

Les Fêtes à l'Hôtel du Couvent  
*1 rue Honoré Ugo, Nice*



## Samedi 21 Décembre 2024

### *Le Marché de Noël du Couvent*

DE 14H À 17H

*Dans la Cour des orangers - Entrée libre*

Dans la Cour des Orangers se tient un marché de Noël qui met en avant producteurs et artisans locaux. Ils viennent partager leur amour de la terre et des bons produits. On peut s'y procurer du miel, des pâtes de fruits, du chocolat, des légumes et des agrumes, du pain, des fleurs et des céramiques ... Au cœur du cloître prend place la chorale et ses chants de Noël. Pour réchauffer et ravir les petits et les grands, chariot de chocolat et vin chaud, marrons grillés au feu... Vous pourrez y retrouver les pièces boulangères et les pains du Couvent que l'on fait sur place, des pains vivants et nourrissants.

*Chorale Corazon*

*14h00 - Chant d'ouverture (30min)*

*15h00 - Chant (15min)*

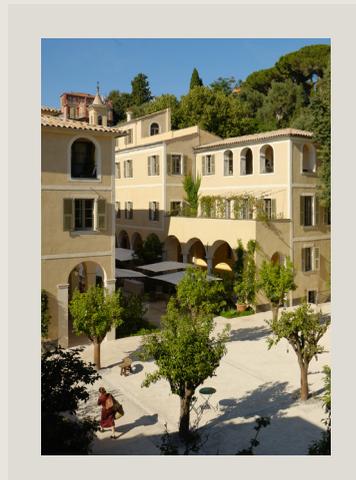
*16h30 - Chant de clôture (30min)*

*Pain de Noël au sarrasin et figues, brioche des fêtes.*

*En vente à la Boulangerie du Couvent du 21 décembre 2024 jusqu'au 5 janvier 2025, selon disponibilités.*

*Pour tout renseignement, vous pouvez écrire*

*à [contact@hotelducouvent.com](mailto:contact@hotelducouvent.com) ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



Mardi 24 Décembre 2024

*Le Réveillon de Noël à l'Hôtel du Couvent*

*Au Restaurant du Couvent - Sur réservation*

Le Restaurant du Couvent vous accueille pour le Réveillon de Noël avec sa carte de saison, ses suggestions festives et son gâteau de Noël.

*À la carte & nos suggestions festives \**

*Entrées*

- \* Pithiviers foie blond et bœuf, jus d'une daube
- \* Huîtres du bassin de Thau
- \* Chartreuse de légumes et vinaigrette à la truffe

*Plats*

- \* La dinde de Pierrelas farcie, marron et butternut
- \* Saint-Jacques, poireau et sauce pétillant naturel
- \* Julienne longue de poireaux braisés

*Desserts*

- \* Le gâteau de Noël du Couvent

*Menu enfant*

- \* Oeufs cocottes et mouillettes de pain
- \* Suprême de volaille, sauce ivoire et pommes dauphines
- \* Charlotte au chocolat

*De 7 à 12 ans, 35 euros avec boisson incluse*

*Pour tout renseignement, vous pouvez écrire  
à [contact@hotelducouvent.com](mailto:contact@hotelducouvent.com) ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



*L'Hôtel du Couvent*



## Mercredi 25 Décembre 2024

### *Déjeuner de Noël à l'Hôtel du Couvent*

*Au Restaurant du Couvent - Sur réservation*

Le Restaurant du Couvent vous accueille pour le déjeuner de Noël.

#### *Menu festif*

##### *Entrées en partage*

- \* Oeuf cocotte
- \* Oursinade & huîtres du bassin de Thau
- \* Truite fumée avec assortiment de condiments
- \* Champignons en raviole végétale, bouillon de champignons corsés et mélange d'herbes
- \* Pomme de terre, tomme de vache fondue, truffe

##### *Plats au choix*

- \* Biche en Wellington
- \* Turbot et clémentine en pithiviers
- \* Tarte poireaux et truffe

##### *Desserts*

- \* Le gâteau de Noël du Couvent

##### *Menu enfant*

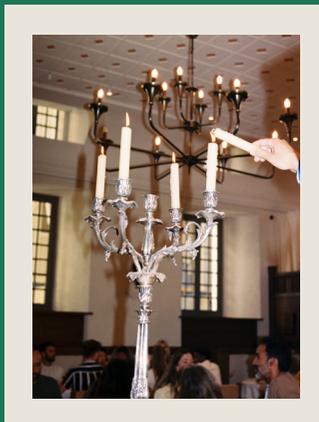
- \* Le foie gras du Couvent
- \* Dinde farcie, pomme gaufrette
- \* Le gâteau de Noël du Couvent

*Prix - Menu à 130 euros hors boissons*

*Menu à 180 euros avec Champagne à discrétion*

*Menu enfant à 35 euros, entre 7 et 12 ans, boisson incluse*

*Pour tout renseignement, vous pouvez écrire  
à [contact@hotelducouvent.com](mailto:contact@hotelducouvent.com) ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



## Mardi 31 Décembre 2024

### *Dîner de la Saint-Sylvestre à l'Hôtel du Couvent*

*Au Restaurant du Couvent - Sur réservation*

Le Restaurant du Couvent vous accueille pour le dîner de la Saint-Sylvestre avec sa carte de saison et des suggestions festives.

*À la carte & nos suggestions festives \**

#### *Entrées*

- \* Saint-Jacques de plongée, sauce barde, kumquat
- \* Raviolis boeuf, consommé truffé
- \* Raviolis de pleurotes, consommé de champignons truffés

#### *Plats*

- \* Filet de biche, sauce poivrade et cerfeuil tubéreux
- \* Loup au foin, cresson et coïng
- \* Minestrone de saison

#### *Desserts*

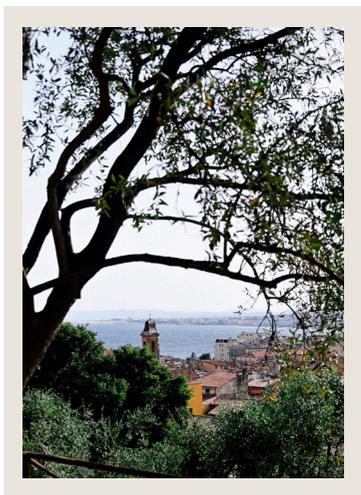
- \* Potimarron sucré

#### *Menu enfant*

- \* Truite fumée, blinis et citron
- \* Raviolis de boeuf, jus de daube
- \* Poire au sirop, vanille et chocolat

*Menu enfant à 35 euros, entre 7 et 12 ans, boisson incluse*

*Pour tout renseignement, vous pouvez écrire  
à [contact@hotelducouvent.com](mailto:contact@hotelducouvent.com) ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



## Mercredi 1<sup>er</sup> Janvier 2025

### *Déjeuner du Jour de l'An*

### *à l'Hôtel du Couvent*

*Au Restaurant du Couvent - Sur réservation*

Le Restaurant du Couvent vous accueille pour le déjeuner du Jour de l'an.

#### *Menu festif*

##### *Entrées en partage*

- \* Oeuf cocotte
- \* Oursinade & huîtres du bassin de Thau
- \* Truite fumée avec assortiments de condiments
- \* Encornets grillés, taillés en julienne et servis avec une sauce noire
- \* Bouillon corsé betterave, légumes et kimchi

##### *Plats au choix*

- \* Volaille pochée sauce albuféra, pommes boulangères
- \* Truite du Cians au bleu, sabayon agrumes
- \* Céleri rave, truffe et lait fermenté

##### *Desserts*

- \* Le gâteau des Fêtes

##### *Menu enfant*

- \* Oeuf cocotte, crème réduite
- \* Coquelet grillé, frites
- \* Pain perdu et crème anglaise

*Prix - Menu à 130 euros hors boissons*

*Menu à 180 euros avec Champagne à discrétion*

*Menu enfant à 35 euros, entre 7 et 12 ans, boisson incluse*

*Pour tout renseignement, vous pouvez écrire*  
*à [contact@hotelducouvent.com](mailto:contact@hotelducouvent.com) ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



## Du 21 Décembre au 5 Janvier 2025 *Le Bistrot des Serruriers*

*Pendant les Fêtes, le Bistrot des Serruriers conserve ses jours d'ouverture habituels, du mercredi au dimanche*

*À l'ardoise & nos suggestions festives \**

### *Entrées*

\* Saint-Jacques snackées, sauce au vermouth dry, fondue de poireaux à la cardamome verte

### *Plats*

\* Filet de chevreuil, cerfeuil tubéreux rôti, condiment tomates vertes moutardées

### *Desserts*

\* Couronnes aux épices

*Pour tout renseignement, vous pouvez écrire à [contact@hotelducouvent.com](mailto:contact@hotelducouvent.com) ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



## Du 6 au 31 Janvier 2025 *L'Épiphanie à l'Hôtel du Couvent*

Les boulangers du Couvent vous préparent pour l'Épiphanie, brioches et frangipanes dorées avec leurs fèves en céramique et leurs couronnes de blé.

*La brioche - 38 euros (6 parts)*

*La frangipane - 42 euros (6 parts)*

*Réservations à partir du 26 Décembre 2024.*

*Retrait du 6 Janvier jusqu'au 31 Janvier 2025.*

*Pour tout renseignement, vous pouvez écrire à [contact@hotelducouvent.com](mailto:contact@hotelducouvent.com) ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



