Bulletin de réservation pour les Fêtes de Fin d'Année

A retourner au Grand-hotel de Valenciennes 8, Place de la Gare - 59300 Valenciennes

Veuillez me	réserver		chambre(s)
pour la nuit du		•••••	

Et pour le :

	1 7-1-7 14/2///////////////////////////////////
0	Dîner aux chandelles, le 24 Décembre 2016 pour pers. (paiement d'un acompte de 50€ par personne)
0	Déjeuner du Jour de Noël, le 25 Décembre 2016 pour pe (Pour toute réservation de 6 personnes et +, un acompte de 25€ par pers. est demandé)
0	Soirée du Réveillon Dansant de la St Sylvestre, le 31 décembre 2016 pour pers. (Paiement de 100€ par personne, soit la totalité - Hors suppléments éventuels)
0	Forfait Soirée du Réveillon Dansant de la St Sylvestre, le 31 décembre 2016 + Chambre + Petit déjeuner pour p (Paiement de 312€ pour 2 personnes ou 198€ pour 1 personne)
0	Déjeuner du Jour de l'An, le 1er Janvier 2016 pour pers. (Pour toute réservation de 6 personnes et +, un acompte de 25€ par pers. est demandé) © Servations, souhaits (n'hésitez pas à nous communiquer
	`
l'a	dresse d'amis ou de parents, nous leur adresserons

Pour tous renseignements
merci de nous contacter au +33 (0)3 27 46 32 01
e-mail : grandhotel.val@wanadoo.fr



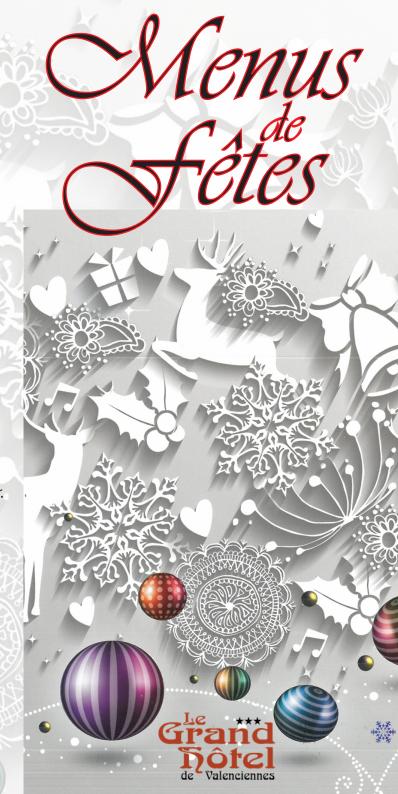
l'occasion des fêtes de fin d'année, offrez à ceux que vous aimez ou à ceux que vous voulez remercier:

> Des repas gourmands et / ou 1 nuit en chambre Prestige

un carton d'invitation personnalisé portant votre nom et celui de vos invités mentionnera la nature du cadeau sans indication de valeur. Et vos invités disposeront de 6 mois pour l'utiliser.

Restaurant fermé le 25 Décembre soir et le 01 Janvier soir.









Samedi 24 décembre 2016 Dimanche 25 décembre 2016 et Dimanche 1er janvier 2017

Mise en Bouche Festive



Bloc de Foie Gras de Canard aux Epices Secrètes Marmelade d'Agrumes en gelée de Beaumes de Venise Pain d'Epices Toasté

Ou

Fondant de Ris de Veau en Cassolette Parfumé à la Truffe aux saveurs forestières

Ou

Gourmandise de Homard Bleu et Crustacés Vinaigrette parfumée au Piment doux d'Espelette



PAUSE GLACÉE



Suprême de Poulet Chapon Braisé au Vin de Noix Dariole de chou en chartreuse, jus court de cuisson aux éclats de noix

Civet de Biche facon Grand Veneur Purée crémeuse de Butternut et Cox orange aux airelles

Ou

Médaillons de Lotte au Beurre d'Orange Quenelle de Vitelotte parfumée aux baies de Tchuli



La Gourmandise Festive

Menu à 55€/pers. hors boissons Ou 60€/pers. avec une Trilogie de Fromages

☆ Forfait Vips à 15.50 € (1/2 bte au total par pers.) Viognier DELAS 2014 Vin des Pays d'Oc Bordeaux Supérieur Château MALEDAN 2009 J. Brunot

Samedi 31 Décembre 2016

Soirée Dansante Animée par Marc



Mise en Bouche Festive



Foie Gras de Canard Parfumé aux Epices Secrètes Marmelade d'Agrumes en gelée de Muscat de Beaumes de Venise



Cassolette Gourmande de Langouste à l'Armoricaine Petites Girolles au Beurre salé



Le Tournedos de Filet de Bœuf Périgourdine Arlequin de légumes Festifs et Gratin de pommes de terre



La Gourmandise de l'An Neuf

½ bte Champagne De Venoge Cordon Bleu "Extra Brut" Café - Mignardises

Soirée à 100 € par personne

POUR TERMINER CES FETES en toute quiétude et pour prolonger le RÊVE ...

Réservez vite votre chambre!

Nous vous proposons la Chambre Privilège Au prix spécial de

> 112€ pour 2 personnes (136.00€) 98€ pour 1 personne (122.50€)

Petits déjeuners gourmands compris Servis en chambre!



Le forfait St Sylvestre Pour un couple (ou 2 personnes)

> La soirée du Réveillon de Nouvel An La nuit en Chambre double privilège Les Petits déjeuners en Chambre.

> > 312 €

ou

198 € en chambre individuelle



Nous disposons également de chambres "Prestige" (Supplément : 26.50€)

N'hésitez pas à vous renseigner