

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.

Chœur Coràson

14h00 - Chants d'ouverture (30min)

15h00 - Chants (15min)

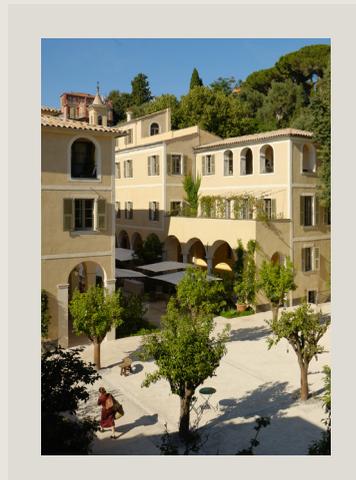
16h30 - Chants de clôture (30min)

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 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 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

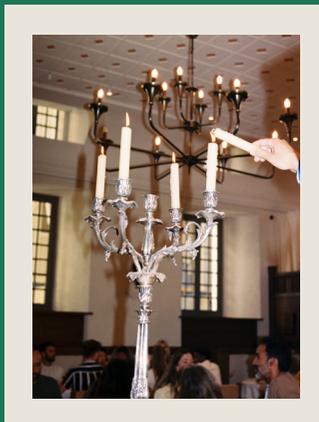
- * Le foie gras du Couvent
- * Dinde farcie, pomme gaufrette
- * Le gâteau de Noël du Couvent

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 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 coing
- * Minestrone de saison

Desserts

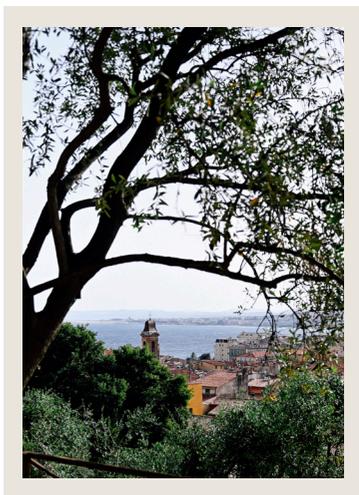
- * Potimarron sucré

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 ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60*



Mercredi 1^{er} 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 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 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 ou par téléphone au +33 4 12 05 55 60



