé

Buffet de fromages

Le dessert

Douceur chocolat-praliné maison

LA MAISON DU PÈRE-NOËL

Animations et jeux pour enfants.

TARIFS

Menu CHF 75.- par personne.

Enfants de 0 à 5 ans: OFFERT

Enfants 5 à 14 ans: CHF 37.-

Pensez à réserver !
(heures de bureau)

T +41 22 960 81 71
conference@hotel-chavannes.ch