

Marchés de Noël



UN SEJOUR DANS LES ETOILES...

... les week-ends du :

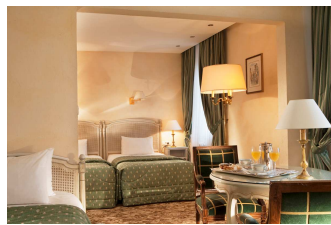
- 25 au 27 novembre,
- 2 au 4 décembre,
- 9 au 11 décembre,
- 16 au 18 décembre,
- Et du 23 au 25 décembre.
(restaurants fermés le 24 au soir)

Forfait 3 jours 2 nuits incluant :

- 2 nuitées
- Petit déjeuner buffet durant les 2 jours
- Accueil personnalisé en chambre
- Accès à notre espace "Forme" avec sauna, hammam et salle de fitness

Les + de votre séjour :

- Plusieurs possibilités de restauration
- Service taxi
- Petit déjeuner offert pour les enfants de - 12 ans qui partagent la chambre des parents



	Week-end		Semaine	
	Vend-Sam ou Sam-Dim		du Dim au Jeu	
	Single	Double	Single	Double
Catégorie Standard				
Chambre à grand lit	246,00	296,00	221,40	266,40
Chambre à deux lits	286,00	316,00	257,40	284,40
Catégorie Supérieure				
Chambre deux lits/grand lit	339,00	369,00	305,10	332,10
Chambre Triple (3 adultes) conditions enfants nous consulter	440,00		396,00	
Chambre Contemporaine	359,00	389,00	323,10	350,10
	Taxe de séjour en sus		Réduction déjà appliquée	

En supplément

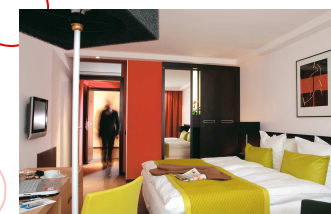
- Nuit supplémentaire chambre standard à **118€¹**
- Nuit supplémentaire chambre supérieure à **155 €¹**
- Petit déjeuner buffet à **15.50 €** par personne
- Taxe de séjour à **0.80 €** par personne

¹ Hors petit-déjeuner

Best Western GRAND HOTEL BRISTOL

7 Place de la Gare - 68000 Colmar
Tél. : 03 89 23 59 59- Fax. : 03 89 23 92 26

www.grand-hotel-bristol.com
Email : reservation@grand-hotel-bristol.com



- 10% en Semaine

Nos Restaurants

Le Rendez-vous de Chasse

Restaurant Gastronomique

Les Entrées

Le Foie gras de Canard au Muscat de Rivesaltes
Chutney d'Abricots au Safran **27.-€**

L'Œuf poché aux Pointes d'Asperges,
Grosse Mouillette, Émulsion au Jus de Truffes **25.-€**

Les Viandes et Poissons

Le Suprême de Pigeonneau légèrement fumé,
Cuisses en Cromesquis, Jus réduit Agrumes-Epices **34.-€**

La Côte de Veau Rôtie, Gratin de « Bombardoni »
Aux Truffes et Artichauts, Sauce Périgueux **39.-€**

Les Filets de Rouget en Ecailles d'Aubergine,
Fine Ratatouille, Huile de Basilic en Emulsion **35.-€**

Les Médaillons de Homard,
Ravioles d'Épinards, Bouillon de Gruyère **43.-€**

Les Desserts faits Maison

La Mousse Légère Coco-Citron Vert
Ananas Rôti à la Vanille - Crèmeux Macae **14.-€**

Le Dôme Mousse Chocolat, Coulant Framboise
Écume de Lait Vanille - Badiane **14.-€**



L'Auberge

Restaurant Traditionnel

Les Entrées

Tarte à l'Oignon des Vignerons **7.50-€**
Pâté en Croûte, Crudités **13.50-€**

Les Spécialités Alsaciennes

Cervelas en Sauce à la Vinaigrette **9.50-€**
Presskopf à l'Alsacienne **11.50-€**
Volaille au Riesling, Nouilles au Beurre **17.00-€**
Choucroute de l'Auberge **19.00-€**

Les Viandes et Poissons

Rognons de Veau, Pommes de terre sautées **18.50-€**
Onglet de Bœuf aux Echalotes confites **19.00-€**
Pavé de Saumon sur Choucroute **16.90-€**
Sandre aux Nouilles, Sauce Riesling **23.00-€**

Les Desserts faits Maison

Mousse glacée au Kirsch **8.50-€**
Vacherin glacé à l'Alsacienne **9.00-€**

Prix nets - Taxes et Services compris

JOYEUX NOËL
MERRY CHRISTMAS
FROHE WEIHNACHTEN
FELIZ NAVIDAD
BUON NATALE
GLAEDELIG JUL
Καλά Χριστούγεννα

Prenez Soins de Vous

Les massages sur demande :

- Massage aux Huiles Essentielles de 1h00 : **65 €**
- Massage aux Huiles Essentielles de 1h15 : **75 €**
- Massage aux Huiles Essentielles de 1h30 : **85 €**

