

Les Fêtes de fin d'année au Royal Hainaut

Forfaits et Menus





























Les fêtes de fin d'année permettent de vivre des moments d'enchantement ...

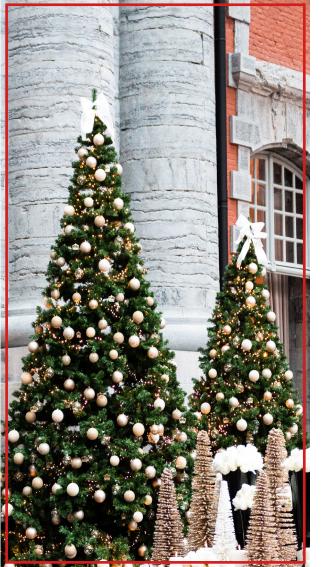
Le Royal Hainaut Spa & Resort Hotel se pare d'une merveilleuse décoration, où sapins et automates, brillance et scintillance, feront régner une atmosphère magique dans ce lieu emblématique.

Ces moments de retrouvailles en famille ou entre amis se vivront entre balades gourmandes, musicales et festives, pour le bonheur des petits et des grands.

Je vous souhaite de lumineuses et délicieuses fêtes de fin d'année!

Emmanuel Béquet Directeur Général





# Un Noël Féérique

La nuit en chambre Deluxe avec petits-déjeuners Accueil de Noël en chambre



Le réveillon de Noël dans notre Brasserie LA GALERIE A partir de **199€**\*

par personne en occupation double

La nuit en chambre Deluxe avec petits-déjeuners Accueil de Noël en chambre



Le réveillon de Noël dans notre restaurant italien *La Storia* 



par personne en occupation double

Une bouteille de Champagne offerte pour toute réservation avant le 15 Novembre

\*Prix par personne en chambre Deluxe. Offre valable sur réservation et selon disponibilités. Offre comprenant le réveillon de Noël pour 2 personnes. Hors taxes de séjour.



#### Samedi 24 Décembre 2022 A partir de 19h



BRASSERIE

Réveillon de Noël

Coupe de champagne et pièces cocktail



Amuse-Bouche

Tartare de homard bleu, perles de citron caviar Pickles de radis ronds



Marbré de foie gras mariné au cognac, fine gelée de poire Chutney de Noël et mini brioche



Suprême de chapon des Hauts-de-France rôti, la cuisse confite en farce et foie gras, conchiglionis farcis aux légumes et fromage frais, carottes rôties au miel



Boule de Noël gourmande Chocolat au lait, caramel et cacahuètes



Mignardises

Prix nets.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Réservation sur www.royalhainaut.com



Champagne Royal Hainaut

(1/2 bouteille par personne)
Eaux minérales plates et gazeuses
Café ou Thé

Animations

Votre repas sera accompagné d'un magicien et de musiciens

Menu Enfant (de 4 à 12 ans)

Saumon Fumé, fromage blanc aux herbes



Ballotine de pintade rôtie, purée de pommes de terre



Mousse au chocolat maison ou Cour de récré

105€ TTC /adulte 45€ TTC /enfant boissons comprises





#### Samedi 24 Décembre 2022 A partir de 19h



Vigilia di Natale

Coupe de Champagne Taittinger Rosé (12,5 cl) Sélection de 3 canapés festifs



Carpaccio di Capesante Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes et caviar



Tagliolini al Nero di Seppia e Gamberi Rossi Tagliolinis à l'encre de seiche, tartare de gambas rouges et zestes de citron



Risotto alla Parmigiana e Vitello Risotto, beurre demi-sel et parmesan 24 mois, piccata de veau snackée à la sauge



Panettone Omelette norvegese Biscuit Panettone façon omelette Norvégienne flambée à la mandarine impériale



Mignardises



Champagne Taittinger Brut Réserve (1/2 bouteille par personne) Eaux minérales plates et gazeuses

Café ou Thé

Animation

Votre réveillon sera accompagné d'un duo jazzy



168€ TTC /personne

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





### LA GALERIE



Dimanche 25 Décembre 2022 De 12h à 15h

#### Déjeuner Buffet de Noël

Profitez d'un moment gourmand et convivial en famille ou entre amis dans le cadre unique de La Galerie.

Une Coupe de Champagne Royal Hainaut (12,5 cl) offerte

Animations

Votre repas sera accompagné d'un magicien et de musiciens

59€ TTC /adulte (hors boissons)
31€ TTC /enfant (de 4 à 12 ans) boissons comprises





### Entrées

- ₩ Terrine de canard, duo de foie gras et girolles
- \* Lucullus selon notre recette traditionnelle
- \* Sélection de charcuteries d'ici et ailleurs
- ★ Opéra de saumon
- \* Salade de haricots verts et crevettes roses
- Saumon en bellevue
- \* Salade d'écrevisses et pétoncles
- \* Fruits de mer (bulots, crevettes roses, huitres)
- \* Carpaccio de boeuf, parmesan et pesto
- \* Jambon de Parme tranché en salle

### Plats Chauds et garnitures

- ★ Rôti de filet de dinde aux marrons, sauce aux morilles
- \* Blanquette de lotte
- ★ Soupe de châtaignes et croûtons
- \* Riz sauvage aux noix de pécan
- \* Poêlée de légumes d'hiver
- \* Salade du moment et vinaigrette maison

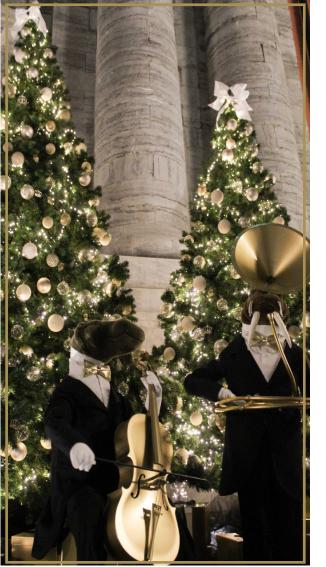
### Fromages

- Sélection de fromages locaux (Chèvre d'Artois, Maroilles, Tome de Cambrai)
- ₩ Brie à la truffe

### Buffet de desserts

- \* Fontaine de Chocolat (Pain perdu, chamallow, fruits de saison)
- \* Bûche Royale
- \* Tartare d'ananas, huile d'olive, citron vert
- Cour de récré (Entremet, mousse au lait Ribot, caramel beurre salé tendre, biscuit marbré, enrobage gourmand au chocolat au lait)
- ♣ Paris-Brest
- ₩ Mille-feuille à la vanille de Madagascar
- \* Tropézienne
- ¥ Tartelette aux fruits exotiques mangue et fruit de la passion





# Magie du Nouvel-An



La nuit en chambre Deluxe avec petits-déjeuners Accueil gourmand en chambre



Le réveillon de la Saint-Sylvestre dans notre Brasserie



A partir de **283€**\*

par personne en occupation double

La nuit en chambre Deluxe avec petits-déjeuners Accueil gourmand en chambre



Le réveillon de la Saint-Sylvestre dans notre restaurant italien





A partir de **353€**\*

par personne en occupation double

<sup>\*</sup>Prix par personne en chambre Deluxe. Offre valable sur réservation et selon disponibilités. Offre comprenant le réveillon de la Saint-Sylvestre pour 2 personnes. Hors taxes de séjour.



#### Samedi 31 Décembre 2022 A partir de 19h



BRASSERIE

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Coupe de champagne et pièces cocktail



Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes, endives carmines, huile d'olive et herbes fraîches



Tournedos de boeuf façon Rossini, pommes Anna et minis légumes de saison, jus réduit au whisky



Brie à la truffe noire, chutney de figues



Réveillon aux saveurs d'équateur Demi coque en chocolat blanc, biscuit moelleux coco, compotée de fruits exotiques et coulis de mangue



Mignardises



Champagne Royal Hainaut
(1/2 bouteille par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café ou Thé

Animations

Votre repas sera accompagné d'un magicien et de musiciens

Menu Enfant (de 4 à 12 ans)



Saumon Fumé, fromage blanc aux herbes Ballotine de pintade rôtie, purée de pommes de terre Mousse au chocolat maison ou Cour de récré

> 125€ TTC /personne 45€ TTC /enfant boissons comprises





#### Samedi 31 Décembre 2022 A partir de 19h30

Enoteca e cucina italian

Capodanno

Coupe de Champagne Taittinger Brut rosé (12,5 cl)



Amuse-Bouche

Ceci, Castagne e Spugnole Petite soupe de pois chiches, marrons et morilles



Capesante e Tartufo
Tartare de noix de Saint-Jacques et copeaux de truffes noires



Tagliolini al Tartufo Tagliolinis à la crème de truffes noires, parmesan affiné 24 mois



Risotto Astice e Champagne Risotto au beurre demi-sel et champagne, homard bleu rôti et citron caviar



Un finale scintillante Cylindre d'opaline, tartare de Granny Smith crémeux citron et espuma champagne



Mignardises



Champagne Taittinger Brut Millésimé
(1/2 bouteille par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café ou Thé

Animation

Votre réveillon sera accompagné d'un duo jazzy

195€ TTC/personne

Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération









BRASSERIE

Dimanche 1<sup>e</sup> Janvier 2023

De 12h à 15h

#### Déjeuner Buffet du Nouvel-An

Profitez d'un moment gourmand et convivial en famille ou entre amis dans le cadre unique de La Galerie.

Une Coupe de Champagne Royal Hainaut (12,5 cl) offerte

Animations

Votre repas sera accompagné d'un magicien et de musiciens

**65€** TTC / adulte (hors boissons)

 $\mathbf{35} \mathbf{\footnotemark{\mathfrak{E}}}$  TTC /enfant (de 4 à 12 ans) boissons comprises



### Entrées

- \* Terrine de Foie gras aux figues
- \* Lucullus selon notre recette traditionnelle
- \* Sélection de charcuteries d'ici et ailleurs
- \* Opéra de saumon
- \* Salade de haricots verts et crevettes roses
- \* Saumon en bellevue
- \* Tartare de saumon frais
- \* Fruits de mer (bulots, crevettes roses, huitres)
- \* Salade de gambas et oeufs de truite aux fruits de la passion
- \* Salade de Noix de Saint-Jacques et écrevisses
- \* Carpaccio de boeuf, parmesan et pesto
- \* Jambon de Parme tranché en salle

### Fromages

- \* Sélection de fromages locaux (Chèvre d'Artois, Maroilles, Tome de Cambrai)
- \* Brie à la truffe

### Plats Chauds et garnitures

- \* Paleron de boeuf façon carbonnade flamande
- \* Gratin de Noix de Saint-Jacques
- \* Sauté de pommes de terre aux girolles et châtaignes
- \* Poêlée de légumes d'hiver
- \* Salade et vinaigrette maison
- \* Risotto au parmesan et pleurotes

### Buffet de desserts

- \* Fontaine de Chocolat (Pain perdu, chamallow, fruits de saison)
- \* Bûche Royale
- \* Tartare d'ananas, huile d'olive, citron vert
- \* Cour de récré (Entremet, mousse au lait Ribot, caramel beurre salé tendre, biscuit marbré, enrobage gourmand au chocolat au lait)
- \* Paris Brest
- \* Mille-feuille à la Vanille Madagascar
- \* Tropézienne
- \* Tartelette aux fruits exotiques Mangue et Fruit de la passion





## Coffrets Cadeaux

#### Offrez une expérience royale!

Cette année, comblez vos proches en glissant sous le sapin une expérience royale...

- 🗱 Gastromonie à deux
- ★ Moment de bien-être
- \* Séjour en couple ou en famille
- \* Gastronomie & bien-être
- \* Chèque Cadeau
- \* Offrir à plusieurs

A partir de 36 €

Rendez-vous sur notre boutique en ligne! www.royalhainaut.secretbox.fr

