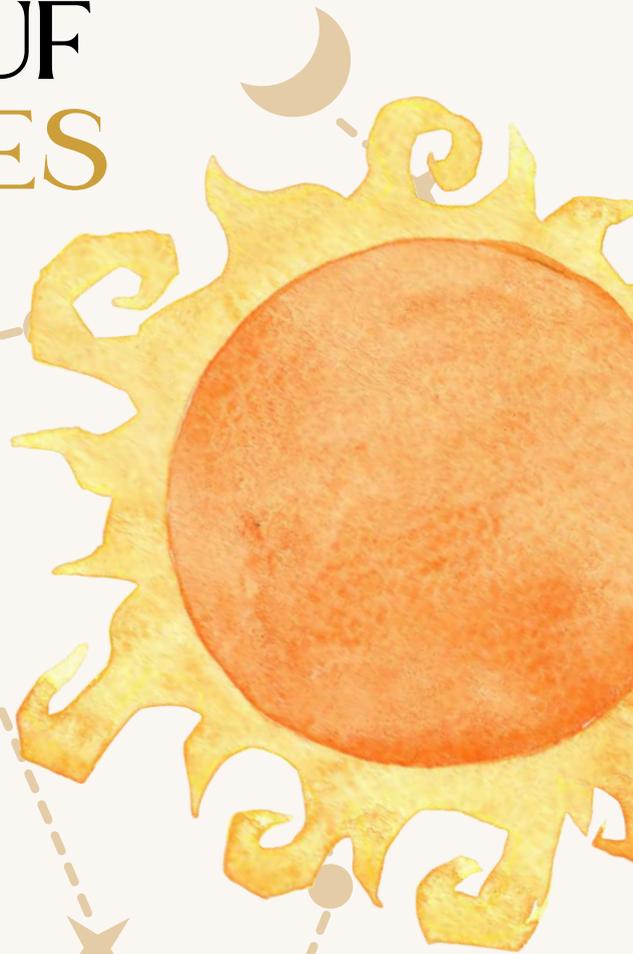
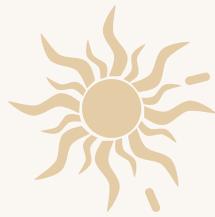


# NOËL & L'AN NEUF CÉLESTES



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

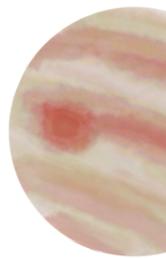


informations  
& réservations

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](mailto:reservation@lespresdeugenie.com)  
[lespresdeugenie.com](http://lespresdeugenie.com)



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