TERMES ORION
HOTEL & BALNEARI ★★★★

MENUS DES FÊTES · NOËL 2026

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

24 DÉCEMBRE

Avocat grillé, pico de gallo et maïs grillé
Végan

·

Riz crémeux aux cèpes et crevettes
Crustacés et sulfites

·

Merlu rôti, moules de roche et fenouil frais
Poisson, crustacés, mollusques et sulfites

·

Joue de bœuf fondante aux petits légumes et à la truffe
Sulfites

·

Pomme verte, concombre et citron vert
Végan

·

Chocolat épicé, amande et bergamote
Fruits à coque, gluten, lactose, soja et œuf

VINS

Vin blanc, Perelada 5 Finques Blanc (D.O. Empordà)
Vin rouge, Clos de les Dòmines Reserva (D.O. Empordà)
Cava, Nit de Lluna Plena Brut Nature

MENU ADULTE 72,00 €
MENU ENFANT 34,00 €

DÉJEUNER DE NOËL

25 DÉCEMBRE

AMUSE-BOUCHES DE BIENVENUE

Ajo blanco, raisin et huile de basilic
Fruits à coque · Végan

Saumon mariné aux agrumes, coriandre et aneth, fenouil et pomme verte
Poisson

ENTRÉE

Escudella i carn d'olla
Gluten

VIANDE

Chapon de Noël rôti aux pruneaux, abricots secs et pignons
Fruits à coque, sulfites et œuf

DESSERT RAFRAÎCHISSANT

Noix de coco, framboises et mangue
Végan

DESSERT PRINCIPAL

Chocolat blanc, thé matcha et yuzu
Produits laitiers, gluten et soja

PETITS FOURS

Nougats et oublies

VINS

Vin blanc, L'Abrunet Blanc (D.O. Terra Alta)
Vin rouge, L'Abrunet Negre (D.O. Terra Alta)
Corpinnat, AT Roca Reserva Brut Nature

MENU ADULTE 72,00 €
MENU ENFANT 34,00 €

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE

AMUSE-BOUCHES DE BIENVENUE

Fromage à l'huile épicée
Lactose et sésame

Mousse de foie gras aux noisettes
Lactose, œuf, fruits à coque et sulfites

ENTRÉE

Cannelloni farci à la lotte, asperges vertes et cardamome
Poisson, œuf et gluten

POISSON

Suquet de homard au poivron rouge grillé et au safran
Crustacés, poisson et sulfites

VIANDE

Filet de bœuf à la truffe noire melanosporum et aux artichauts
Sulfites

DESSERT RAFRAÎCHISSANT

Ananas grillé, noix de coco et citron vert
Végan

DESSERT PRINCIPAL

Gâteau aux fraises, chantilly et croustillant feuilleté
Gluten

VINS

Vin blanc, Pansa Blanca (D.O. Alella)
Vin rouge, Brunus (D.O. Montsant)
Cava, Parxet Maria Cabané Gran Reserva

Café et raisins porte-bonheur
Sachet de cotillons
Douceurs au petit matin
Soirée dansante et bar à cocktails

MENU ADULTE 174,00 €
MENU ENFANT 65,00 €

Tous les prix incluent la TVA · Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance