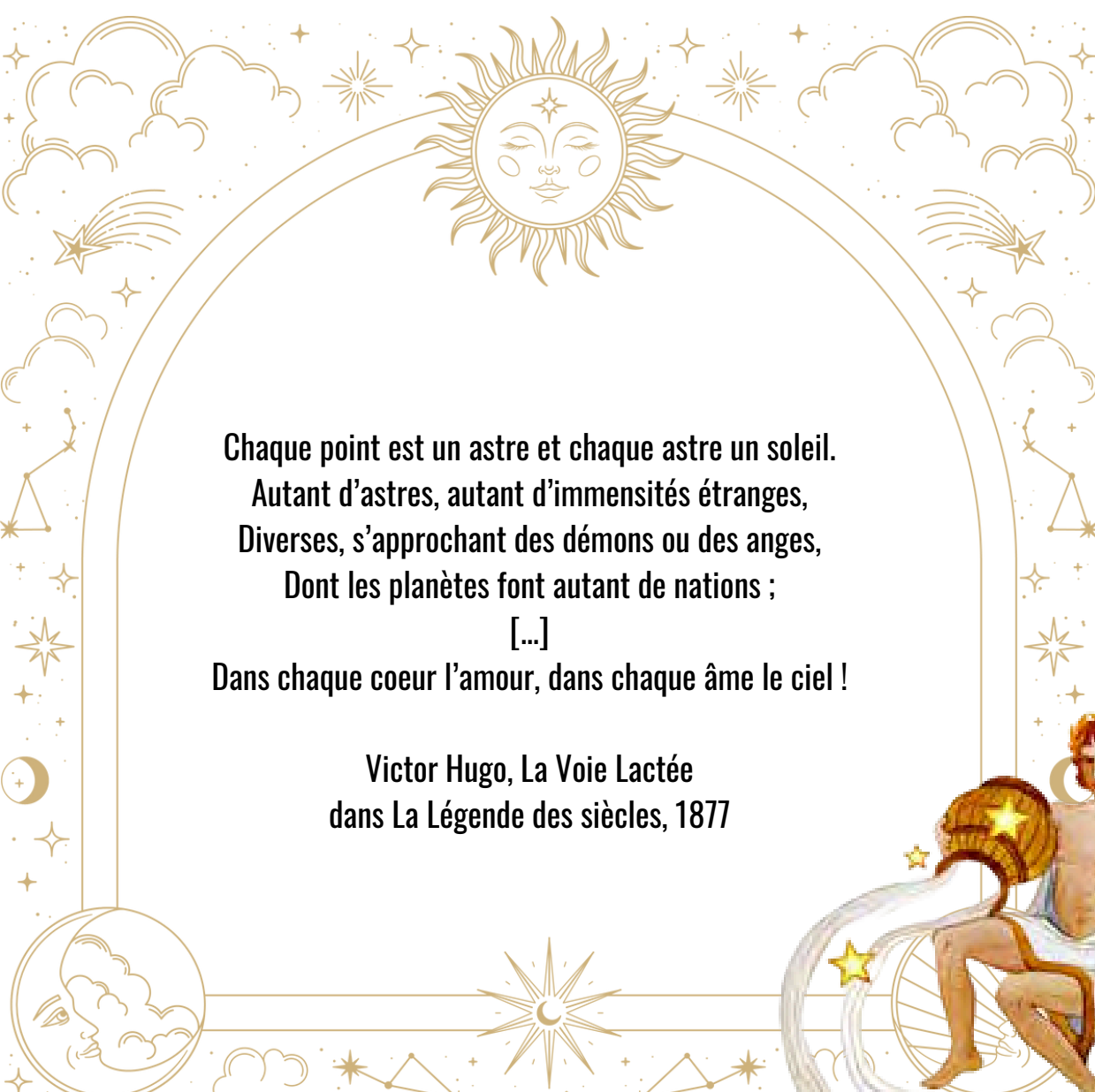


NOËL & L'AN NEUF CÉLESTES



LES PRÉS D'EUGÉNIE
- MAISON GUÉRARD -



**Chaque point est un astre et chaque astre un soleil.
Autant d'astres, autant d'immensités étranges,
Diverses, s'approchant des démons ou des anges,
Dont les planètes font autant de nations ;
[...]
Dans chaque coeur l'amour, dans chaque âme le ciel !**

**Victor Hugo, La Voie Lactée
dans La Légende des siècles, 1877**



l'agenda des fêtes

SAMEDI 21 DÉCEMBRE

Cours de Cuisine

Menu de Fête
de 9h à 14h



MARDI 24 DÉCEMBRE

Réveillon de Noël

à la Ferme aux Grives

MERCREDI 25 DÉCEMBRE

**Festin Céleste,
Déjeuner de Noël**
à la Ferme aux Grives



**Atelier
"Cocktail en Fête"**
17h30

TOUS LES JOURS

Cheminée,
Sauna,
Bains du Jardins,
Piscine Chauffée (25°)
Fitness
Vélo ...

VENDREDI 27 DÉCEMBRE

Cours de Cuisine Express

Foie Gras
de 9h30 à 11h - 14h30 à 16h



Cours de Cuisine
Biscuits Magiques
de 14h à 16h




SAMEDI 28 DÉCEMBRE

Cours de Cuisine

Truffe
de 9h à 14h



**Atelier Couronnes
de Noël** 
de 15h à 17h

DIMANCHE 29 DÉCEMBRE

**Contes de Noël
au Château de Bachen**

Chasse aux trésors,
gôûter d'antan
de 15h à 17h30



LUNDI 30 DÉCEMBRE

Cours de Cuisine

Fou de Homard
de 9h à 14h



**Atelier Graine de
Jardinier** 
10h - 11h

MARDI 31 DÉCEMBRE



**Grand Réveillon
Astral***
Cocktail
Festin
Gospel
& Dance Floor

MERCREDI 1ER JANVIER

Déjeuner de l'An Neuf
à la Ferme aux Grives



**Atelier
"Cocktail en Fête"**
17h30



VENDREDI 3 JANVIER

Cours de Cuisine Detox
de 9h à 13h

SAMEDI 4 JANVIER

Cours de Cuisine
Menu de Fête
de 9h à 14h



* activités réservées aux
résidents de l'hôtel



activité kids friendly

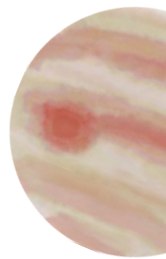


informations
& réservations

sur

reservation@lespresdeugenie.com

Noël de rêves



l'inspiration

**l'accueil de Noël
(petit cadeau et gourmandises)**



2 ou 3 nuits aux Prés d'Eugénie



**les petits déjeuners
(sous la couette ou à L'Orangerie)**



le Souper Céleste à la Ferme aux Grives



**l'accès au Bain Nordique, au Sauna du jardin
à notre piscine extérieure chauffée
aux vélos et au studio fitness**



**l'ambiance pétillante des fêtes : cheminées
ronnantes, décors magiques ...**



Souper Céleste sur les Astres du Zodiaque



Sous le ciel étoilé, chaque signe nous chante,
une ode joyeuse aux saisons.
Hiver offre racines au givre,
Printemps baigné de lumière,
Été savoureux, festin de la terre entière,
Automne charnu aux fruits enivrants.

Sagittaire

Une Raviole Charnue de Cèpes,
Drapée d'un Onctueux Velouté Sylvestre

Capricorne

Un Exquis Tartare de Langoustines Rafrâichi d'Oranges d'Or,
Grains de Caviar Oscière

Poissons

Le Foie-Gras des Landes « Très Candide »,
Délicieusement Poché dans une Nage de Vin Chaud Epicé & Raisins Moelleux

Verseau

Dos de Saint-Pierre, Tendrement Nacré aux Agrumes d'Eugénie,
Bisque Relevée & Mousse « Voie Lactée »

Vierge

Une Belle Poularde de Pintade des Landes,
succulemment Truffée sous la Peau,
Moisson de Tendres Racines au Gras

Lion

Comme un Soleil Givré
de Clémentines & Noisettes Poudrées

Enfin, montant sur l'horizon,
Constellation de Gourmandises

190 €

Ce menu est susceptible d'être modifié selon les trouvailles du marché
et les créations ultimes de la brigade de cuisine. Boissons non comprises.





Bye bye 2024!



l'inspiration



l'accueil festif
(petit cadeau et gourmandises)



2 ou 3 nuits aux Prés d'Eugénie



les petits déjeuners
(sous la couette ou à L'Orangerie)



le Grand Réveillon Astral
(cocktail, dîner de fête en 7 mets,
gospel et after-party)



l'accès au Bain Nordique, au Sauna du jardin
à notre piscine extérieure chauffée
aux vélos et au studio fitness



l'ambiance pétillante des fêtes :
cheminées ronronnantes,
décors magiques ...





Les Festins de la Ferme aux Grives



Déjeuner de Noël

Mercredi 25 Décembre

Venus

Une Tendre Raviole de Foie-Gras



Mars

Un Salpicon Goûteux de Homard au Curry Vert,
Pince en Merveille



Neptune

Trésors Marins, en Cocotte Lutée,
Saint-Jacques, Bar de Gascogne, Coques et Truffe d'Hiver



Jupiter

Les Divins Morceaux d'Agneau de lait,
Saisis sur les Braises de la Cheminée des Grives



Saturne

La Bûche Moelleuse aux Sept Anneaux,
Nimbée de Crème Onctueuse à la Verveine,
Caramel Lacté & Sarasin

Déjeuner de l'An Neuf

Mercredi 1er janvier

La Force

Un Petit Ragoût de Homard,
Toqué d'un Nuage Féroce au Lait de Tigre



L'Amoureux

Le Foie Gras de Landes Doucement Confit dans sa Graisse,
Tastou Croustillant à la Truffe Noire



La Papesse

De Belles Saint-Jacques en Coquille,
Délicatement Nappées d'un Beurre Marin au Caviar Primeur



Le Chariot

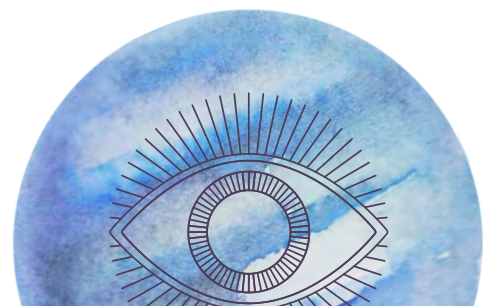
Une Tendre Tourte de Pigeonneau et Canard à Peine Sauvage,
Embeurrée de Choux Truffée



Le Soleil

L'Opulent Vacherin de Meringue Glacée
aux Agrumes d'Eugénie,
Clémentine, Kumquat, Yuzu, Lime & Main de Bouddha

Ces deux Menus sont proposés au tarif de 95 € par convive, boissons non comprises.
Ils sont susceptibles d'être modifiés selon les trouvailles du marché
et les créations ultimes de la brigade de cuisine.



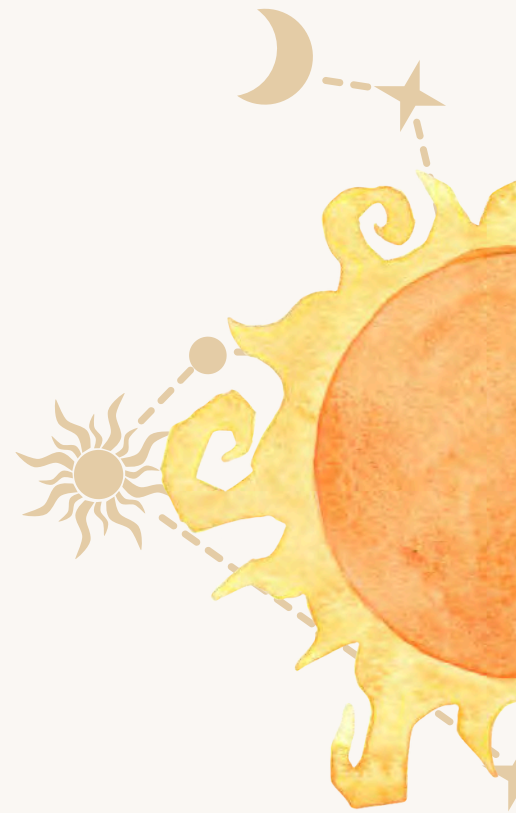


la magie d'un
temps suspendu
à Eugénie





LES PRÉS D'EUGÉNIE
- MAISON GUÉRARD -



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATION

reservation@lespresdeugenie.com
lespresdeugenie.com



conception graphique & textes : Eléonore Guérard & Morgane Hurstel
photographies : L'Heure Bleue, Hidden Cliffs, Joann Pai
octobre 2024