



LES FESTIVITÉS DE FIN D'ANNÉE

À L'HÔTEL CHAIS MONNET & SPA

ÉDITION 2025







FOIE GRAS

du chef

Découvrez la sublime création festive du Chef Mathis Debize !

Le Foie Gras des Landes mi-cuit mariné au Cognac et nori.

Une expérience gastronomique conçue pour régaler 6 à 7 convives.

**En vente sur commande uniquement
jusqu'au dimanche 15 décembre 2025**

Jour de retrait :
23, 24 & 25 décembre
de 11h à 16h au Café Angélique

90€
Disponible en quantité limitée

[Je réserve](#)



LA BÛCHE

signature 2025

Plongez dans la magie des fêtes avec la nouvelle création du Chef Alexandre Mornet : la Bûche Signature Blanche.

Symbole d'élégance et de délicatesse, Blanche rend hommage à la pureté des premières neiges.

Sous son flochage se cache une harmonie de textures et de saveurs : un biscuit moelleux, un insert à la mandarine aux notes fraîches et acidulées, une mousse à la vanille du Mexique torréfiée tout en douceur, et un croustillant à la fleur de sel pour une touche subtilement contrastée. Une création d'exception, à la fois raffinée et réconfortante, qui célèbre tout l'esprit de Noël.

Bûche de Noël 8 personnes, en vente sur commande uniquement jusqu'au mardi 30 décembre 2025.

Retrait du 22 au 30 décembre, de 11h à 16h, au Café Angélique.

49€
Sur demande

[Je réserve](#)



24 DÉCEMBRE 2025

Un Noël hors du commun

Venez savourer un repas exceptionnel pour fêter Noël

La Distillerie

Menu du réveillon à 98€ par personne
(Accord mets et vins à 50€ par personne)

Tarif enfant 32€ (de 8 à 12 ans)

Table de 4 personnes minimum (hors résidents de l'hôtel)

Découvrez nos menus de Noël

[Menu de La Distillerie](#)

25 DÉCEMBRE 2025

Un Brunch festif

À partir de 12h30, pour célébrer Noël,

l'Hôtel Chais Monnet & Spa vous ouvre ses portes
pour un brunch festif au tarif de 95€* par personne

Tarif enfant 32€ (de 8 à 12 ans)

Table de 4 personnes minimum (hors résidents de l'hôtel)

Avec une animation bar à vin par notre sommelière.

(Incluant apéritif, eaux, jus de fruits & boissons chaudes)



*Réservation obligatoire

[Menu du Brunch](#)

31 DÉCEMBRE 2025

un Réveillon inoubliable

La Distillerie

À partir de 934€ - package pour 2 personnes comprenant :

- Nuitée en chambre Deluxe
- Menu 5 temps
- Coupe de champagne
- Animation musicale
- Accès au Bar 1838 avec DJ
- Petit Déjeuner inclus

Dîner hors package

250€ par personne

- Menu 5 temps avec accord mets & vins
- Coupe de champagne
- Animation musicale
- Accès au Bar 1838 avec DJ

*Pré-paiement à la réservation
Table de 4 personnes minimum.*



Les Foudres

À partir de 1541€ - package pour 2 personnes comprenant :

- Nuitée en chambre ou suite double
- Menu 6 temps
- Coupe de champagne - cocktail
- Animation musicale
- Accès au Bar 1838 avec DJ
- Petit Déjeuner inclus

Bar 1838

Ouvert à partir de 23h30

Soirée dansante avec DJ Nats de 23h30 à 2h
Réservation de table avec champagne et mignardises
85€ par personne

DÉCOUVREZ NOS MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE

1ER JANVIER 2026

Merveilleux début d'année

À partir de 12h30, pour célébrer la nouvelle année,

l'Hôtel Chais Monnet & Spa vous ouvre ses portes
pour un menu en 3 temps au tarif de 79€* par personne

*Réservation obligatoire

[Menu du jour de l'an](#)





Pour toute réservation :

reservations@chaismonnethotel.com

+ 33 5 17 22 32 42

50, Avenue Paul Firino Martell
16100 Cognac – France

