



**Le directeur de l'Hôtel du Parc\*\*\* à Hossegor**

**M DARNET Sébastien,**

vous invite à passer un réveillon exclusif, en bordure du lac marin,  
dans les Landes, à proximité de l'océan Atlantique

**RÉSERVEZ VOTRE RÉVEILLON 3 ÉTOILES  
SUR LE LITTORAL**



**HOSSEGOR**

# FORFAITS 3 NUITS B&B

## VOTRE SÉJOUR

### Hébergement

Arrivée le 30/12/2020

Départ le 02/01/2021

(3 nuits)

### Restauration

Petits déjeuner des 31/12/2020 ; 01/01/2021 ; 02/01/2021

Dîner de la Saint-Sylvestre du 31/12/2020

Brunch du 01/01/2021



**PACK DISPONIBLE À L'ÉTAPE 2 DE VOTRE RÉSERVATION**





# HÉBERGEMENT

**Trois nuits en chambre deux personnes**

 **318€ TTC / chambre**

**Trois nuits en chambre trois personnes**

 **331€ TTC / chambre**

**Trois nuits en chambre quatre personnes**

 **369€ TTC / chambre**

**Trois nuits en chambre cinq personnes**

 **446€ TTC / chambre**

Les forfaits trois nuits sont valables pour une date d'arrivée le 30/12/2020 et un départ le 02/01/2021.

Les prix sont «à partir de» selon le type de chambre, ils s'appliquent pour les adultes.

\* Sont considérés comme «enfant» : les - de 12 ans.



# DÎNER DE LA ST-SYLVESTRE

Ambiance musicale | Menu en 4 services

## *FLÛTE DE CHAMPAGNE*

« Tsarine » Cuvée Premium Brut

## *AMUSE-BOUCHE*

Gougère de crème de raifort et granny smith

Tartare de saumon gravlax à la betterave

Cromesquis à la crème de truffe

## *MAGRET DE CANARD FUMÉ*

Juste snacké, sauce façon grand-mère

Petits légumes

## *SAINT-JACQUES*

Rôties, saucisse de Morteau fumée

Fenouil en vinaigrette

## *BALLOTINE DE PINTADE*

Farcie au foie gras

Jus corsé et panais rôtis

## *MILLE-FEUILLES RENVERSÉ*

Vanille de Madagascar et agrumes

*Café et mignardises*

*Eau plate et pétillante à discrétion*

 - 69 -

*Accords mets & vins en 4 services (en option)*

 - 30 -  
(en option)

Les prix sont en euros, ils comprennent les taxes et le service - hors boissons.

Champagne : Prix de la coupe : 8,50 euros / Prix de la bouteille de Tsarine 75cl : 45 euros

# BRUNCH DU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2021

Brunch servi de 12h à 14h30

## *PÔLE BOULANGERIE / PÂTISSERIE*

*Pain frais et viennoiseries*

## *PÔLE ENTREES*

*Charcuteries avec jambon de pays, jambon blanc truffé, chorizo*

*Légumes croquants, salades & crudités*

*Saumon en bellevue*

*Terrine de légumes*

*Condiments*

## *PÔLE CHAUD*

*Epaule d'agneau confite*

*Piperade liée à l'œuf et pommes de terre grenailles en persillade*

## *PÔLE DESSERT*

*Croustade Landaise*

*Gâteau basque*

*Salade de segments d'agrumes*

*Mousse au chocolat*

*Fontaine au chocolat avec marshmallows et fruits découpés*



*Café*

*- 29 -*



Photos non contractuelles

# PETIT-DÉJEUNER

31/12/20, 01 et 02/01/21

*- 12 -*

Les prix sont en euros

contact@hotelparc-hossegor.com

**HOTEL DU PARC**  
by azurava

Réservez au 05 58 35 27 10



# REPAS DES ENFANTS

*Sont considérés comme «enfants» : les - de 12 ans.*

## *DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE*

*Coupe de Champomy*

*Œuf mimosa*

*Hamburger frites*

*Dessert du menu*

*Sodas/Jus/Eau*

 - 29 -

## *PETIT-DÉJEUNER*

 - 7 -



*Les prix sont en euros.*