



DU 24 DÉCEMBRE 2026 AU 1^{ER} JANVIER 2027

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

À L'HÔTEL CHAIS MONNET & SPA

UNE SAISON DE FÊTES À VIVRE AU COEUR DE COGNAC
LA DISTILLERIE • LE BAR 1838 • LES FOUDRES • SPA • SÉJOURS



MOT D'ACCUEIL

L'esprit des fêtes

À Cognac, le temps d'une saison,

l'Hôtel Chais Monnet & Spa invite à vivre les fêtes de fin d'année comme une expérience complète, autour d'un même art de recevoir. Séjourner dans l'une de ses chambres, s'offrir une pause bien-être au spa, dîner à La Distillerie ou à la table des Foudres, prolonger la soirée au Bar 1838 : chaque moment répond au suivant.

Menus de saison, ateliers de mixologie, soirées musicales et dîners de réveillon rythment cette période à part, entre tradition charentaise et gestes de haute gastronomie, pour composer une parenthèse gourmande et apaisante, du premier soin au dernier verre.



Calendrier des festivités

Christmas Cocktail
Expérience

16h00 - 17h30

24
DÉCEMBRE

Bar 1838

Dîner de Noël

19h00 - 00h30

24
DÉCEMBRE

La Distillerie

Christmas Cocktail
Expérience

16h00 - 17h30

25
DÉCEMBRE

Bar 1838

Brunch de Noël

dès 12h00

25
DÉCEMBRE

La Distillerie

Soirée du Nouvel An

dès 17h30

31
DÉCEMBRE

Bar 1838

Dîner de la
Saint Sylvestre

dès 20h00

31
DÉCEMBRE

La Distillerie

Dîner de la
Saint Sylvestre

dès 21h00

31
DÉCEMBRE

Les Foudres

Brunch du Nouvel An

dès 12h00

1^{er}
JANVIER

La Distillerie

Réservation conseillée pour chaque expérience, dans la limite des places disponibles.

24
DÉCEMBRE

25
DÉCEMBRE

1838

BAR & ROOFTOP

Le temps des fêtes, le Bar 1838 se pare de ses habits d'hiver pour des rendez-vous conviviaux, du réveillon au Nouvel An.

CHRISTMAS COCKTAIL EXPÉRIENCE

24 ET 25 DÉCEMBRE 2026 • 16H00 À 17H30

Le temps d'une masterclass, le Bar 1838 invite à explorer l'univers des cocktails d'hiver, entre café, épices et saveurs de saison. Accompagnés par l'un des barmans, les participants découvrent les gestes essentiels de la mixologie : sélection et association des ingrédients, équilibre des saveurs, préparation, présentation et finition. Chaque participant réalise lui-même trois cocktails, dégustés ensuite avec un accord de mignardises.

01

Espresso Martini

Un grand classique de la mixologie, intense et gourmand, autour de l'espresso

02

French Coffee

Une création chaleureuse mêlant café et Cognac, interprétation locale des boissons chaudes hivernales

03

Christmas Cocktail

Une création originale autour des épices de Noël, cocktail signature qui clôture la dégustation

TARIFS

Par personne

75 € TTC

- Réservation obligatoire
- 8 personnes maximum par session



Du réveillon de Noël au premier jour de l'an,
La Distillerie propose une série de rendez-vous gourmands
pour prolonger l'esprit des fêtes...

DÎNER DE NOËL

24 DÉCEMBRE 2026 • 19H00 À 00H30

Le réveillon de Noël se célèbre à La Distillerie autour d'un menu unique, sans carte alternative. Un pianiste-chanteur accompagne le dîner avec les grands classiques de chants de Noël.

AMUSE-BOUCHE

Oëuf de Noël

Jaune d'œuf confit, sablé au sésame noir, œufs de truite de Charente, chantilly de betterave

ENTRÉE

Saint-Jacques & produits des côtes charentaises

Saint-Jacques snackées, huître de Marennes-Oléron gratinée, pomme de Charente, céleri, huile de noix

POISSON

Bar de ligne rôti

Beurre blanc au Cognac, carotte glacée au Pineau des Charentes, caviar de citron, truffe noire

VIANDE

Veau de Charente en deux façons

Filet rôti, effiloché confit, panais, choux de Bruxelles caramélisés, jus de veau aux champignons des bois

DESSERT

Bûche de Noël

Chocolat, orange, noisette

TARIFS

Menu adulte

75 € TTC

Menu enfant (5-12 ans, sur demande)

35 € TTC

Accord mets & vins, 12 cl (non obligatoire)

40 € TTC

Accords proposés : dévoilés prochainement

- Réservation jusqu'au 24 décembre à midi
- Empreinte bancaire requise pour les réservations extérieures uniquement
- Restrictions alimentaires à signaler 48h à l'avance



BRUNCH DE NOËL

25 DÉCEMBRE 2026 · DÈS 12H00 (DERNIER ACCUEIL 13H30)

Le jour de Noël, La Distillerie invite à un brunch aux accents de fête, entre pièces d'exception et gourmandises signées maison.

BRUNCH

Des mets d'exception

Banc de l'écailler, bœuf Wellington, pintade, compositions de saison et d'autres gourmandises...

ATELIER

Un cocktail à composer soi-même

Une recette spéciale Noël ou un classique, à réaliser sur place

SURPRISE

Un cadeau offert



TARIFS

Menu adulte

80 € TTC

Menu enfant (5-12 ans)

30 € TTC

Gratuit pour les moins de 5 ans.

- Réservation jusqu'au 24 décembre
- Empreinte bancaire requise pour les réservations extérieures uniquement
- Bons cadeaux acceptés avec un supplément de 25 € TTC
- Restrictions alimentaires à signaler 48h à l'avance
- Boissons non incluses



SOIRÉE DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2026 • DÈS 17H30 JUSQU'À 3H00

Le Bar 1838 accompagne toute la soirée du réveillon avec une double animation musicale : le groupe Tulip Jazz en live pour l'apéritif, puis un DJ pour célébrer le passage à la nouvelle année.

PROGRAMME MUSICAL

19h00 à 21h30, Tulip Jazz, groupe live
Dès 22h30, DJ set jusqu'au bout de la nuit

FORMULE NEW YEAR - UNE SÉLECTION À PARTAGER

Lobster roll en canapés

2 pièces

Foie gras et toast en canapés

2 pièces

Huîtres en gelée de Pineau n°4

3 pièces

Mignardises du Chef Pâtissier Marc

4 pièces

Une demi-bouteille de vin

“MMM” Fournier Pinot Noir ou Sauvignon Blanc

Pièces additionnelles à la carte en supplément

TARIFS

Par personne

60 € TTC

- Réservation de table possible
- Règlement à l'avance pour les clients extérieurs à l'hôtel
- Capacité limitée à 120 personnes





DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2026 · DÈS 20H00

La Distillerie célèbre le passage à la nouvelle année autour d'un menu en quatre temps, entre produits nobles et clins d'œil au Cognac. Un violoniste accompagne le dîner ; une coupe de champagne est offerte à minuit au bar. Une étape au Bar 1838 est suggérée avant ou après le dîner.

AMUSE-BOUCHE

Huîtres d'Oléron n°3

Gel dashi, caviar Sturia, radis, salicorne

ENTRÉE

Pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest

Marmelade de mandarine à la cardamome, gel de citron vert, pain brioché

POISSON

Homard bleu rôti

Céleri fondant, pomme acidulée, fenouil rôti, beurre de crustacés

VIANDE

Filet de bœuf maturé

Millefeuille de pomme de terre, girolles, jus corsé au Cognac

DESSERT

Minuit gourmand

Entremet chocolat, vanille, caramel, crème anglaise

TARIFS

Menu adulte

140 € TTC

Menu enfant (5-12 ans, sur demande)

60 € TTC

Accord mets & vins, 12 cl (non obligatoire)

60 € TTC

Accords proposés : dévoilés prochainement

- Réservation jusqu'au 30 décembre
- Empreinte bancaire requise pour les réservations extérieures uniquement
- Clients extérieurs : tables de 4 personnes minimum jusqu'au 20 décembre, puis tables de 2 personnes acceptées
- Restrictions alimentaires à signaler 48h à l'avance



LES FONDRES



Table étoilée au Guide Michelin
Les Foudres accueille la nouvelle année autour d'un menu prestige en cinq temps,
signé Chef Fröde Torset.

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2026 · DÈS 21H00

Une étape au Bar 1838 est suggérée avant ou après le dîner.
La chanteuse Nena Valverde se produit en salle le temps de deux passages d'une heure et quart.
Une coupe de champagne est offerte à minuit au bar.

AMUSE-BOUCHE

Ceviche de langoustine au citron confit et fines herbes

Gel d'agrumes, œuf de truite

ENTRÉE FROIDE

Huître Royale David Hervé au caviar de Gensac-la-Pallue

Beurre blanc au saké et citronnelle, feuille de riz croustillante

ENTRÉE CHAUDE

Homard bleu breton au condiment main de Bouddha

Confit et citron caviar, salade de pousses de moutarde et cerfeuil

POISSON

Filet de turbot de petit bateau et truffe Melano

Betterave en déclinaison, pickle de girolles, sabayon aérien aux crustacés

VIANDE

Bœuf Wagyu au binchotan

Épeautre aux morilles, butternut confit et crémeux

DESSERT

Sillage chocolaté

Chocolat Caraïbe 66 %, agrumes d'hiver, noisette du Piémont, tuile de gavotte

TARIFS

Menu adulte

275 € TTC

Accord mets & vins, 5 x 8 cl (non obligatoire)

95 € TTC

Accords proposés : dévoilés prochainement

- Réservation jusqu'au 30 décembre
- Empreinte bancaire requise pour les réservations extérieures uniquement
- Clients extérieurs : tables de 4 personnes minimum jusqu'au 20 décembre, puis tables de 2 personnes acceptées
- Restrictions alimentaires à signaler 48h à l'avance



BRUNCH DU NOUVEL AN

1ER JANVIER 2027 • DÈS 12H00 (DERNIER ACCUEIL 13H30)

Le premier jour de l'année se prolonge à La Distillerie autour d'un brunch généreux, entre classiques revisités et compositions à la commande. Un cocktail Mimosa est offert à l'arrivée.

À PARTAGER

Duo de saumon fumé maison et gravlax au Cognac & baies roses

Crème légère au citron vert, blinis tièdes

Bar à huîtres

Marennes-Oléron n°3, vinaigre d'échalote, beurre demi-sel feuilleté

Sélection de charcuteries affinées et brioche feuilletée aux grattons

Salade de lentilles vertes du Puy, potimarron rôti et feta

Velouté de topinambour et châtaignes

Huile de noisette

À LA COMMANDE

Brioche perdue au foie gras poêlé

Réduction de jus de raisin noir, salade de jeunes pousses aux noix

Œuf poché sur cassolette de Saint-Jacques et poireaux fondus

Émulsion au champagne

Œuf cocotte à la truffe noire

Mousseline de butternut, mouillettes de pain au levain grillé

DESSERTS

Crêpes Suzette • Pavlova aux agrumes et Champagne • Saint-Honoré au Cognac

TARIFS

Menu adulte

60 € TTC

Menu enfant (5-12 ans, sur demande)

30 € TTC

Gratuit pour les moins de 5 ans.

- Réservation jusqu'au 31 décembre à midi
- Empreinte bancaire requise pour les réservations extérieures uniquement
- Restrictions alimentaires à signaler 48h à l'avance
- Boissons non incluses





HÔTEL CHAIS MONNET & SPA COGNAC

OFFRES SÉJOUR NOËL

ESPRIT DE NOËL

1 NUIT MINIMUM

HÉBERGEMENT

À partir de la Chambre Deluxe
Sous réserve de disponibilité

Attentions en chambre

Amenities du Chef pâtissier
& une demi-bouteille de Champagne

Early Check-in garanti dès 12h
Late Check-out garanti jusqu'à 14h

RESTAURATION

Dîner de Noël à La Distillerie
Hors boissons

Brunch du 25 décembre

LA PART DES ANGES

1 NUIT MINIMUM

HÉBERGEMENT

À partir de la Chambre Deluxe
Sous réserve de disponibilité

Attentions en chambre

Amenities du Chef pâtissier
& une demi-bouteille de Champagne

Early Check-in garanti dès 12h
Late Check-out garanti jusqu'à 14h

SPA

60 minutes de soin par personne
et un cocktail de Noël inclus

RESTAURATION

Brunch du 25 décembre

TARIFS

Esprit de Noël

550 € TTC

La part des anges

680 € TTC

Prix d'appel pour 2 personnes



- Annulation gratuite jusqu'à 30 jours avant l'arrivée
- Après ce délai : séjour non annulable et non remboursable
- Toute nouvelle réservation après J-30 sera non annulable non remboursable avec 100% prépaiement à la réservation
- Prix d'appel variable selon disponibilité



HÔTEL CHAIS MONNET & SPA COGNAC

OFFRES SÉJOUR NOUVEL AN

SÉJOURS ENTRE LE 30/12 ET LE 01/01 OU LE 31/12 ET LE 02/01

MILLÉSIME PÉTILLANT

2 NUITS MINIMUM

HÉBERGEMENT

À partir de la Chambre Deluxe
Sous réserve de disponibilité

Attentions en chambre

Amenities du Chef pâtissier
& une demi-bouteille de Champagne

Early Check-in garanti dès 12h
Late Check-out garanti jusqu'à 14h

RESTAURATION

À La Distillerie
Dîner de la Saint-Sylvestre
Coupe de Champagne à minuit
Hors boissons

Brunch du 1er janvier

Petit-déjeuner inclus
pour la deuxième nuit

MILLÉSIME ÉTOILÉ

2 NUITS MINIMUM

HÉBERGEMENT

À partir de la Chambre Deluxe
Sous réserve de disponibilité

Attentions en chambre

Amenities du Chef pâtissier
& une demi-bouteille de Champagne

Early Check-in garanti dès 12h
Late Check-out garanti jusqu'à 14h

RESTAURATION

Aux Foudres
Dîner de la Saint-Sylvestre
Accord mets & vins
Coupe de Champagne à minuit

Brunch du 1er janvier

Petit-déjeuner inclus
pour la deuxième nuit

TARIFS

Millésime pétillant

1 100 € TTC

Millésime étoilé

1 550 € TTC

Prix d'appel pour 2 personnes et 2 nuits

- Paiement intégral à la réservation
- Séjour non annulable, non remboursable et non modifiable
- Prix d'appel variable selon disponibilité







HÔTEL CHAIS MONNET & SPA COGNAC



LA BÛCHE DE NOËL

À COMMANDER AVANT LE 15 DÉCEMBRE

À l'Hôtel Chais Monnet & Spa, l'art se vit au quotidien à travers la résidence de l'artiste cognacais Sylvain Piget, présent depuis 2021 et dont les œuvres ornent les murs de l'établissement au fil des expositions.

Pour ces fêtes de fin d'année, cette relation prend une forme inédite : le Chef Pâtissier Charly Marc et Sylvain Piget signent ensemble la bûche de Noël.

Une bûche imaginée à deux, depuis la création du moule qui reproduit fidèlement les formes de l'œuvre *Cognac Circle* de Sylvain Piget, jusqu'à la finition appliquée en dégradé, reprenant ses couleurs et sa technique de prédilection.

Le Chef Marc va lui-même chercher ses agrumes chez un producteur charentais, et signe une bûche entièrement confectionnée maison, au cœur de l'établissement.



Une bûche tout en fraîcheur et en agrumes

Croustillant combawa, biscuit moelleux vanille et marmelade de citron jaune s'associent à un crémeux bergamote, menthe et citron vert. Un gel yuzu et une mousse légère au citron, relevée de notes de sudachi, viennent sublimer l'ensemble, le tout enveloppé d'un fin flocage velours au chocolat blanc.

TARIFS

Bûche

| 90 € TTC

Pour 8 à 10 personnes

- Commandes ouvertes du 1^{er} novembre au 15 décembre 2026
- Dégustation de la bûche de Noël possible au restaurant Les Foudres pendant tout le mois de décembre, sur demande préalable



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Réservation conseillée pour l'ensemble des expériences de cette saison, dans la limite des places disponibles. Pour toute demande, notre équipe se tient à disposition.

Les informations, menus et tarifs présentés dans ce document sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon la disponibilité des produits.

RÉSERVATIONS

reservations@chaismonnethotel.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





**NOUS AVONS
HÂTE DE VOUS
ACCUEILLIR !**