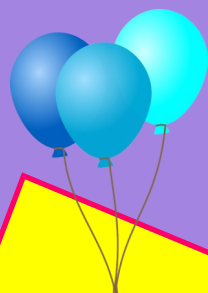
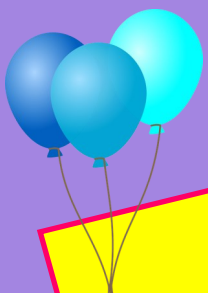


REVEILLON HOTEL ONABRAVA 4* SANTA SUZANNA DU 29 DEC AU 02 JANVIER 2022



MERCREDI 29 DECEMBRE 2021 :

Départ dans la matinée en direction de l'Espagne. Arrivée pour le déjeuner. Accueil en musique. Après-midi libre et cocktail de bienvenue. Dîner et Soirée dansante avec **LES POULAKIS**. Nuit à l'hôtel.

JEUDI 30 DECEMBRE 2021 :

Petit déjeuner. Découverte libre de **LLORET DE MAR**. Déjeuner à l'hôtel. L'après-midi **GRAND SPECTACLE à l'hôtel avec HENRI GIRAUD SOSIE DE Coluche et JACQUES BARBAUD sosie de JACQUES BRÉL**. Dîner et **SOIRÉE SPÉCIALE NUITS BLANCHES DE EDDIE BARCLAY** (n'oubliez pas votre **TENUE DE SOIRÉE BLANCHE** qui est fortement conseillée) avec l'orchestre **LES POULAKIS**. Nuit à l'hôtel.

VENDREDI 31 DECEMBRE 2021 :

Petit déjeuner. Matinée libre. Déjeuner **spectacle de FLAMENCO** au **CHÂTEAU MÉDIÉVAL DE TORDERA**. Retour à l'hôtel. **Préparation pour la grande soirée du réveillon de la SAINT SYLVESTRE** avec un menu gastronomique et bar libre de **00H30 à 04H30** avec l'orchestre **LES POULAKIS**. Nuit à l'hôtel.

SAMEDI 01 JANVIER 2022 :

Petit déjeuner et matinée libre. Déjeuner. Après le déjeuner, **après-midi dansante** de 16.00 h à 18.00 h. Dîner et soirée d'adieu avec **LES POULAKIS**. Nuit à l'hôtel.

DIMANCHE 02 JANVIER 2022:

Départ après le petit déjeuner en direction de **la Jonquera**. Temps libre pour vos achats. Déjeuner libre. Départ vers 15h00. Arrivée en fin de journée.

Menu du réveillon titre indicatif

Kir royal
Foie gras bio de canard, fondant de pomme et tamarin, Tuile anisée et parfait aux noisettes

Crème de maïs doux parfumée à la vanille, Copeaux fins de bar confit à la braise et touche de ciboulette

Coquille St Jacques de Galicie, crème Dubarry, « Gambetta » de Blanes, mouseline de crabe et poudre de pistache

Langouste de Cantabrie à la vapeur d'aneth, Mosaïque de légumes au cava du Penedes, Sauce américaine, César et blanche

Filet de veau de Gérone, fricassé de champignons au fromage Scarroza et riz sauvage sauce Foyot

Plateau de fromages régionaux, Confiture de figues et craqueurs méditerranéens

Mousse irlandaise de chocolat et Bailey's, Sorbet de mangue, fruits rouges variés et gelée d'amande

Turrone et petits fours du chef

Churros avec chocolat - Pain Chapata au jambon - Soupe à l'oignon

Vin Blanc - Vin rouge - Cava - Café



625€

CE PRIX COMPREND : Le transport en autocar grand tourisme, La pension complète du déjeuner du jour N°1 au petit-déjeuner du jour N°5 avec un logement en chambre double en hôtel 4 étoiles, Le cocktail de bienvenue, Le Réveillon du Jour de l'An, Les boissons au cours des repas (1/4 vin et eau), Les excursions et les animations mentionnées au programme, L'assurance assistance / rapatriement.

CE PRIX NE COMPREND PAS : Les dépenses à caractère personnel, Le supplément pour chambre individuelle 160€ (nombre limité), L'assurance annulation 20 €. Le déjeuner du jour 5

INSCRIPTION : Votre inscription ne sera définitive qu'après versement d'un acompte de 200 € par personne, majoré de l'assurance annulation pour les personnes ayant opté pour cette assurance. **Le solde devra être réglé au plus tard le 25 NOVEMBRE 2021**

FORMALITES : *CARTE NATIONALE D'IDENTITE EN COURS DE VALIDITE. CARTE EUROPEENNE D'ASSURANCE MALADIE - A ce jour nous ne connaissons pas le protocole sanitaire qui sera en vigueur à cette date. Nous nous permettons de vous rappeler que les éventuels test PCR seront à votre charge.