



LES MANOIRS

Tourgéville

*Un passage à la nouvelle
année tout en douceur*

À L'OCCASION DE LA SAINT SYLVESTRE,
LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE VOUS ACCUEILLEN
DANS UN CADRE CHALEUREUX ET INTIMISTE...

+33 (0)2 31 14 48 68 • www.lesmanoirstourgeville.com

HOTEL LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE • RESTAURANT LE 1899
Chemin de l'Orgueil - Tourgéville, 14800 Deauville, France

Le Séjour Réveillon

COMPREND

L'ACCUEIL AVEC UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE DANS VOTRE CHAMBRE OU SUITE
LE RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE ACCORD METS & VINS
LES PETITS DÉJEUNERS BUFFET
LE LIBRE ACCÈS À NOS INFRASTRUCTURES DE SPORTS ET LOISIRS

Prix net pour deux personnes, en chambre double

Pour un séjour de 2 nuits consécutives :

Chambre Double Manoir	1075 €
Chambre Double Jardin	1130 €
Suite Manoir	1445 €
Duplex	1230 €
Triplex	1505 €

Pour un séjour de 3 nuits consécutives :

Chambre Double Manoir	1340 €
Chambre Double Jardin	1425 €
Suite Manoir	1890 €
Duplex	1570 €
Triplex	1980 €

A ces tarifs, il conviendra d'ajouter la soirée animée de la Saint Sylvestre des enfants (de 3 à 12 ans), soit 60€, ainsi que tous les autres extras (petits-déjeuners enfants,...). Le dîner des enfants se déroulera dans un salon privatif, séparé de la salle de réception. Une soirée haute en couleurs...

Le Menu

UN DÎNER ACCORD METS & VINS DANS UN CADRE FEUTRÉ,
SAUPOUDRÉ D'UNE AMBIANCE MUSICALE JAZZY...

Mise en Bouche

Coupe de champagne Louis Roederer brut premier

—
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes,
œufs de poissons

Sancerre blanc, Domaine de la rossignole (2016)

—
Ravioles de homard, sauce émulsionnée au corail

Montagny 1^{er} cru Montcuchot,

Vignerons de Buxy (2015)

Filet de veau façon Rossini, pommes fondantes

Château Maucaillou, Moulis-en-médoc - 2012

—
Camembert à la truffe

*Domaine des Hauts Perrays, Côteaux du Layon
AOP (2016)*

—
Palet au chocolat, arachide et fleur de sel

Coupe de champagne Louis Roederer brut premier

—
Café et mignardises de fête

MENU DES ENFANTS (de 3 ans à 12 ans) / 60€

Toasts au foie gras / Dos de cabillaud gratiné au basilic, Pommes Duchesse
Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat

Le dîner des enfants se déroulera dans un salon privatif, séparé de la salle de réception.

Conditions de réservation et d'annulation : Toute réservation doit être garantie avec des arrhes équivalentes à 50% du prix total du forfait. L'annulation sans frais est possible jusqu'à 15 jours avant la date d'arrivée prévue. Nous ne confirmons les réservations qu'à réception des arrhes. Nos tarifs s'entendent TTC, hors taxe de séjour en supplément: 1€ /jour/personne.