



L'Esprit des Fêtes au cœur des

Vignes Bordelaises



## Noël étoilé aux Sources de Caudalie

Sous les lumières de décembre, Les Sources de Caudalie vous invitent à vivre la féérie des fêtes au cœur du vignoble.

Laissez-vous séduire par une parenthèse précieuse dans l'une de nos Suites, et savourez un dîner de Réveillon de Noël d'exception au sein de notre restaurant doublement étoilé, La Grand'Vigne, orchestré par le Chef Nicolas Masse.

Une expérience unique, pensée pour les amoureux de gastronomie, d'élégance et de moments rares.

Votre expérience comprend :

- Le séjour en Junior Suite, Suite Prestige ou Suite Signature
- Les petits déjeuners en chambre ou sous forme de buffet à La Grand'Vigne.
- Le dîner du réveillon de Noël (24 décembre) au restaurant doublement étoilé **La Grand'Vigne** (hors boissons)

A partir de l 596€ pour l nuit, 2 pers. A partir de l 950€ pour 2 nuits, 2 pers.

Réservez





# Menu de Noël à La Grand Vigne

### Magie de Noël

Huître Gillardeau et caviar Osciètre, chlorophylle

#### Retour aux Sources

Noix de coquille Saint-Jacques au naturel, Foie gras et choux

#### Hiver

Sole de La Cotinière, sabayon noisette et champignons bruns

#### Traditionnel

Chapon de Monsieur Duplantier, Laitue braisée à la truffe

#### Fêtes

Agrumes grivés

**Bûche de Noël** Bûche de Noël truffe et café

Menu de Noël : 295€ (hors boissons) Disponible au dîner le 24/12.



# Nos activités exclusives

Pour agrémenter votre séjour, nous vous proposons de vivre un Noël magique et immersif à travers des activités inédites.

Cours de pâtisserie spécial dessert de Noël

Préparez votre propre bûche de Noël avec notre Chef Pâtissier Anthony Chenoz **le 6 décembre 2025**.

> Samedi 06/12/2025 10h-13h 265€ par pers.

Le marché de Noël des Sources de Caudalie

Découvrez notre marché de Noël les samedis 6 et 13 décembre dans notre bar à vin et épicerie gourmande ROUGE.



Les Sources de Caudalie Chemin de Smith Haut Lafitte 33650 Bordeaux-Martillac

T. + 33 (O)5 57 83 83 83

reservations@sources-caudalie.com www.sources-caudalie.com