



Programme du 30^{eme} Anniversaire

30 Années au Service de la Tradition

*Authentique, Généreux, lié au Partage d'un Savoir-Faire de Passion à l'Art Culinaire
du « Vrai, Bien, Manger »*

*Hommage aux Maîtres de la Cuisine et du Service qui ont su nous Transmettre le Feu Sacré
du Bien Recevoir*

Nous vous invitons à l'Exception d'un Partage Unique à Vivre parmi nous

Vendredi 04 et Samedi 05 Avril 2025 – à partir de 20h00 :

*Menu Signature
Animation Dansante
Salle des Ducs de Lorraine
Cheminée au Feu de Bois*

Un **Menu Signature**, alliant la générosité à l'authenticité, où vous retrouverez nos produits frais, travaillés avec amour par notre Chef de Cuisine et toute sa brigade.

Un **choix des Vins**, réalisé par notre Maître de Cave, dans des flacons d'exceptions, vous raviront les papilles, pour vivre au mieux ce **Menu d'Anniversaire** unique.

Voyage musical au cœur d'une ambiance affirmée, où le Refrain Partagé résonne en une véritable symphonie de joie.

Depuis trois décennies, le Domaine vous accueille avec authenticité et raffinement.

Merci pour votre fidélité et votre confiance.

Ensemble, continuons à écrire cette belle histoire !

La Famille Visilit et son équipe vous invite à venir partager un moment convivial



Animation par

Vendredi 04 Avril
Joseph Nocilla

Samedi 05 Avril
Frantz Peter



Domaine la
Grange de Condé

Menu Signature, animation dansante

Vendredi 04 & Samedi 05 Avril 2025



Apéritif Frivolités salées

*Gratin de Cuisses de Grenouilles à la mode de Boulay
Blinis de Saumon Fumée d'Ecosse de notre Fumoir
Cassolette d'escargot et jus de Cresson de Fontaine*

Notre Foie Gras Maison

*Elevage des Saturnin en Meuse
Gelée de Betterave relevé au Riesling de Moselle
Quenelle de Cèleri Façon Waldorf aux noix*

La Saint Jacques Grand Condé en Coquille

*Tombé de poireau d'hiver
Beurre blanc relevé au Safran d'Alsace*

Parré de Veau Roti à la Broche

*Jus réduit à l'Armagnac, crème de Morille et Girolle
Cocotte de Légume printanière
Pomme dauphine à la cuillère*

Brie Comté Saint Maure

*Poire au Vin
Salade croquante du printemps*

Notre Saint Honoré

30eme Anniversaire

Menu à 95,00 € par personne, Boissons Comprises,

*Coupe de Champagne en Apéritif
Menu Signature,*

*Vins sélectionnés par notre Sommelier, servi à discrétion jusqu'au fromage
1 café et sa mignardise
Eaux à discrétion*



Domaine la Grange de Condé



Tarifs du 30^{eme} Anniversaire

A) Nos différents Forfaits :

Nos suites et chambres sont mises à disposition uniquement dans le cadre des forfaits ci-dessous

Séjour en Chambre Luxe Standard pour deux personnes comprenant :

- Cadeau de Bienvenue
 - 1 Nuitées en Chambre Luxe
 - 2 Petits déjeuners
 - 2 Repas du 30^e Anniversaire (Boissons comprises)
 - 2 Accès SPA Source de la Vie
- 405.00 €**

Séjour en Roulotte pour deux personnes comprenant :

- Cadeau de Bienvenue
 - 1 Nuitées en Chambre Luxe
 - 2 Petits déjeuners
 - 2 Repas du 30^e Anniversaire (Boissons comprises)
 - 2 Accès SPA Source de la Vie
- 470.00 €**

Séjour en Suite Luxe pour deux personnes comprenant :

- Cadeau de Bienvenue
 - 1 Nuitées en Chambre Luxe
 - 2 Petits déjeuners
 - 2 Repas du 30^e Anniversaire (Boissons comprises)
 - 2 Accès SPA Source de la Vie
- 530.00 €**

Séjour en Suite Etoile pour deux personnes comprenant :

- Cadeau de Bienvenue
 - 1 Nuitées en Chambre Luxe
 - 2 Petits déjeuners
 - 2 Repas du 30^e Anniversaire (Boissons comprises)
 - 2 Accès SPA Source de la Vie
- 720.00 €**

Séjour en Appartement ou Chalet pour deux personnes comprenant :

- Cadeau de Bienvenue
 - 1 Nuitées en Chambre Luxe
 - 2 Petits déjeuners
 - 2 Repas du 30^e Anniversaire (Boissons comprises)
 - 2 Accès SPA Source de la Vie
- 660.00 €**

Séjour en Suite Eau ou Maison du Lac pour quatre personnes comprenant :

- Cadeau de Bienvenue
 - 1 Nuitées en Chambre Luxe
 - 4 Petits déjeuners
 - 4 Repas du 30^e Anniversaire (Boissons comprises)
 - 4 Accès SPA Source de la Vie
- 890.00 €**

B) Dîner du 30^e Anniversaire sur réservation au tarif suivant :

Le Dîner au Menu Signature « 30 Ans à Condé-Northen ... » **95.00 €**

Comprenant : Dîner boissons comprises servi à discrétion [Hors Extra] et Animation dansante





Bon de réservation – 30^{ème} Anniversaire

Vos coordonnées

Nom(s) : _____ Prénom(s) : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____

Date de la Réservation : Vendredi 04 Avril 2025 Ou Samedi 05 Avril 2025

Votre règlement

Votre réservation ne deviendra effective qu'après réception de ce document signé et accompagné du règlement de la prestation. Cette dernière est non annulable et non remboursable.

Il est impératif de joindre le règlement intégral par chèque ou par virement bancaire à l'ordre de « La Grange de Condé ».

RIB : 16106 00082 86110403883 13 IBAN : FR76 1610 6000 8286 1104 0388 313 BIC : AGRIFRPP861

Nous vous invitons à vérifier les disponibilités, surtout pour les règlements par virement,

en nous contactant par téléphone au **03.87.79.30.50** ou par courriel : **contact@lagrangedeconde.com**

Nos différents forfaits, Séjour petit-déjeuner inclus (1 nuit), et Soirée Musicale **pour 2 personnes***

	Nombre		
Forfait 1 nuit en Chambre Luxe x	405.00 € =	€
Forfait 1 nuit en Roulotte x	470.00 € =	€
Forfait 1 nuit en Suite Luxe x	530.00 € =	€
Forfait 1 nuit en Suite Etoile x	720.00 € =	€
Forfait 1 nuit en Appartement ou Chalet (<i>entourer votre choix</i>) x	660.00 € =	€
Forfait 1 nuit en Suite Eau x	660.00 € =	€
Forfait 1 nuit en Maison du Lac (4 personnes) x	890.00 € =	€
Hors Séjour, Menu Signature Boissons comprises, pour 1 personne x	95.00 € =	€
*Taxe de séjour à 2.86€ par personne x	2.86 € =	€

Montant TOTAL€

Merci de préciser si vous désirez être : à une table groupée à une table individuelle

Remarques éventuelles (nom de table, allergies...) :

Le _____ / _____ / _____

Signature [avec mention « Bon pour accord »]