

QUELQUES PRODUITS DE FETE A EMPORTER

(Les plats sont à commander minimum 72 heures à l'avance)

A l'occasion des fêtes de fin d'année, nous vous proposons un choix de plats à emporter : foie gras, saumon fumé ou mariné, plats préparés, bûche de Noël, entremets et petits fours, afin de vous permettre de réveiller chez vous sans pour autant passer des jours entiers dans votre cuisine

De même, si vous souhaitez commander des produits d'exception : Poularde, Dindes et Chapons de Bresse, Gibiers, Coquillages, Crustacés, Foie gras, Truffes Fraîches ... Caviar ... n'hésitez pas à nous consulter.

Cette année, vous pourrez passer vos commandes en contactant directement Karine, responsable de notre boutique gourmande, du mercredi au dimanche et de 9h30 à 17h00. Elle saura vous conseiller.

BOUTIQUE GOURMANDE ET SPA

Je vous rappelle que vous bénéficiez de 10% de remise sur les tarifs de la boutique (hors librairie et produits de bouche)

Vous le savez, cela aura été la nouveauté de l'année, notre boutique gourmande a été entièrement transformée sous l'impulsion de Karine qui vous y accueille désormais du mercredi au dimanche.

Elle est à votre disposition pour vous guider dans vos choix de produits maison : confitures, chocolats, macarons, caramels, Dagmars ... Elle vous propose également une gamme complète de produits de bouche soigneusement sélectionnés à votre intention, la plupart étant ceux que nous utilisons quotidiennement dans notre cuisine : épices, huiles vinaigres, pâtes, sucres, truffes...etc. En venant sur place vous pourrez vous amuser à composer vous-même votre panier gourmand.

Pour les fêtes de fin d'année elle dispose d'un large choix de cadeaux d'un excellent rapport qualité- prix sur le thème de la cuisine et des arts de la table

Et pour un cadeau exceptionnel, pourquoi ne pas offrir un séjour, une journée au Spa, un repas à la Côte Saint Jacques ?

REVEILLON DANS LES ILES LUNDI 14 ET MARDI 15 DECEMBRE

Les 14 et 15 décembre prochains venez faire la fête avec nous pour un réveillon avant l'heure qui aura pour thème les Iles, le soleil et, bien sûr, la Gourmandise

19 h 45	Apéritif dans une ambiance « Ty punch et musique Créole »
20 h 30	Dîner surprise
A partir de 23 h	Fête, danse et musique des Iles dans les salons d'hiver et d'été

Soirée au prix de 118 euros par personne apéritif, vins durant le dîner et café compris

GRAND DINER DE CLOTURE AVANT NOS VACANCES DIMANCHE 3 JANVIER 2009

Cette soirée, inaugurée l'an dernier, a connu un immense succès. Vous le savez, la Côte Saint Jacques fermera ses portes le 3 janvier 2010 pour congés annuels. Afin de fêter cela avec vous, nous vous invitons à notre « liquidation totale » avant 3 semaines de vacances bien méritées ! Homard, Huîtres, Truffe, Foie gras, Gibiers et autres produits de fête... Tout devra disparaître !

Nous vous accueillerons à partir de 19h45 pour un apéritif suivi d'un dîner composé par Jean Michel Lorain avec nos plus beaux produits accompagnés de vins sélectionnés par nos sommeliers. Nous vous offrirons une coupe de Champagne à la fin de la soirée pour fêter notre départ en vacances et la nouvelle année.

Soirée au prix de 118 €uros par personne apéritif, vins durant le dîner et café compris

Compte tenu du nombre limité de places pour ces trois soirées, nous vous incitons à faire vos réservations dès que possible auprès de la Réception au 03-86-62-09-70