



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 flocage 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

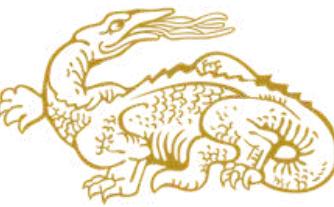
**À partir de 12h30, pour célébrer la nouvelle année,**

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](mailto:reservations@chaismonnethotel.com)  
+ 33 5 17 22 32 42

50, Avenue Paul Firino Martell  
16100 Cognac - France