



# *Laissez-vous séduire par la magie de Noël !*

Madame, Monsieur,

Nous savons à quel point les fêtes de Noël sont importantes. Elles représentent des moments privilégiés de partage et de communication, valeurs essentielles dans la vie de votre entreprise. C'est justement pour vous permettre de partager d'agréables moments autour d'une bonne table que nous avons conçu un forfait « Spécial Fêtes ».

Au programme, une découverte de mille saveurs en toute convivialité et des souvenirs inoubliables.

Le menu est servi le midi ou le soir sur réservation, de 5 à 120 personnes, du 1<sup>er</sup> décembre au 31 janvier.

## *Formule « Menu de Noël »*

**49 € par personne**  
(boisson comprise)

Un menu Spécial Fêtes

## *Formule « Un Noël magique et une nuit face à la mer »*

**118 € par personne**  
en chambre individuelle (boisson comprise)

Un menu Spécial Fêtes + Un petit-déjeuner buffet  
+ Une chambre vue mer (selon disponibilité)



**Nous sommes ouverts à toute proposition de menu « sur-mesure ».**

Pour tout renseignement complémentaire ou réservation, merci de nous contacter.  
Téléphone : 02 33 04 90 76 – Fax : 02 33 94 53 83 – E-mail : [hotel-des-isles@wanadoo.fr](mailto:hotel-des-isles@wanadoo.fr)  
9, boulevard Maritime - 50270 Barneville-Carteret  
[www.hoteldesisles.com](http://www.hoteldesisles.com)

*Flávia et José de Mello ainsi que leur équipe  
vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année !*

# Menu Spécial Fêtes 2018

## Entrées

Cannelloni de gambas sauvages,  
tartare de choux fleur au sésame grillé, vinaigrette de potiron  
ou

Foie gras de canard de canard aux algues marines,  
pommes et poires acidulées, gaufre de pain d'épices

Les Saint-Jacques de nos côtes rôties,  
beaux panais braisés, émulsion de curry coco  
ou

Pressé de sanglier de chasse comme un civet,  
pulpe de céleri rave à la fève de tonka, véritables pommes Dauphines



Gourmandise glacé meringué, passion, mangue, ananas  
ou

Tartelette choco cacahuètes, nougatine de groué



Café, thé ou infusion



25 cl de vin blanc Côtes de Gascogne AOC  
et 25 cl de Bordeaux Supérieur AOC Château Haut Mazières