

Saint Sylvestre

2011

2012 : Menus, Forfaits séjour...

SEJOUR SPECIAL REVEILLON...

Du 30 Décembre 2011 au 1er Janvier 2012

Forfait 3 jours 2 nuits incluant :

- 2 nuitées en chambre double catégorie Standard
- Le Petit déjeuner buffet durant les **2 jours**
- Dîner du Réveillon au choix :
Aux Chandelles à l'Auberge Brasserie - hors boissons
Ou
Prestige avec dîner Gastronomique - incluant boissons
- Accès à notre espace "Forme" avec sauna, hamamm et salle de fitness

Forfait Chandelles : 215€ par personne

Forfait Prestige : 399€ par personne

Les + de votre séjour

Une offre complète pour allier détente, culture et gastronomie. Accueil personnalisé en chambre.

En supplément

- Chambre supérieure : + **90 €** pour 2 nuits
- Tarif single nous consulter
- Nuit supplémentaire standard à **49 €** par personne *
- Nuit supplémentaire supérieure à **69 €** par personne *
- Massage aux Huiles Essentielles de 1h00 : **65 €**
- **Conditions enfants : nous consulter**

Prix par personne
Taxe de séjour en sus
* petit déjeuner en sus

Deux soirées, Deux ambiances...

- Prestigieuse et festive avec le **Rendez-vous de Chasse**. Menu gastronomique, vins fins sélectionnés par notre Maître Sommelier, orchestre, bulles et cotillons...
- Traditionnelle et feutrée dans notre brasserie **l'Auberge** avec dîner aux chandelles



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

Le Rendez-Vous de Chasse

LE MENU GASTRONOMIQUE

Samedi 31 Décembre 2011

Amuse Bouche
Tartare de St Jacques au Citron vert
Tartine au Caviar

-
Foie gras de Canard mi-cuit au Vin chaud
Kougelhopf grillé

-
Œuf « Parfait », Asperges vertes
Emulsion d'un Beurre Noisette

-
Bar rôti, Mousseline de Panais
Chips de Légumes, Crème de Truffes

-
Turbot aux Oignons doux
Carottes - Amandes - Raisins
Jus Ras el Hanout Oranges

-
Pièce de Veau juste saisie,
Cannelloni Artichaut-Foie gras
gratiné au Parmesan

-
Pré-Dessert

-
Variation Poire-Chocolat

-
Mignardises et Truffes au Chocolat

Le Rendez-vous de Chasse est ouvert le
Dimanche 1er Janvier 2012 au déjeuner

SOIREE DE LA ST SYLVESTRE

Samedi 31 Décembre 2011

Le Menu Gastronomique incluant les boissons :

La Coupe de Champagne Taittinger « Brut »
Cuvée Prestige servie en Apéritif

◆
Les vins pendant le repas

◆
Eaux Minérales, Cafés

◆
La Coupe de Champagne Duval Leroy
« Brut Rosé » en Magnum servie à minuit

◆
La Traditionnelle Soupe à l'Oignon

◆
Les Cotillons

◆
Animée par l'Orchestre
« Blue Night » de Robert Mérian

SOIREE A 260€ PAR PERSONNE

- service et boissons selon forfait compris -

L'Auberge

LE DINER AUX CHANDELLES

Samedi 31 Décembre 2011

Foie gras de Canard aux Fruits secs
Gelée de Gewürztraminer

-
Tournedos de Lotte et Moules Bouchot
Sauce Safranée

-
Sorbet Champagne
arrosé au Champagne

-
Filet de Bœuf Wellington
Garniture du Moment

-
Gourmandise de Châtaigne

-
Mignardises

SOIRÉE A 76€ PAR PERSONNE

- service compris, boissons en sus -

Le restaurant l'Auberge-Brasserie est ouvert
le Dimanche 1er Janvier 2012
aux déjeuner et dîner