Noël 2026

el Sant Cugat

Réveillon de Noël et Épiphanie

Amuse-bouches

Croquette de viande rôtie et son jus
Brioche au tartare de thon et mayonnaise au chipotle

Menu dégustation

Velouté de fruits de mer, fenouil, crevette et pomme
Bar, pil-pil de chou-fleur et éclats croustillants
Bœuf fondant, purée onctueuse de pommes de terre truffée et petits oignons confits

Dessert

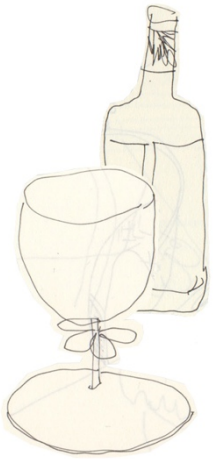
Sphère de Noël
Nougats espagnols et gaufrettes

Boissons

Eau minérale, bières et boissons sans alcool
Vin blanc Petit Clot A.O. Penedès
Vin rouge Petit Clot A.O. Penedès

Café ou infusion

58 € / personne



el Sant Cugat

Noël

Amuse-bouches

Carpaccio de crevettes et jeunes pousses
Croquette aux champignons et à la truffe

Menu dégustation

Escudella traditionnelle, galets et carn d'olla
Cabillaud à la sauce verte, palourdes et bimi
Poulet fermier à la catalane

Dessert

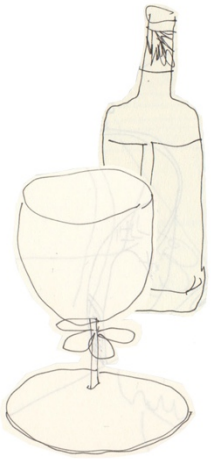
Bûche de Noël
Nougats espagnols et gaufrettes

Boissons

Eau minérale, bières et boissons sans alcool
Vin blanc Rippa Dorii Verdejo A.O. Rueda
Vin rouge Rippa Dorii Crianza A.O. Ribera del Duero

Café ou infusion

68 € / personne



el Sant Cugat

Saint-Étienne

Amuse-bouches

Carpaccio de crevettes et jeunes pousses
Croquette aux champignons et à la truffe

Menu dégustation

Cannelloni de viande rôtie, béchamel au parmesan
Maigre, crème de maïs, maïs grillé croquant (kikos) et palourdes
Poulet fermier à la catalane

Dessert

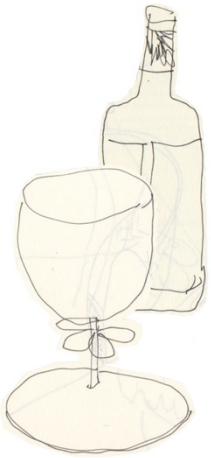
Bûche de Noël
Nougats espagnols et gaufrettes

Boissons

Eau minérale, bières et boissons sans alcool
Vin blanc Rippa Dorii Verdejo A.O. Rueda
Vin rouge Rippa Dorii Crianza A.O. Ribera del Duero

Café ou infusion

68 € / personne



el Sant Cugat

Réveillon du Nouvel An

Amuse-bouches

Pani puri au bœuf fondant et crème de truffe
Huître, yuzu et tajín

Menu dégustation

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, tomate et huile au basilic frais
Bar, crème de fenouil et crudités de fenouil
Cochon de lait, compote et pomme caramélisée

Dessert

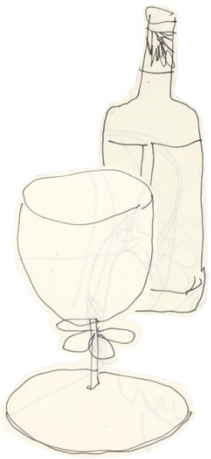
Ananas d'hiver
Nougats espagnols et gaufrettes
Raisins porte-bonheur

Boissons

Eau minérale, bières et boissons sans alcool
Vin blanc Rippa Dorii Verdejo A.O. Rueda
Vin rouge Rippa Dorii Crianza A.O. Ribera del Duero

Café ou infusion

92 € / personne



el Sant Cugat

Noël végétarien

Amuse-bouches

Patacón croustillant au guacamole et oignon mariné
Carpaccio de courgette et pico de gallo

Entrée, au choix:

Salade de tomates, oignon nouveau et piment piparra
Vichyssoise à la pomme acidulée

Plat principal, au choix:

Pizzetta d'aubergine, baba ganoush, feta, olives Kalamata et pignons de pin
Riz crémeux aux champignons de saison

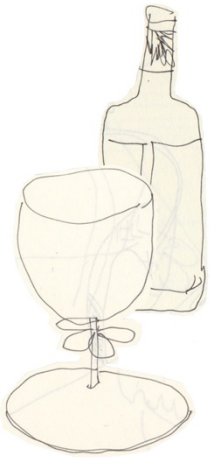
Dessert

Carpaccio d'ananas et sorbet à la mangue
Nougats espagnols et gaufrettes

Boissons

Selon le menu du jour

Café ou infusion



el Sant Cugat

Menu enfant

Entrée, au choix:

Escudella aux galets et carn d'olla
Cannelloni traditionnel el Sant Cugat

Plat principal, au choix:

Poulet fermier à la catalane, pomme, raisins secs et fruits à coque
Merlu pané et frites
Petits roulés de longe de porc farcis avec frites

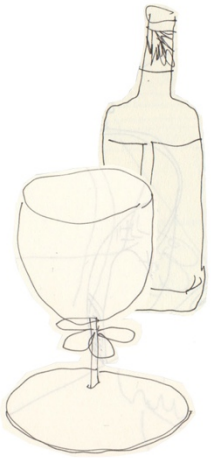
Dessert

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

Boissons

Eau minérale et boissons sans alcool

Prix par personne:
24 décembre et 6 janvier: 30 €
25, 26 et 31 décembre: 35 €



el Sant Cugat

Conditions générales

- Les prix comprennent:
    - TVA.
    - Parking gratuit pour tous les participants, sous réserve de disponibilité.
    - Connexion Wi-Fi haut débit.
- La réservation sera considérée comme confirmée après le versement d'un acompte de 25 %. Le solde devra être réglé au plus tard 72 heures avant l'événement.
- Les choix de plats du menu devront être confirmés au plus tard une semaine avant l'événement. Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous recommandons de choisir les mêmes plats pour l'ensemble du groupe.
- Le nombre définitif de convives devra être confirmé au plus tard 10 jours avant l'événement. La facturation sera établie sur la base de ce nombre, sauf en cas d'augmentation.
- En cas d'annulation totale de l'événement, l'acompte versé pour la réservation de l'espace ne sera pas remboursé.
- Si une annulation ou une réduction du nombre de convives est communiquée entre le 10e jour précédant l'événement et le jour de celui-ci, l'hôtel facturera 100 % des convives annulés, sur la base du prix du menu choisi (ou du prix minimum si aucun menu n'a été choisi), pour le nombre de convives retirés conformément au contrat. Toute augmentation du nombre de participants sera soumise à la disponibilité de l'hôtel.
- Les horaires du déjeuner sont de 13 h à 18 h et ceux du dîner de 20 h à minuit. Les heures d'arrivée et de départ peuvent être modifiées en accord avec le restaurant, moyennant un supplément de 150 € par heure (TVA comprise) et sous réserve d'une consommation minimale.
- L'hôtel dispose de prestataires pour les DJ, la photographie, les fleurs, la musique, etc. Si le client souhaite faire appel à ses propres prestataires, une redevance sera appliquée, dont le montant variera selon le service.
- Services supplémentaires:
    - DJ : 410 € (TVA comprise ; ambiance musicale et 2 heures de danse).
    - Bar à volonté : 22 € par personne (TVA comprise ; 2 heures). Heure supplémentaire : 10 € par personne.
    - Écran interactif de 98 pouces, résolution 4K UHD : 181,50 € (TVA comprise).
    - Sonorisation : 60,50 € (TVA comprise).
    - Impression des menus, plans de table, etc. : tarif sur demande.
- Autres services : magie, bar à bonbons, musique en direct, ballons, etc
- Il est interdit de lancer des confettis dans l'ensemble de l'enceinte de l'hôtel.
- La réservation d'un événement à l'hôtel Sant Cugat implique l'acceptation des présentes conditions.