

Réveillon de Noël et Épiphanie

el Sant Cugat

Réveillon de Noël et Épiphanie

Apéritif

Croquette de rôti et sa mayonnaise à l'ail
Tataki de thon, ponzu et couscous de betterave

Menu dégustation

Velouté de fruits de mer, rouille au safran, crevettes et palourdes
Queue de lotte à la catalane
Veau fondant, parmentier de patates douces et champignons de saison

Dessert

Ovale de chocolat blanc et fruit de la passion
Nougats et gaufrettes

Cave

Eau minérale, bières et boissons fraîches
Vin blanc, Petit Clot AOC Penedés
Vin rouge, Petit Clot AOC Penedés

Café ou infusion

53 € / personne



el Sant Cugat

Noël

Apéritif

Croquette de canard à la sauce hoisin
Taco croustillant au saumon, avocat, noix de coco et oignons marinés
Brioche à la queue de bœuf et aux pommes

Menu dégustation

Escudella de galets et carn d'olla (soupe traditionnelle)
Maigre à la sauce au beurre blanc à l'estragon et trinxat croustillant
Poulet fermier à la catalane

Dessert

Bûche de Noël
Nougats et gaufrettes

Cave

Eau minérale, bières et boissons fraîches
Vin blanc, Rippa Dorii verdejo AOC Rueda
Vin rouge, Rippa Dorii crianza AOC Ribera del Duero

Café ou infusion

65 € / personne



el Sant Cugat

Le 26 décembre

Apéritif

Croquette de canard à la sauce hoisin
Taco croustillant au saumon, avocat, noix de coco et oignons marinés
Brioche à la queue de bœuf et aux pommes

Menu dégustation

Cannelloni de rôti, sauce béchamel truffée
Maigre à la sauce au beurre blanc à l'estragon et trinxat croustillant
Poulet fermier à la catalane

Dessert

Bûche de Noël
Nougats et gaufrettes

Cave

Eau minérale, bières et boissons fraîches
Vin blanc, Rippa Dorii verdejo AOC Rueda
Vin rouge, Rippa Dorii crianza AOC Ribera del Duero

Café ou infusion

65 € / personne



el Sant Cugat

Réveillon du Nouvel An

Apéritif

Cappuccino aux champignons et au fromage
Grillade de porc marinée et sa crème moutarde

Menu dégustation

Tartare de thon au fenouil et pain aux algues
Bar avec gnocchi de pommes de terre, sauce au safran et chanterelles
Agneau confit, crème de potiron et croustillant de potiron

Dessert

Pandoro aux noisettes et pistaches
Nougats et gaufrettes
Raisins porte-bonheur

Cave

Eau minérale, bières et boissons fraîches
Vin blanc, Rippa Dorii verdejo AOC Rueda
Vin rouge, Rippa Dorii crianza AOC Ribera del Duero

Café ou infusion

88 € / personne



el Sant Cugat

Noël végétarien

Apéritif

Vichyssoise aux poireaux et à la noix de coco
Taco croustillant au guacamole et à l'oignon mariné
Houmous au curcuma et papadum

Entrée, au choix:

Salade verte et tofu
Carpaccio de courgettes et crudités

Plat principal, au choix:

Pizzetta aux aubergines, baba ganousch, feta, olives Kalamata et pignons de pin
Risotto aux champignons de saison

Dessert

Sorbet à la mangue et aux fruits rouges
Nougats et gaufrettes

Cave

En accord avec le repas

Café ou infusion



el Sant Cugat

Menu enfant

Entrée, au choix:

Escudella de galets et carn d'olla (soupe traditionnelle)
Cannellonis traditionnels de el Sant Cugat

Plat principal, au choix:

Poulet fermier à la catalane avec pommes, raisins secs et fruits secs
Merlu pané avec frites
Escalope de filet de porc farcie au jambon et au fromage avec frites

Dessert

Glace avec guimauves ou brownie avec glace à la vanille
Nougats et gaufrettes

Cave

Eau minérale et boissons fraîches

Prix par personne:

Les 24 décembre et 6 janvier: 30 €

Les 25, 26 et 31 décembre: 35 €



el Sant Cugat

Conditions

- Les prix comprennent:
 - TVA.
 - Le parking gratuit pour tous les visiteurs, dans la limite des places disponibles.
 - Une connexion Wi-Fi haut débit.
- La réservation sera effective dès la réception d'un acompte de 25 %. Le solde devra être réglé au plus tard 72 heures avant l'événement.
- Le choix des plats du menu doit être confirmé au plus tard une semaine avant l'événement. Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous recommandons que le choix soit le même pour tout le groupe.
- Le nombre définitif de convives doit être confirmé au plus tard 10 jours avant le jour de l'événement. La facturation sera basée sur ce nombre. Tout dépassement de ce nombre sera facturé.
- Aucun frais d'annulation ne sera facturé si l'annulation ou la réduction de convives est reçue 1 mois avant la date de la prestation.
- Si l'annulation/réduction est reçue entre le 30ème et le 10ème jour avant la date de la prestation, l'hôtel facturera 50 % du nombre de convives annulés, sur la base du prix du menu choisi (ou du prix minimum du menu si celui-ci n'a pas été choisi) pour le nombre de convives réduit conformément au contrat.
- Si l'annulation/réduction est reçue entre le 10ème jour et le jour de l'événement, l'hôtel facturera 100 % du nombre de convives annulés, sur la base du prix du menu choisi (ou du prix minimum du menu si celui-ci n'a pas été choisi) pour le nombre de convives réduit conformément au contrat. En cas d'augmentation du nombre de convives, la confirmation se fera sous réserve de disponibilité de l'hôtel.
- Les déjeuners sont servis de 13 h à 18 h et les dîners de 20 h à minuit. Il sera possible de modifier les horaires de départ et d'arrivée, en convenant de cette modification avec le restaurant, moyennant un supplément de 150 € (TVA comprise) par heure et un minimum de consommation.
- L'hôtel dispose de prestataires pour les services de DJ, photographie, fleurs, musique, etc. Si le client préfère faire appel à ses propres prestataires, des frais supplémentaires seront facturés en fonction du service.
- Services supplémentaires:
 - DJ: 410 € TTC (ambiance musicale et 2 heures de danse).
 - Bar ouvert: 22 € TTC par personne (2 heures). Heure supplémentaire de bar ouvert: 10 € par personne.
 - Écran et projecteur: 85 € TTC.
 - Sonorisation: 60,50 € TTC.
 - TV 75 pouces: 125 € TTC.
 - Service d'impression des menus, des plans de table, etc. : consulter les tarifs.
- Autres services: magie, bar à bonbons, musique live, ballons, etc.
- La réservation de l'événement à el Sant Cugat Hotel implique l'acceptation des présentes conditions.