

# Réveillon Saint Sylvestre Royal Garden Palace 5\* – Djerba

Fêtez l'arrivée de l'année 2023 à Djerba!

Quoi de plus séduisant que de passer les fêtes de fin d'année sous la douceur tunisienne; dépaysement, convivialité et divertissement seront au programme. Afin de passer le cap de 2022 vers 2023 soyez nombreux à nous rejoindre pour partager ce plaisir de fin d'année au goût de l'orient. Pour fêter avec Autre Tunisie l'arrivée de la nouvelle année 2023, rejoignez-nous à Djerba, le samedi 31 décembre 2022, hôtel Royal Garden Palace 5\*.

## Programme de la soirée de réveillon Saint Sylvestre

A partir de 18h30, cocktail de bienvenue offert par la direction de l'hôtel, dans le hall de la réception. A 19h, début de la soirée et du dîner de gala du Nouvel An animé par l'orchestre Liveband. A partir de 21h l'orchestre vous attendra avec ses mélodies au Bar Mascara. Cet intermède se poursuivra dès 22h30 par le « Show Time de la Saint Sylvestre ».

## Buffet de la Saint Sylvestre

### \*Soupes

Crème d'artichauts frais à la façon Saint-Malo

Consommé de bœuf à la bouillabaisse

Accompagnement : croûtons et fromage râpé

### \*Salades composées

Salade de fruits de mer  
Cœur de laitue aux fruits secs et juliennes de dinde  
Salade de volailles à l'ananas  
Salade au maïs riz et jambon  
Salade Aida  
Salade Théodore

### **\*Entrées Froides**

Rosbif et ses petites sauces  
Œufs farcis au thon et jaune d'œuf  
Crevettes froides  
Médallions de mérrou en belle vue  
Petits choux farcis à la crème de fromage et aux noix  
Les canapés de saumon fumé à la sauce de miel et aneth frais  
Moules en  $\frac{1}{2}$  coquille au salpicon  
Suprêmes de dinde sauce chaude-froide  
Carpaccio de thon  
Caviar et ses garnitures

### **\*Entrées Chaudes**

Suprême de poulet aux crevettes  
Médallions de mérrou sauce américaine  
Navarin d'agneau aux champignons  
Croquettes de volaille et fromage

### **\*Station de pâtes**

Spaghetti aux calamars et à la persillade  
Fetuchini à la crème, lardons et champignons  
Tortellini au concassé de tomates fraîches

### **\*Cuisine à vue**

Médallions de bœuf sauce aux trois poivres  
Emincé de dinde sauce roquefort  
Filet de saumon sauce aux fruits de mer

### **\*Grill**

Mini brochettes de mérrou mariné à la sauce « soja grill »  
Mini brochettes de volaille aux épices orientales

Crevettes grillées à l'huile d'olive

Mini entrecôtes grillées

### **\*Au découpage**

Gigôt d'agneau farci à l'orientale

Poisson entier au four

Filet de bœuf à la broche sauce périgieux

Pommes de terre rissolées

### **\*Garnitures et accompagnements**

Tomates farcies aux champignons en duxelles

Pommes château

Boulettes d'épinard au gratin

Riz aux amandes grillées

Carottes et navets glacés

Haricots verts sautés à l'ail

Méli-mélo de chou-fleur et brocoli au beurre

Pommes williams

Pommes duchesse

### **\*Les Desserts**

Fontaine de chocolat et ses fruits

Station de fromages et ses garnitures

Grand buffet de fruits de la saison entiers et coupés

Station de glaces variées avec 5 sauces et 5 garnitures

Station omelette norvégienne et sa sauce chocolat

Pêche flambée aux liqueurs, glace chocolat / vanille

### **\*Buffet de pâtisserie**

Dattes farcis

Kaak ambar

Gâteau de tiramisú

Touajen

Corne de gazelle

Bonbon de chocolat et noix

Truffe de noix de coco

Tartelettes aux amandes

Gâteau de fromage et framboise

Pièce montée  
Pyramide aux amandes  
Tarte au citron brûlée  
Tarte saint honoré  
Mousse au chocolat  
Crème de pistache  
Pouding aux fruits secs  
Rouleaux aux fruits  
Tarte aux pommes

### **\*Après minuit**

A 1h du matin, pour les amateurs désireux de reprendre des forces afin de poursuivre la fête jusqu'au bout de la nuit, il sera servi soit soupe de goulash, soit soupe Lablabi; puis boules de Berlin farcies à la crème ou à la confiture de fraise.

## **Détails des prestations « Saint Sylvestre 2022 »**

---

Conditions tarifaires:

Tarif spécial Saint Sylvestre 2022, valable le 31 décembre 2022.

Tarif par personne et en euros (€); Règlement possible en Dinars Tunisien (TnD)

**Package N°1** formule demi-pension : **110 €/personne**

soit: dîner de gala, nuit en chambre double à l'hôtel Royal Garden Palace 5 étoiles et petit-déjeuner.

**Package N°2** formule pension complète : **– €/personne**

soit: déjeuner, dîner de gala, nuit en chambre double à l'hôtel Royal Garden Palace 5 étoiles et petit-déjeuner.

**Package N°3** formule all inclusive : **– €/personne**

soit: déjeuner, dîner de gala, boissons incluses, nuit en chambre double à l'hôtel Royal Garden Palace 5 étoiles et petit-déjeuner.

[Nous contacter pour la réservation.](#)

Des forfaits séjour 2 ou 3 nuits avec soirée de gala sont également possibles. [Nous contacter pour la réservation.](#)

Reduce rate for children under 12 years old : [Nous contacter pour la réservation.](#)

Single supplement : [Nous contacter pour la réservation.](#)

Les détails des animations et du menu ne sont pas contractuels. Les programmes sont proposés longtemps à l'avance et certains détails sont susceptibles d'être modifiés quelques jours avant la date en fonction des nécessités et des contraintes du moment, sans que les participants puissent invoquer un quelconque préjudice.

---

**Contact réservation** : Lazhar GUECHAI : 97 200 319 ou 75 621 946