

Novembre au Pavillon des Ibis

14 novembre - Soirée piano-bar

*Hommage à Ray Charles & Frank Sinatra
Ambiance feutrée et musicale autour d'un repas raffiné.*

15 novembre - Tour de Caleche

*Balade familiale suivi d'un déjeuner gourmand
dans un cadre d'exception.*

28 novembre - Bal masqué d'hiver

*Thème : Bleu, Blanc, Argent
Ambiance Jazz & Soul - Soirée dansante chic
Dress code : Elegance et mystère*



Ile des Ibis, 78110 Le Vésinet



01.85.39.10.14

Décembre au Pavillon des Ibis

20 décembre - Noël au Pavillon

Père Noël

Gôûter de Noël gourmand

*Crêpes, gaufres, chocolat chaud et douceurs maison pour
petits et grands.*

24 décembre - Dîner de Noël

Menu festif & ambiance Live Christmas Swing.

Un réveillon tout en élégance, au rythme du jazz.

25 décembre - Déjeuner de Noël

*Un repas traditionnel et raffiné pour célébrer ensemble la
magie du jour de Noël.*

31 décembre - Réveillon de la Saint-Sylvestre

Piano-bar jazz en ouverture

DJ & soirée dansante

Une nuit scintillante pour accueillir la nouvelle année !



Ile des Ibis, 78110 Le Vésinet



01.85.39.10.14

Christmas

MENU

24 DÉCEMBRE : SOIRÉE PIANO BAR - GOSPEL ET CHANT DE NOËL

MENU DE NOËL 100€ - MENU ENFANTS 50€

25 DÉCEMBRE : DÉJEUNER DE NOËL 95€ - MENU ENFANTS 50€

Apéritif

Amuse-Bouche et Une coupe de Champagne

Entrée

*Ballottine de foie gras mariné au Banyuls,
compotée d'oignons façon lyonnaise & brioche toastée aux éclats de fleur de sel*

Ou

*Huîtres fines de claire juste tiédies,
sabayon aérien au yuzu et zestes d'agrumes confits*

Plat

*Noix de Saint-Jacques nacrées, contisées à la truffe noire,
mouseline de céleri vanillée*

Ou

*Canette de Challans déglacée au cidre,
aigre-doux aux pommes Reinettes confites & carottes anciennes rôties au miel de sapin*

Dessert

Bûche aux trois chocolat

Ou

Bûche aux fruits rouges

**FROMAGE + 10€
BRIE AUX FRUITS SECS.**

**1 BOUTEILLE DE VIN POUR 2 PERSONNES
EAUX MINÉRALES - CAFÉ**

***CHOIX À COMMUNIQUER AU PLUS TARD LE 19/12**

New Year's

31 DÉCEMBRE : SOIRÉE PIANO BAR JAZZ - SOIRÉE DANSANTE DJ LIVE
20H À 02H

MENU DU RÉVEILLON 195€ - MENU ENFANT 90€

Apéritif

Amuse-Bouche et Une coupe de Champagne

Entrée

Ballotine de foie gras et foie gras poêlé,
accompagnés d'un chutney de pommes et de brioches maison

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques parfumé à la truffe,
éclats de noisettes torréfiées

Plat

Turbot nappé d'un sabayon au champagne,
purée de pommes de terre à la truffe et carottes fanes glacées

Ou

Grenadin de veau,
sauce Périgourdine rattes du Touquet fondantes

Dessert

Bûche aux trois chocolat

Ou

Bûche aux fruits rouges

FROMAGE + 10€
BRIE AUX FRUITS SECS

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 2 PERSONNES
EAUX MINÉRALES - CAFÉ

*CHOIX À COMMUNIQUER AU PLUS TARD LE 26/12/25