



LES MANOIRS

Tourgéville



Le Réveillon

Forfaits 2018



UN PASSAGE À LA NOUVELLE ANNÉE TOUT EN DOUCEUR

A l'occasion de la Saint-Sylvestre,
Les Manoirs de Tourgéville vous accueillent dans un cadre chaleureux et intimiste



LE SÉJOUR « RÉVEILLON » COMPREND :

L'accueil avec une bouteille de champagne dans votre chambre ou suite
Le réveillon du 31 décembre en 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 OU SUITE :

POUR UN SÉJOUR DE 3 NUITS CONSÉCUTIVES :

CHAMBRE DOUBLE MANOIR : 1355€
CHAMBRE DOUBLE JARDIN : 1430€
SUITE MANOIR : 1920€
DUPLEX : 1590€
TRIPLEX : 2010€

POUR UN SÉJOUR DE 2 NUITS CONSÉCUTIVES :

CHAMBRE DOUBLE MANOIR : 1085€
CHAMBRE DOUBLE JARDIN : 1135€
SUITE MANOIR : 1465€
DUPLEX : 1245€
TRIPLEX : 1525€

La soirée animée de la Saint-Sylvestre pour les enfants de 3 à 12 ans (79€ par enfant), ainsi que tous les autres extras (petits-déjeuners enfants,...) seront en supplément.

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

UNE SOIRÉE HAUTE EN COULEURS...

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, la taxe de séjour est en supplément à 1,00 € /jour/personne.



LES MANOIRS

Tourgéville



Le Réveillon

Un dîner dans un cadre feutré



SAUPOUDRÉ D'UNE AMBIANCE MUSICALE...



MISE EN BOUCHE

ESCARGOTS DE LA VALLÉE D'AUGE EN COCOTTE LUTTÉE

Coupe de champagne Louis Roederer brut premier

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Velouté de cèpes, girolles et grattons de brioche

AOC Givry 1^{er} cru, Grande cuvée - Vignerons de buxy - 2016

NOIX DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINE

Ecrasée de légumes anciens, émulsion iodée

AOC Pouilly-Fuissé - Art Minéral - vin bio - 2016

FILET DE VEAU ET RIS TRUFFÉ

Aumônière de chou et légumes racines

AOC Moulis - « La salle » de Château Poujeaux - 2012

CAMEMBERT À LA TRUFFE

Salade mêlée

Domaine des Hauts Perrays, Côteaux du Layon, Fleur de vigne - AOP - 2016

DÔME MONA LISA

Mandarine, biscuit aux figues et mousse chocolat

Coupe de champagne Louis Roederer brut premier

CAFÉ ET MIGNARDISES DE FÊTE

Dîner accord mets et vins



LES MANOIRS

Tourgéville



La Saint-Sylvestre

des enfants de 3 à 12 ans

**SOIRÉE ENCADRÉE PAR DES ANIMATEURS DANS UN SALON PRIVATIF,
SÉPARÉ DE LA SALLE DE RÉCEPTION**



Saumon fumé,
avocat et condiments

Aiguillettes de poulet croustillantes,
Pommes Duchesse

Royal au chocolat
Sauce anglaise

EN SUPPLÉMENT DU FORFAIT « RÉVEILLON »

79€ par enfant



LES MANOIRS

Tourgéville



668 Chemin de l'Orgueil – Tourgéville,
14800 Deauville

+33 (0)2 31 14 48 68
info@lesmanoirstourgeville.com



www.lesmanoirstourgeville.com