

🏠 FORFOIT SAINT-SYLVESTRE EN PROVENCE



HOSTELLERIE
DE L'ABBAYE
DE LA CELLE





🏠 SÉJOURNER ...

- Nuit en chambre double
- Petits déjeuners inclus
- Accueil avec cocktail au champagne et toasts de foie gras
- Une belle truffe en cadeau en chambre à emporter ou à utiliser pour votre petit déjeuner du lendemain
- Dîner gastronomique pour deux personnes avec le menu de la Saint-Sylvestre, hors boisson
- Départ tardif sur demande et selon disponibilité
- Option « se détendre » avec deux massages Signature d'une heure
- Supplément de 125 € par personne pour le déjeuner du 1^{er} Janvier 2019, sur réservation





SE DETENDRE

DVANT LA NOUVELLE
ANNÉE

Pour commencer l'année 2019 en douceur, nous vous proposons un massage Signature de votre choix par personne d'une durée d'une heure.

Massage en duo possible en Suite sur demande.



MENU

Côté cuisine, l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle incarne l'âme de la Provence. Le chef Nicolas Pierantoni fait évoluer ses menus au gré des saisons et des étals du marché.

Nous vous proposons un menu gastronomique pour le réveillon du 31 décembre en 7 services, hors boisson, composé de deux entrées, de deux plats, d'un fromage et d'un dessert.

Il s'agit d'un menu unique.

N'hésitez pas à nous communiquer à la réservation vos allergies et restrictions alimentaires en cas de besoin.

Un menu et des plats dédiés pourront également être proposés à la demande pour vos enfants.





MENU

Dîner de la Saint Sylvestre le 31 Décembre 2018

Pour patienter, les régalades de l'Œn Neuf...

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes
marinées aux oignons doux

Foie gras de canard de Chalosse
fruits d'hiver poêlés

Cookpot de homard bleu
légumes à la grecque

Loup de Méditerranée
coquillages et truffe noire

Poitrine de pigeon de la maison Miéral
rôtie, la cuisse confite

Fougerus truffé

Sorbet exotique

Chocolat / marron





MENU

Déjeuner du jour de l'an le 1^{er} Janvier 2019

Nos régionales 2019...

Légumes d'un lendemain de pot-au-feu
un jus truffé pour les saucer

Ravioles de homard bleu
artichauts poivrade

Sole de Méditerranée
sucs de cuisson à peine crémé

Petit pâté chaud de canard et foie gras

Sélection de fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Vacherin
agrumes / marrons

Tarif de 125 Euros TTC par personne, hors boisson



🏠 TARIFS ET OPTIONS

Nous vous informons que les tarifs présentés ici sont pour deux personnes et valable pour la Saint Sylvestre 2018

SÉJOURNER		NUIT SUPPLEMENTAIRE Chambre seule
Catégorie de chambre supérieure	À partir de 750.00 €ur	300.00 €ur
Junior Suite	À partir de 859.00 €ur	410.00 €ur
Suite	À partir de 910.00 €ur	430.00 €ur

SE DETENDRE avec deux massages

Catégorie de chambre supérieure	À partir de 920.00 €ur	300.00 €ur
Junior Suite	À partir de 1 029.00 €ur	410.00 €ur
Suite	À partir de 1 080.00 €ur	430.00 €ur

Prolongez votre séjour,
et pour les séjours de plus deux nuits, nous vous offrons un accueil VIP avec caviar & champagne.

