The background of the poster is a rich, textured oil painting of a mountainous landscape. In the foreground, there are dense, brownish-green bushes and grasses. A river flows through the middle ground, with several cows standing near its banks. The middle ground shows rolling hills and valleys covered in similar vegetation. In the background, majestic mountains rise under a sky filled with soft, white clouds. The overall color palette is warm and earthy, dominated by greens, browns, and greys.

# NOËL DANS LES highlands

RÉVEILLONS **2018** REJOISSANCES

**NOËL ET NOUVEL AN À EUGÉNIE**

21 DÉCEMBRE 2018 - 5 JANVIER 2019



Un vent de bruyère souffle sur les moors d'Eugénie  
et vous invite à de chaleureuses célébrations en cette fin d'année.  
Sapins habillés de satin rouge, coussins de tartan,  
whiskies tourbés au coin du feu, afternoon tea Grande Tradition,  
cornemuse et légendaires agapes de gibiers rôtis,  
sans oublier, en invité mystère, le fantôme du Château de Laborde.  
Le Clan Guérard vous souhaite la bienvenue en ses terres !



— PART I —

## Merry Christmas !

### VENDREDI 21 DÉCEMBRE

La boutique de Noël ouvre au Café Mère Poule

### DIMANCHE 23 DÉCEMBRE

Grand Afternoon Tea au Café Mère Poule  
De 14h00 à 18h30

### LUNDI 24 DÉCEMBRE

Dégustation de Whiskies au Loulou's Lounge Bar  
Souper Fin de Noël à la Ferme aux Grives

### MARDI 25 DÉCEMBRE

Déjeuner Truculent à la Ferme aux Grives

# Calendrier des festivités

— PART II —

## Happy new year !

### MERCREDI 26 DÉCEMBRE

Cours de Cuisine « Terrines & Foies Gras »

### JEUDI 27 DÉCEMBRE

Cours de Cuisine « Menu de Fête »

### VENDREDI 28 DÉCEMBRE

Cours de Cuisine « Fou de Homard »

### SAMEDI 29 DÉCEMBRE

Stage de Cuisine « Best Of Michel Guérard »

### LUNDI 31 DÉCEMBRE

Grand Réveillon à Balmoral

### MARDI 1<sup>ER</sup> JANVIER

Déjeuner de l'An Neuf

### VENDREDI 4 JANVIER

Dégustation de Whiskies au Loulou's Lounge Bar

### SAMEDI 5 JANVIER

Afternoon Tea au Café Mère Poule  
et Galette des Rois d'Ecosse



# MERRY CHRISTMAS !

DU 21 AU 25 DÉCEMBRE



## La Boutique Ephémère

Au Café Mère

Poule, un divin « Bazar » éphémère  
vous attend pour vos emplettes.

La Boutique Ephémère  
est ouverte du 21 décembre au 5 janvier,  
de 11 h00 à 19 h00.



## AFTERNOON TEA chez MARIE STUART

Clotted cream, scones beurrés et whisky pies...  
arrosez ces délicieuses bouchées d'un Earl Grey  
au Samovar parfumé...

Vous voilà à la Cour d'Edimbourg,  
le temps d'un goûter.

Afternoon Tea servi le dimanche 23 décembre  
de 14h00 à 18h30

**20 €/personne comprenant « finger sandwiches »,  
scones avec marmelades et 1 boisson chaude**





## Dégustation de Whiskies au Loulou's Lounge Bar

Menée tambour battant par nos sommeliers,  
découvrez les secrets de cet illustre élixir  
et goûtez à quelques flacons  
de notre réserve personnelle.

Atelier d'une heure le lundi 24 décembre à 17h30

Participation gratuite sur inscription :  
[reservation@michelguerard.com](mailto:reservation@michelguerard.com)



# Souper Fin de Noël

LUNDI 24 DÉCEMBRE

*Un Pimms dès votre arrivée pour trinquer  
à cette délicieuse soirée.*

*Lochs, rivières, landes et forteresses...  
l'ancienne Calédonie vous livre  
une gourmande sarabande en cette nuit étoilée.*

Le Haddock Fumé,  
Brioche à la Bruyère



Le Boudin Noir Truffé,  
Ragoût de Haricots à la Fleur de Bière



La Stuart Feuilletée de Saumon d'Ecosse,  
Beurre Blanc au Genièvre



L'Oie Farcie Rôtie,  
Chutney des Highlands



Le Christmas Pudding aux Raisins,  
Sauce Cardhu

**Souper Fin : 160 €, apéritif compris  
(autres boissons non-incluses)**

# déjeuner des Grives

MARDI 25 DÉCEMBRE



*Après l'ouverture des cadeaux,  
retrouvez-vous en famille à l'Auberge  
pour un déjeuner aussi truculent qu'exquis !*

Le Foie Gras d'Oie Maison,  
Cuit au Coin de l'Âtre



La Belle Quenelle Soufflée de Brochet  
au Coulis de Homard



La Tourte Chaude de Canard à la Royale



La Bûche de Noël Chocolat-Mandarine

**90 €/convive (boissons non comprises)**



# Happy New Year !

## Grand Réveillon à Balmoral

LUNDI 31 DÉCEMBRE

*Glissez vous dans vos plus beaux atours, Tartan de rigueur, Ladies and Gentlemen!  
Sir Walter Scott et Rob Roy vous convient dans les Salons  
pour un Apéritif au Champagne et au Whisky.*

*La cornemuse résonne et c'est un Festin délicieusement écossais qui vous attend.  
Le fantôme des Stuart se damnerait bien pour y goûter.  
Michel Guérard a mis à contribution ses camarades d'Albion.  
Trésors des mers du nord, poissons et herbes sauvages des Loch,  
plumage chatoyant des oiseaux de bruyère...*

*Ambiance "Balmoral" au son des chants et violons gaéliques.*

**Grand Réveillon Ecossais : 510 € par convive  
Champagne, grands vins, eaux et café compris**

# Cours et stage de cuisine

DU 28 DÉCEMBRE AU 5 JANVIER



## « Fou de Homard »

VENDREDI 28 DÉCEMBRE

3h30 de cours pour cuisiner le Homard  
dans toute sa splendeur :  
pince croustillante, bisque crémeuse, carpaccio...  
Le noble animal n'aura plus aucun secret pour vous !

280 € / élève incluant déjeuner-dégustation  
et tablier « Michel Guérard » souvenir



## « Best Of Michel Guérard »

SAMEDI 29 DÉCEMBRE

Une journée entière d'initiation  
aux grands classiques de la Maison :  
Oreiller Moelleux, Hachis Parmentier à la Truffe ...

450 € / élève





## DÉJEUNER de l'AN NEUF à la FERME aux GRIVES

MARDI 1<sup>ER</sup> JANVIER

*Une grasse matinée bien méritée en cette nouvelle année  
et une excellente résolution :  
commencer 2019 en flattant votre palais,  
et convier quelques amis à partager cet engagement.*

*L'Auberge vous accueille dans la bonne humeur  
et vous propose un succulent menu.*

L'Œuf Poule au Caviar à la Coque,  
Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre



Le Sauté aux Petits Boudins Blancs Truffés et Crevettes,  
Nage à la Fleur de Citronnier



L'Épaule d'Agneau de Lait Confite au Four,  
Gratin de Pommes « Belle Boulangère »



La Bouchée de Brioche Perdue aux Noisettes,  
Sorbet au Chocolat

**Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier : 85 € par convive  
(boissons non-comprises)**

# Dégustation de Whiskies au Loulou's Lounge Bar

— ● —  
**VENDREDI 4 JANVIER**  
— ● —

Laissez-vous guider par nos Sommeliers et partez à la découverte des secrets des single malt et des blends du monde entier.

Après un exposé des grandes caractéristiques des meilleurs whiskies, la dégustation vous permet de graver ces nouvelles connaissances dans vos souvenirs.

Atelier d'une heure - 17h30

**Participation gratuite sur inscription :**  
[reservation@michelguerard.com](mailto:reservation@michelguerard.com)



# Vive les Rois d'Écosse au Café Mère Poule !

— ● —  
**SAMEDI 5 JANVIER**  
— ● —

Séance de rattrapage pour tous ceux qui n'auraient pas pu goûter à notre sublime Afternoon Tea de Noël.

Marie Stuart prendra à nouveau ses quartiers chez Mère Poule pour une après-midi « So British » avec scones et finger sandwiches.

Prenant quelques libertés avec le calendrier, Mère Poule servira dès samedi une somptueuse Galette des Rois.

Afternoon Tea servi de 14h00 à 18h30

**20 €/personne**

## Réservez votre Galette des Rois !

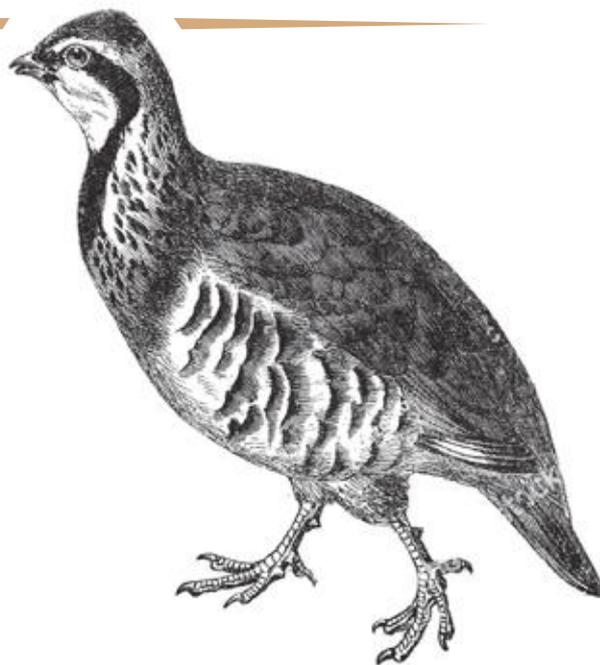
NOS PÂTISSIERS SE FONT COMPLICES  
DES ROIS MAGES ET VOUS PROPOSENT  
LEUR DERNIÈRE CRÉATION,  
LA GALETTE DES ROIS D'ÉCOSSE,  
GARNIE D'UNE ONCTUEUSE CRÈME AU BAILEYS.

**Information et Réservation de Galettes  
auprès de notre Service Réservations.**



# TARIFS

## à la carte



### DANS la Grande Maison

Chambre Supérieure (30-36 m <sup>2</sup> )	430 €
Chambre Deluxe (50-70 m <sup>2</sup> )	730 €
Suite (50-60 m <sup>2</sup> )	820 €
Suite Royale (80 m <sup>2</sup> )	1 100 €
Suite Impériale (150 m <sup>2</sup> )	1 600 €

### DANS les JARDINS

Chambre Deluxe (40 m <sup>2</sup> )	465 €
Suite (45-60 m <sup>2</sup> )	650 €
Le Temps des Cerises (50 m <sup>2</sup> )	820 €

Ce tarif comprend, pour 1 ou 2 personnes, la nuit, un accueil « Christmas Special » et un accès au Bain de Vapeur Thermale par personne pendant le séjour.

Un minimum de 3 nuits est requis si vous arrivez le 29, le 30 ou le 31 décembre.

Les mets présentés dans nos menus festifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des coups de coeur du Chef et des possibilités du marché. Ces menus étant arrêtés 15 jours avant la date du service, n'hésitez pas à contacter notre Service Réservations.

Petit Déjeuner	30 €
Souper Fin du 24 Décembre à La Ferme aux Grives	160 €
Déjeuner de Noël à la Ferme aux Grives	90 €
Grand Réveillon Ecossois du 31 Décembre	510 €
Déjeuner de l'An Neuf à la Ferme aux Grives	85 €

### COURS de Cuisine & AUTRES Réjouissances

Dégustation de Whiskies (1h00) 24 décembre et 4 janvier	gracieux sur réservation
Afternoon Tea chez Mary Stuart 24 décembre et 5 janvier	20 €
Terrines & Foies Gras (3h30) Mercredi 26 décembre	250 €
Menu de Fête (3h30) Jeudi 27 décembre	250 €
Fou de Homard (3h30) Vendredi 28 décembre	280 €
Best Of Michel Guérard (7h00) Samedi 29 décembre	450 €

# La Semaine d'hiver



7 nuits en pension complète Grande Cuisine Minceur®  
le Souper Fin de Noël ou le Grand Réveillon à Balmoral\*  
1 Dîner « Jour de Fête » 3 Étoiles Michelin  
6 matinées ou après-midi de soins à la Ferme Thermale avec :  
*3 soins à l'eau thermale et aux plantes*  
*1 modelage aromatique du crâne ou des pieds (15 minutes)*  
Accès au bain de vapeur thermale & infusion du jour



TARIF FORFAITAIRE PAR PERSONNE	SEMAINE AVEC SPA (CHAMBRE DOUBLE)	SEMAINE AVEC SPA (CHAMBRE SINGLE)	SEMAINE SANS SPA
Chambre Supérieure	3 311 €	4 641 €	2 351 €
Chambre Deluxe au Jardin	3 451 €	4 921 €	2 491 €
Suite au Jardin	4 081 €	6 181 €	3 121 €
Chambre de Luxe	4 361 €	6 741 €	3 401 €
Suite ou Le Temps des Cerises	4 641 €	7 301 €	3 681 €
Suite Royale	5 761 €	9 541 €	4 801 €
Suite Impériale	7 686 €	13 391 €	6 726 €

\* À ces tarifs, et en fonction de vos dates de séjour, il convient d'ajouter un supplément :

- Soit 105 €/personne pour le Souper Fin de Noël
- Soit 455 €/personne pour le Grand Réveillon à Balmoral



# La Grande Fugue 3 Nuits



3 nuits aux Prés d'Eugénie

Le Souper Fin de Noël ou le Grand Réveillon à Balmoral\*  
(ou un dîner en Grande Cuisine Minceur® hors période festive)

1 Dîner « Jour de Fête » 3 Etoiles Michelin

1 Dîner Rustique à la Ferme aux Grives

2 Déjeuners en Grande Cuisine Minceur®

2 matinées ou après-midi à la Ferme Thermale avec :

*3 soins à l'eau thermale et aux plantes*

*1 modelage aromatique du crâne ou des pieds (15 minutes)*

*Accès au bain de vapeur thermale & infusion du jour*



Tarif Forfaitaire par personne	FUGUE AVEC SPA (CHAMBRE DOUBLE)	FUGUE AVEC SPA (CHAMBRE SINGLE)	FUGUE SANS SPA
Chambre Supérieure	1 425 €	2 040 €	1 105 €
Chambre Deluxe au Jardin	1 477,5 €	2 145 €	1 157,5 €
Suite au Jardin	1 755 €	2 700 €	1 435 €
Chambre de Luxe	1 875 €	2 940 €	1 555 €
Suite ou Le Temps des Cerises	2 010 €	3 210 €	1 690 €
Suite Royale	2 430 €	4 050 €	2 110 €
Suite Impériale	3 180 €	5 550 €	2 860 €

\* À ces tarifs, et en fonction de vos dates de séjour, il convient d'ajouter un supplément :

- Soit 105 €/personne pour le Souper Fin de Noël
- Soit 455 €/personne pour le Grand Réveillon à Balmoral

# La Petite Fugue 2 Nuits



2 nuits aux Prés d'Eugénie

Le Souper Fin de Noël \* (ou un dîner rustique à la Ferme aux Grives hors période festive)

1 Dîner « Jour de Fête » 3 Etoiles Michelin

1 Déjeuner en Grande Cuisine Minceur®

1 matinée ou après-midi à la Ferme Thermale avec :

*3 soins à l'eau thermale et aux plantes*

*1 modelage aromatique du crâne ou des pieds (15 minutes)*

*Accès au bain de vapeur thermale & infusion du jour*



Tarif forfaitaire par personne	FUGUE AVEC SPA (CHAMBRE DOUBLE)	FUGUE AVEC SPA (CHAMBRE SINGLE)	FUGUE SANS SPA
Chambre Supérieure	925 €	1 335 €	765 €
Chambre Deluxe au Jardin	960 €	1 405 €	800 €
Suite au Jardin	1 145 €	1 775 €	985 €
Chambre de Luxe	1 225 €	1 935 €	1 065 €
Suite ou Le Temps des Cerises	1 315 €	2 115 €	1 155 €
Suite Royale	1 595 €	2 675 €	1 435 €
Suite Impériale	2 095 €	3 675 €	1 935 €

**\* A ces tarifs, et en fonction de vos dates de séjour, il convient d'ajouter un supplément de 105 € par personne pour le Souper Fin de Noël.**

**La Petite Fugue 2 Nuits n'est pas disponible du 29 au 31 décembre.**

# La Réserveation

Conditions générales de vente & informations pratiques

## LA RÉSERVATION

Le Service de Réserveation est assuré tous les jours, de 8 h 30 à 20 h 00, heure de Paris.

Arrhes de garantie : pour nous permettre d'enregistrer définitivement votre réservation, nous vous demandons d'avoir l'obligeance de nous adresser, à titre d'arrhes de garantie, 30% du montant total de la formule choisie, par prélèvement autorisé sur votre carte bancaire, par mandat postal, par chèque bancaire ou par virement à l'ordre de :

**CIE HÔTELIÈRE ET FERMÈRE D'EUGÉNIE-LES-BAINS - MICHEL GUÉRARD (CHEF-EMG).**

Banque : H.S.B.C. - 44, Avenue Victor Hugo - 40 000 Mont-de-Marsan - Compte n° 0183.210.0990.32

Annulation de réservation par le client : au cas où il vous serait impossible d'honorer votre réservation à la date prévue et, à condition que vous préveniez par écrit le Service Réserveation au plus tard 4 semaines avant la date d'arrivée, nous vous donnons la possibilité de reporter les arrhes versées, sur une nouvelle période de séjour, avant juillet 2019. Toutefois, en cas d'annulation définitive et selon les dispositions prévues à l'article 1590 du Code Civil Français, "toutes arrhes de garantie versées restent définitivement acquises."

Cartes de Crédit : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express, Diner's Club, JCB.

### Arrivées et Départs :

Le jour de l'arrivée, les chambres sont disponibles à partir de 15h00.

Le jour du départ, les chambres doivent être libérées à 12h00 précises.

Les extras et suppléments divers, non compris dans ces tarifs, tels que taxes locales de séjour, cave, bar, téléphone, blanchisserie, soins de beauté, massages et modelages, etc. devront être réglés sur place, en sus, le jour du départ.

Tarifs Prix Nets T.T.C. (taxes légales de séjour en sus), donnés sous réserve des modifications tarifaires, dues aux nouvelles taxes, et de possibles modifications, qui pourraient intervenir entre 2018 et 2019.

## LES SERVICES

**Soins à la Ferme Thermale®** : Les honoraires de visites et de surveillance médicales, vivement conseillés à partir de 5 jours de soins, assurées par les médecins thermaux, consultant à la Ferme Thermale, pour le forfait Semaine d'Hiver ne sont pas compris dans le tarif ci-avant. Ils devront leur être réglés directement en sus.

Tout soin thermal, massage par kinésithérapeute D.E., soin de beauté par esthéticienne diplômée (non compris dans les forfaits thermaux ci-avant), réservé et annulé, moins de 24 heures avant, sera facturé 50% de son prix.

Bébés et Enfants de moins de 10 ans : Possibilité d'installer un lit pour bébé (service gratuit) ou lit supplémentaire dans la chambre des parents, au prix de 60 euros pour les enfants de moins de 12 ans. **Le service des repas** est assuré à des tarifs et des horaires spécialement prévus pour eux. **Baby-sitting et garderie** : nous consulter pour les conditions.

Room Service et Outdoor Service : Tous services de boisson et de restauration effectués en dehors des bar, salons et salles à manger (soit : chambres, terrasses, piscines et jardins) ou à des horaires inhabituels, donneront lieu à une majoration de 20% de la tarification de base. Pas de service de restauration en chambre au Couvent des Herbes, ni aux Logis des Grives. Aux Logis des Grives, les petits déjeuners sont servis dans la chocolaterie. Pour les amateurs de petit déjeuner « au pied du lit », un service « Pacha » est proposé, avec un supplément de 10 euros par jour et par personne.

Animaux favoris : en raison de l'existence d'installations thermales dans la maison même, et par mesure d'hygiène, nos amis les animaux ne sont admis, ni au Restaurant Michel Guérard, ni dans les chambres de l'Hôtel des Prés et de l'Impératrice. Ils sont acceptés, sauf chien de garde, au Couvent des Herbes et au Logis des Grives, (hébergement seul, par jour : 28 euros).

## DIVERS

Dans le cadre de la loi, applicable en France depuis le 1er janvier 2008, et pour le confort de notre clientèle, tous nos salons, restaurants, mais aussi nos chambres et suites sont non-fumeurs.

Un coffre-fort est à votre disposition dans votre chambre. N'omettez pas d'y déposer vos effets de valeur. La Direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de perte d'objets personnels, en quelque lieu que ce soit de notre domaine.

Notre Société décline toute responsabilité en cas de dommages, de quelque ordre qu'ils soient, qui pourraient intervenir sur votre véhicule, stationné dans l'un des parkings paysagers.



## Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard®

40320 Eugénie les Bains - (Landes) - FRANCE

Tél : +33 (0)5 58 05 06 07 - Fax : +33 (0)5 58 51 10 10

[reservation@michelguerard.com](mailto:reservation@michelguerard.com)

[www.michelguerard.com](http://www.michelguerard.com)



PALACE