



HÔTEL **** - RESTAURANT - RÔTISSERIE - SPA

Nos Fêtes de Noël, de Saint-Sylvestre 2026 Notre brunch du 1er janvier 2026

Cher(e)s Ami(e)s et Client(e)s,

Vivre un moment d'exception où le rêve, le temps s'arrête pour enfin souffler les dernières heures de 2026.

Le Domaine de la Grange de Condé vous offre cette unique réalité de vous dépayser dans notre lieu authentique, savoir du bien vivre, du bon manger, comme pour nous rappeler nos origines d'une cuisine de grande saveur aux traditions françaises.

Rêvez de boire les grands vins de notre Cave à discrétion.

Découvrez les vertus de notre Spa aux quatre éléments de la Vie pour vous ressourcer, accompagnés de nos massages sensoriels.

La réalité d'un grand moment de bonheur et de partage.

Merci de votre participation.

La Famille VISILIT et toute l'équipe de La Grange De Condé



41 Rue des Deux Niefs 57220 CONDE NORTHEN

Tél : 03.87.79.30.50

Mail : contact@lagrangedeconde.com

Internet : <https://www.lagrangedeconde.com/>

Siret : 398 144 014 00014 / APE 5610A / N° TVA INTRA. FR50 398 144 014

Programme

* Menu de Noël *

Vendredi 25 et Samedi 26 Décembre 2026

Broche, Cheminée au Feu de Bois
« Une Pensée Généreuse aux Enfants »

* Réveillon de la Saint-Sylvestre *

Jeudi 31 Décembre 2026 à partir de 20h00

Salle de Gala des Ducs de Lorraine

Un menu de Réveillon, alliant la générosité à l'authenticité, où vous retrouverez nos produits frais, travaillés avec amour par notre Chef de Cuisine, Jean-Marie VISILIT, et toute sa brigade.
Un choix des Vins, réalisé par notre Maître de Cave, Virginie VISILIT, dans des flacons d'exception, vous ravira les papilles, pour vivre au mieux ce menu de Réveillon unique.

JN Artist, son orchestre, touche de plumes !
Musette à l'apéritif

* Brunch de l'an nouveau *

Vendredi 1er janvier 2027 à partir de 12h30

Le Grand Brunch « Comme il se doit », dans la Tradition de La Grange de Condé
Cascade des fraîcheurs de l'océan aux grandes saveurs des plats de Tradition Française.

Une Animation réalisée par Joseph Nocilla,
L'Accordéon à l'apéritif au refrain des chansons françaises





Menu de Noël

VENDREDI 25 ET SAMEDI 26 DECEMBRE 2026

Amuses-Bouches

Velouté de Courges, ravioles de Royan
Saumon fumé à la crème de Raifort et concombre
Crevettes bouquet en verrine, Brunoise d'Avocat
Sauce cocktail à l'aneth

..

Foie Gras de Canard Maison

Gelée d'agrumes relevé aux Riesling
Figue Rôtie enrubannée de Magret de Canard fumé
Radis Blanc, Cèleri frais, Brunoise de Noix

..

Coquille Saint-Jacques « Grange de Condé »

Tombée de poireaux, Beurre Blanc au jus de Citron
Relevé au Safran

..

La Tradition de Noël

Chapon Farçi en Médaillon
Farce au Foie Gras, Marrons confits
Jus de cuisson réduit au Bourgogne
Fenouil rôti, poêlée forestières aux Cèpes et Girolles
Gratin de Pommes de terre à la Sarladaise

..

Comté Affiné, Tomme de Lorraine

Roquefort de Noël
Salade de Frisée fine garnie de Potimarron
Compoté de Griotte

..

Voyage gourmand de Noël

De notre pâtissier

Les Vins sélectionnés par nos Maîtres de Cave
Pour parfaire la mise en bouche des plats

Formule " Vins " à 115.00 € par personne

Comprenant : l'apéritif maison, le repas, 1 verre de vin par plat jusqu'au fromage,
1 café et sa mignardise

Menu à 95.00 € par personne, hors boissons



Menu de la Saint-Sylvestre

JEUDI 31 DECEMBRE 2026

**** Mise en bouche ****

La Tradition de Domaine
Gratin de Grenouille à la mode de Boulay
Cassolette d'Escargot
Montgolfière de Poularde en Vol au Vent

..

Foie gras de Canard Maison Mi-Cuit
Gelée aux Sauternes
Ficelle aux graines de Pavot
Juste beurré à la Truffe de la Saint-Jean
Poire au Vin et sa compoté relevé à la Verveine

..

Turbot rôti au sésame noir
Beurre Blanc à l'oseille
Espuma d'Agrume au Caviar Oscietre
Purée de Salicornes aux Rattes des Sables

..

Médailon de Filet mignon de Veau
Escalope de foie gras Rossini
Jus réduit au Bordeaux Laqué
Cocotte de Morilles, Girolles relevé à l'Ail Noir
Pomme Anna

..

Notre Brillât Savarin affiné
Vieux Comté de Notre fromager
Salade de Jeune pousse de Betterave et mâche d'hiver
Compoté de Mirabelle de Lorraine

..

La gourmande de notre Pâtissier
Le Fruité, le Chocolaté, le Glacé

Forfait "Vins" 195.00 € par personne

Comprenant : l'apéritif maison, le repas, 1 verre de vin par plat jusqu'au fromage,
1 café et sa mignardise

Animation : Orchestre, JN Artist et les plumes

Clôture avec soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons dorés
Belle sélection de Vins par Virginie & Jean Marie VISILIT,
servi à discrétion jusqu'à la fin du repas

Grand Brunch de l'An Nouveau

VENDREDI 1er JANVIER 2027

**** Buffets en folies ****

Assortiment de Terrines Maison

..

Fruits de mer des côtes de France
Huîtres, coquillages, crevettes, crabes...
Cascade de homard

..

Traditionnelle planche de poissons fumés de notre fumoir
Saumon d'Ecosse en Bellevue
Découverte des terrines de la mer

..

Assortiment des cochonnailles
Charcuteries des meilleurs coins de Lorraine

..

Carré de veau fermier rôti à la broche
Ou
Côte de bœuf Charolaise aux trois sauces
Panaché de légumes à la Française
Gratin Dauphinois à la crème épaisse

..

Ronde des fromages de France

..

Buffet de desserts de notre pâtissier

Forfait "Vins" 130 € par personne

L'apéritif maison, le repas, 1 verre de vin par plat jusqu'au fromage,
1 café et sa mignardise
Hors Champagne et Extras



Forfait complet Saint-Sylvestre

JEUDI 31 DECEMBRE 2026 AU VENDREDI 1er JANVIER 2027

Séjour en Chambre Luxe Standard (Pour deux personnes)

1 Nuitée en Chambre Luxe, 2 Petits déjeuners, 2 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 2 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du forfait en Chambre Luxe Standard

890,00 €

Séjour en Roulotte (Pour deux personnes)

1 Nuitée en Roulotte, 2 Petits déjeuners, 2 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 2 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du forfait en Roulotte

960,00 €

Séjour en Suite Virginie (Pour deux personnes)

1 Nuitée en Maison du Lac ou en Suite Eau, 2 Petits déjeuners, 2 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 2 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du Forfait en Suite Virginie

1.010,00 €

Séjour en Suite Luxe avec cheminée (Pour deux personnes)

1 Nuitée en Suite Luxe, 2 Petits déjeuners, 2 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 2 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du forfait Suite Luxe (cheminée)

1.030,00 €

Séjour en Suite Gaia (Pour deux personnes)

1 Nuitée en Maison du Lac ou en Suite Poséidon, 2 Petits déjeuners, 2 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 2 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du Forfait en Suite Gaia

1.040,00 €

Séjour en Chalet, Suite Aphrodite ou Appartement famille (Pour deux à 4 personnes)

1 Nuitée en Chalet, en Suite Aphrodite ou Appartement Famille, 2 Petits déjeuners, 2 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 2 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du Forfait en Chalet, Suite Aphrodite, ou Appartement Famille

1.110,00 €

Séjour en Suite Astrée (Pour deux personnes)

1 Nuitée en Suite Astrée, 2 Petits déjeuners, 2 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 2 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du Forfait en Suite Astrée

1.210,00 €

Séjour en Suite Poséidon ou Maison du Lac (Pour quatre personnes)

1 Nuitée en Maison du Lac ou en Suite Eau, 4 Petits déjeuners, 4 Repas du Réveillon (Boissons comprises), 4 Brunchs de l'An nouveau (Boissons comprises)

Tarif du Forfait en Suite Poséidon, Maison du Lac

1.850,00 €

Un verre de bienvenue vous sera servi à votre arrivée.

Nous vous informons que depuis le 1er janvier 2025, une taxe de séjour de 2.86 €/pers/jours est désormais applicable et devra être ajouté au montant total du séjour



Forfaits Aquabikes

Une séance de 30 minutes – 35.00 €

Une séance de 45 minutes – 50.00 €

Forfaits Massages

Afin de mettre en connexion corps et esprit, se réapproprier les sens à travers une profonde relaxation physique et psychique, nous proposons des soins individuels de massages dans notre salle dédiée et spécialement étudiée pour le Bien-être

Le massage de 30 minutes – 75.00 €

Le massage de 60 minutes – 120.00 €

Les options sont à confirmer en direct avec la réception
au 03.87.79.30.50 ou par e-mail à contact@lagrangedeconde.com



BON DE RESERVATION - NOUVEL AN - 1 JOUR

Vos coordonnées

Nom(s) _____ Prénom(s) _____

Adresse Postale _____

Code Postale _____ Ville _____

Téléphone _____ Courriel _____

Règlement

Votre réservation ne deviendra effective qu'après réception de ce document signé et accompagné du règlement de la prestation. Cette dernière est 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 **IBAN** FR76 1610 6000 8286 1104 0388 313 **BIC** AGRIFRPP86

Nous vous invitons à vérifier les disponibilités, surtout pour les règlements par virement en nous contactons par téléphone au 03.87.79.30.50 ou par courriel contact@lagrangedeconde.com

Forfaits "1 jour" pour 2 à 4 personnes

Nombre

Forfait 1 nuit en Chambre Luxe Standard	_____x	890.00 €
Forfait 1 nuit en Roulotte Loulou-Gaga	_____x	960.00 €
Forfait 1 nuit en Suite Luxe (cheminée) Angélique ou Sissi	_____x	1030.00 €
Forfait 1 nuit en Chalet, Aphrodite ou Appartement	_____x	1110.00 €
Forfait 1 nuit en Suite Poséidon ou Maison du Lac (4 personnes)	_____x	1850.00 €
Forfait 1 nuit en Suite Gaïa	_____x	1040.00 €
Forfait 1 nuit en Suite Virginie	_____x	1010.00 €
Forfait 1 nuit en Suite Astrée	_____x	1210.00 €
Taxe de séjour	_____x	2.86 €

Hors hébergement

Le dîner de Saint-Sylvestre	_____x	195.00 €
Le brunch du 1er janvier 2027	_____x	130.00 €

MONTANT TOTAL

☐☐

_____ €

Merci de préciser si vous souhaitez être _____ à une table groupée _____ à une table individuelle

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

Le ____/____/____

Signature (avec mention "Bon pour accord")

BON DE RESERVATION - REPAS DE NOËL

Vos coordonnées

Nom(s) _____ Prénom(s) _____

Adresse Postale _____

Code Postale _____ Ville _____

Téléphone _____ Courriel _____

Date du repas : ____/____/____ à ____ H ____

Règlement

Votre réservation ne deviendra effective qu'après réception de ce document signé et accompagné du règlement de la prestation. Cette dernière est 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 **IBAN** FR76 1610 6000 8286 1104 0388 313 **BIC** AGRIFRPP86

Nous vous invitons à vérifier les disponibilités, surtout pour les règlements par virement en nous contactons par téléphone au 03.87.79.30.50 ou par courriel contact@lagrangedeconde.com

Nos offres

Nombre

Me de Noël, Boissons comprises	_____x	115.00 €
Menu de Noël, Hors boissons	_____x	95.00 €

MONTANT TOTAL _____ €

Remarques éventuelle (intollérences, allergies...) :

Le ____/____/____

Signature (avec mention "Bon pour accord")