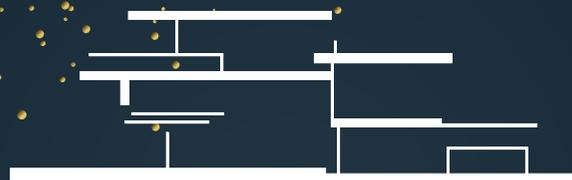




La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE



Golden Lakes Hotel

LACS DE L'EAU D'HEURE | ARDENNES



SAINT-SYLVESTRE

Festivités du Nouvel-an
aux Lacs de L'Eau d'Heure



FORMULE GOLDEN

à partir de
215€
par personne



1 Nuit en chambre double standard* avec vue lac
Accueil champagne dès 20h
Buffet Cooking Live de la Saint-Sylvestre
Accès gratuit à la New Year's Eve Party de l'hôtel
Ambiance DJ Live et Open Bar jusqu'à 5h du matin
Le petit-déjeuner du lendemain

Sur base de 2 personnes. Paiement à la réservation

Options :

- * Supplément single : 40€ /nuit
- * Supplément nuit en studio VIP PREMIUM : 75 € / nuit
- Possibilité de réserver une table à la Choucroute de l'An neuf le 1er janvier à partir de midi. 19,50€ / pers. Enfants de -12ans : 11€.

FORMULE PARTY



140€
par personne

Accueil Champagne dès 20h
Buffet Cooking Live de la Saint-Sylvestre
Accès à la New Year's Eve Party de l'hôtel
Ambiance DJ Live et Open Bar jusqu'à 5h du matin
Soupe à l'oignon à 3h du matin

Paiement à la réservation



Buffet de la Saint-Sylvestre

20H ACCUEIL

Champagne Blanc Brut Madame de Maintenon

Le Negro Amaro, Primitivo La Torre IGT Italie

Le Negro Amaro Chardonnay Italie

Eau plate eau pétillante,

Bière blonde, bière aux fruits

ZAKOUSKIS PRESTIGE

Carré de foie gras d'oie aux poires

Chèvre aux fruits sec d'hyper

Blanc au saumon fumé sauvage

Crèmes fromagères aux lardons au pain de mie

Jambon de Bayonne aux tartares de tomate

Oeufs de truite au pain noir et saumon frais



Buffet à 140€ boissons comprises*

Ambiance Cooking Live - Accès gratuit à la New Year's Eve Party de l'hôtel.

Paiement à la réservation.

**Les bulles - Sélection de vins italiens - Bières blondes et fruitées - Softs, eaux.*

Buffet de la Saint-Sylvestre

21H REPAS COOKING LIVE

LE PÉRIGORD

Tartare de pommes au foie gras fumé
et confiture d'oignons

Bloc de foie gras à la viande de grison éclats
d'amandes aux abricots et pistache

Terrine de foie gras d'oie à la truffe

Foie gras d'oie, poêlé minute « chaud »

Carpaccio de bœuf maturé à la truffe

Comprenant les accompagnements suivants :

Confiture d'oignons rouges,
Pain brioché,
Pommes caramélisées.

NOTRE ÉCAILLER

Huîtres fines de claire

Huîtres normandes

Huîtres creuse de Zélande

Homard Belle-View

Crevettes bouquet

Saumon fumé à la crème Raifort

Comprenant les accompagnements suivants :

Pain à huîtres, Sauce échalotes, Mayonnaise,
Aïoli, Sauce cocktail, Citrons

LA CHALEUR DU NOUVEL-AN

Ragout de Homard et poissons au safran
et julienne de légumes

Magret de canard en éventail jus au miel et
piment d'Espelette

Filet de porc sauvage « Marcassin » mariné au
Lalande de Pomerol, réduction de
poivre noir de Malabar

Coucou de Malines rôti sauce fine champagne et
estragon

Comprenant les accompagnements suivants :

Purée aux carottes
Chicons braisés
Pommes-de-terre Macaire

22H30 BUFFET FROMAGES ET DESSERT

4 variétés de fromages de chez notre maitre fromager

Confitures des fruits variées / Variété de petits pains / Fruits frais

Bûche crème brulée, bûche passion chocolat, bûche bavaroise parfum de chocolat et meringuée

Flan maison au Porto



Buffet à 140€ boissons comprises*

Ambiance Cooking Live - Accès gratuit à la New Year's Eve Party de l'hôtel.

Païement à la réservation.

*Les bulles - Sélection de vins italiens - Bières blondes et fruitées - Softs, eaux.

Le 1er Janvier

CHOUCROUTE DE L'AN NEUF



Buffet Choucroute Royale dès midi au restaurant de l'hôtel

Paiement à la réservation - Places limitées

19,50€

Hors boissons

11€

Enfant
-12 ans

PROLONGEZ VOTRE SÉJOUR



Nuitée supplémentaire à l'hôtel le 30/12 ou le 01/01
Petit-déjeuner inclus

88€

chambre
double

74€

chambre
single



Golden Lakes Village
LES LACS DE L'EAU D'HEURE | ARDENNES



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Golden Lakes Village
Route de la Plate Taille, 51
6440 Froidchapelle
Tel : +32 (0) 71 31 71 19
reception@goldenlakesvillage.com
www.goldenlakesvillage.com

