RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 2026/2027

L'Hostellerie du Passeur vous convie à leur soirée de Saint Sylvestre.

Apéritif, dîner de réveillon, Champagne & vins
Soirée animée par un duo de musiciens, du jazz à la chanson française

Rendez-vous à partir de 20h
à l'Hostellerie du Passeur – Place de la Mairie, 24620 Les Eyzies
190€ / personne

Brunch du 1er janvier de 10h à 14h – all inclusive
49€ / personne

Prix de la soirée comprenant : hébergement, dîner de Réveillon et brunch du 1er janvier
Prix nets, TVA comprise.

Hébergement à l'Hostellerie du Passeur – Place de la Mairie, 24620 Les Eyzies

- en chambre **double catégorie « Classique »,** lit 140cm
  au prix de 285.00 Euros par personne (la nuit supplémentaire 69 Euros)

- en chambre **double catégorie « Charme »,** lit 160cm
  au prix de 295.00 Euros par personne (la nuit supplémentaire 89 Euros)

- en chambre **double catégorie « Caractère »,** lit 180cm ou 2 x 90cm
  au prix de 310.00 Euros par personne (la nuit supplémentaire 119 Euros)

- en chambre **double catégorie « Junior Suite »,** lit 180cm ou 2 x 90cm
  au prix de 325.00 Euros par personne (la nuit supplémentaire 139 Euros)

La Maison d'hôtes du Restaurant La Maison – 15 avenue de la préhistoire, 24620 Les Eyzies

- en chambre **double**
  au prix de 288.00 Euros par personne (la nuit supplémentaire 75 Euros)

- en **studio ou Duplex**
  au prix de 300.00 Euros par personne (la nuit supplémentaire 85 Euros)

La Maison Carré – 48 avenue de la préhistoire, 24620 Les Eyzies

- en studio
  au prix de 300.00 Euros par personne (la nuit supplémentaire 120 Euros)

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 2026/2027

A l'apéritif

Amuses-bouches, Champagne à discrétion

Menu Dîner de Réveillon

(sous réserve de modification)
Accord mets & vins compris

Mise en Bouche

Terrine de foie gras de canard aux épices douces

Ceviche de noix de Saint-Jacques, marinade de citrus / kumquats / mandarine, blinis crémeux au caviar Perle Noire des Eyzies

---

Filet de bœuf du Limousin, escalope de foie gras poêlée, truffes / légumes d'hiver mijotés, jus court de viande corsé

Intermède glace à l'eau de vie de poire

Tomme de vache truffée et jeunes pousses

La truffe chocolat, crémeux noix de pécan amandes et orange

Café & ses mignardises

Vous pouvez réserver par mail à hostelleriedupasseur@orange.fr OU en appelant au 05 53 06 97 13

Conditions de paiement :

- Prépaiement à la réservation : dîner du 31/12/26 + brunch du 01/01/27
- Paiement des nuits le jour de votre départ