

MENUS POUR CÉLÉBRER

Hotel Terradets



RÉVEILLON DE NOËL
NOËL
SAINT-ÉTIENNE
RÉVEILLON DU
NOUVEL AN 2025

VEILLE DE NOËL

2025

BOUILLON DE BIENVENUE

Soupe gratinée aux dés de foie gras

AMUSE-BOUCHES

Pain de cristal avec jambon Ral sélection

Crème de châtaignes et cèpes

MENU

Suprême de corb avec sauce au vin blanc et coques

* * *

Bonbon d'épaule d'agneau "xisquet" à la truffe

* * *

Granité d'ananas et menthe

* * *

Tatin de mangue avec glace à la vanille et au romarin

CAVE

Ànima - Celler Raimat

Jan Petit - Celler Clos Pons

Cava Sort d'Abril - Celler Analec

50€

Prix à emporter - 30€ (Boisson non incluse)

Hotel Terradets

NOËL

2025

Cocktail de bienvenue

AMUSE-BOUCHES

Fruits secs aux épices orientales
Croustillant de canard à la pomme
Dés de thon Balfegó épicés

MENU

Soupe de galets de Noël

Pot-au-feu de grand-mère Teresina

* * *

Suquet de lotte et langoustines à la catalane

* * *

Bûche de Noël à la truffe et praliné de noisettes

CAVE

Ànima - Celler Raimat
Jan Petit - Celler Clos Pons
Cava Sort d'Abril - Celler Analec

Cafés sélectionnés

50€

Prix à emporter - 37€ (Boisson non incluse)

Hotel Terradets

NOËL

ENFANTS

APÉRITIFS

Croquettes de poulet
Mini pizza margarita
Calamars à la romaine
Olives

MENU

Soupe de “Galets” de Noël avec mini boulettes de viande

* * *

Rôti de porc avec pommes de terre croustillantes

* * *

Coupe de glaces

Boissons
Sodas
Eau

25€

Hotel Terradets

SAINT-ÉTIENNE

2025

AMUSE-BOUCHES

Boîte de "vermouth" avec sauce Espinaler
Langoustine avec sauce Nantua
Coca de grattons et poissons fumés

MENU

Cannellonis de "Saint Étienne" avec béchamel crémeuse à la truffe et gratinés

* * *

Suprême de turbot avec sauce aux langoustines

* * *

Glace au thym citron

* * *

Gâteau à la carotte et chocolat blanc

CAVE

Ànima - Celler Raimat
Jan Petit - Celler Clos Pons
Cava Sort d'Abril - Celler Analec

Cafés sélectionnés

48€

Prix à emporter - 30€ (Boisson non incluse)

Hotel Terradets

FIN D'ANNÉE 2025

DÎNER ET FÊTE DU

Cava rosé de bienvenue

AMUSE-BOUCHES

Macaron salé au parmesan et à la truffe noire
Tartare de thon à l'avocat et croustillant d'algue nori
Vichyssoise de coco et foie gras

MENU

Plateau de fruits de mer froids de la mer Cantabrique avec sauces tartare et romesco
(gambas, crevette rayée, pinces, langoustine, corps, bigorneaux, moules, bulots,
coques)

* * *

Lotte de ligne à basse température avec voile de crevette rouge et crème de fenouil

* * *

Épaule d'agneau désossée farcie au canard, sauce au vin de messe et fruits secs

* * *

Sphère de caramel salé, chocolat et citron vert

CAVE

Ànima - Celler Raimat
Conca de Tremp del Terrer del Pallars
Cava Sort d'Abril - Celler Analec

Cafés sélectionnés

140€

Inclut 3 consommations, cotillon, raisins porte-bonheur, animation musicale avec l'orchestre
Boomerang et collation de minuit

Hotel Terradets

FIN D'ANNÉE ENFANTS

COCKTAIL

Jus de fruits

AMUSE-BOUCHES

Fines tranches de secallona maison
Mini pizza à la mozzarella et jambon Ral d'Avignon
Olives farcies
Croquette
Calamars

MENU

Pâtes fraîches à la sauce tomate et fromage cheddar

* * *

Escalopes de veau avec pommes paille

* * *

Gâteau au chocolat avec glace à la crème

BOISSONS

Sodas et eau

40€

Hotel Terradets

FIN D'ANNÉE 2025

BUFFET À VOLONTÉ

Pour ceux qui recherchent une formule plus décontractée, notre Buffet du Réveillon propose une expérience gastronomique variée, festive et pleine de saveurs pour commencer l'année du bon pied.

* * *

Dégustez un large choix d'entrées et de salades, des fruits de mer frais et une sélection soignée de viandes et de poissons préparés avec des produits de qualité. Le tout accompagné des saveurs authentiques du Pallars et de notre pâtisserie artisanale.

Le dîner comprend également le cotillon et les traditionnels raisins de la chance pour célébrer ensemble l'arrivée de la nouvelle année.

* * *

Une atmosphère chaleureuse et conviviale, avec la qualité et le service de toujours — idéale pour partager une soirée spéciale entre amis ou en famille.

90€

Hotel Terradets