



Mère de petits bonheurs, terre d'expériences et de partage



La Fontaine

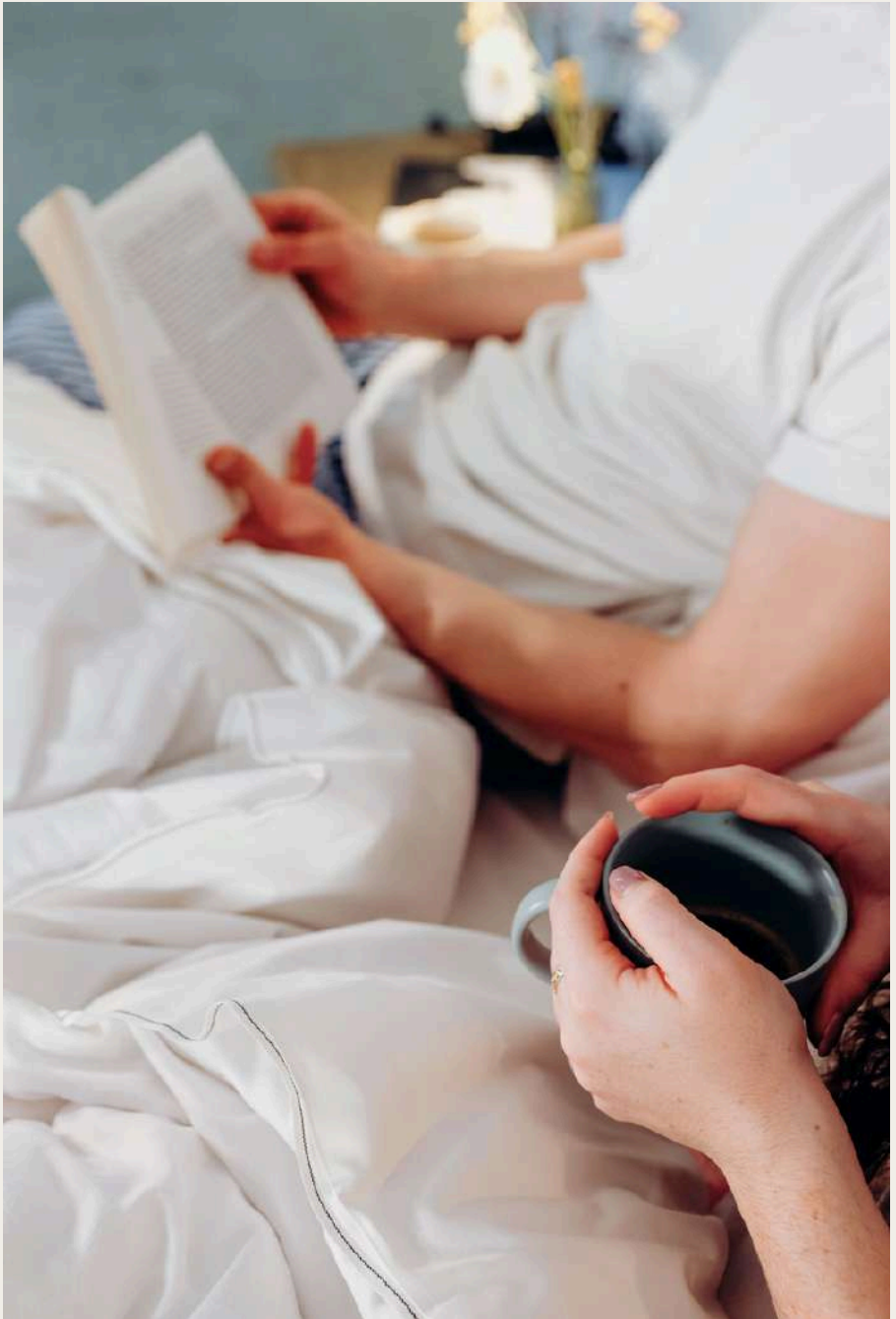
ÉCO-DOMAINE | PORNIC



Fêtes de
d'Année fin
à La Fontaine

2024-2025

HOTEL | RESTAURANT | SPA





La pause féerique

Du 21 décembre 2024 au 05 janvier 2025

Avant le tourbillon des fêtes,
réservez vous un week-end au calme.

Immergez-vous dans la sérénité de l'Éco-Domaine La Fontaine, entouré des jardins d'hiver et de la vue sur l'Atlantique.

Un week-end, pour recharger les batteries
avant de clore l'année.

- ✦ Une nuitée confort en chambre double à l'hôtel
- ✦ Petit-déjeuner buffet face à la ferme des Petits Bonheurs
- ✦ Un accès à l'espace sensoriel du spa (1h pour 2)

➤ 99€ par personne*

**Offre valable pour une nuit sur la base de 2 personnes.
Offre non cumulable. Sous réserve de disponibilités.
Non valable les nuits du 24/12/24 et du 31/12/24.
Tarif TTC hors taxe de séjour à régler sur place*



Noël à La Fontaine



- ✦ Dîner de Noël : amuse-bouche et menu en 4 plats (hors boissons)
- ✦ Nuitée confort en chambre double à l'hôtel
- ✦ Petit-déjeuner buffet face à la Ferme des Petits Bonheurs
- ✦ Cadeau surprise de Noël

➤ 159€ PAR PERSONNE*



**Offre valable pour une nuit le 24/12/24 sur la base de 2 personnes.
Offre non cumulable. Sous réserve de disponibilités.
Prix TTC hors taxe de séjour à régler sur place*

LES PETITS EXTRAS :

Accord mets et vins	30€/pers
Accès au spa (1h)	20€/pers
Chambre privilège (upgrade)	30€/nuit
Menu enfant (5-12 ans)	35€



MARDI 24
DÉCEMBRE

Menu de Noël

70€ PAR
PERSONNE

AMUSES-BOUCHE

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques, tartare de couteau et algues fraîches, duxelles de champignons et crèmeux fenouil, bisque de barde perlée au jus herbacé

OU

Pressé de volaille, laquée au miel, butternut rôti, quartiers de clémentine caramélisés, arrosée d'un jus de whisky tourbé.

PLAT

Médaille de lotte cuit en douceur, servi avec un arancini croustillant aux coques et potimarron, nappé d'une crème d'épinards veloutée et accompagné d'un croustillant de pomme de terre, relevé par une sauce hollandaise au citron confit.

OU

Filet de cochon farci de châtaignes et de champignons, servi avec un millefeuille de pommes de terre aux champignons, lard croustillant, et nappé d'un jus corsé.

Bouchée fromagère, une surprise du terroir soigneusement sélectionnée.

DESSERT

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemée de grué de cacao croquant.

Inclus dans le menu :

- 1 cocktail du domaine avec ou sans alcool
- 1 bouteille d'eau micro filtrée, plate ou gazeuse
- 1 boisson chaude (café, thé, infusion du domaine)

Accord mets et vin en supplément : 30€/personne

Pour accompagner l'entrée au choix
Bourgogne blanc, Macon, Les cousins de Javernand, 2023
ou Vallée du Rhône blanc, Drôme, Domaine Lombard, 2023

Pour accompagner le plat au choix
Val de Loire blanc, Cheverny, La Favorite Domaine de la plante d'or, 2023
ou Val de Loire rouge, Reuilly, Domaine Pascal Desroches, 2022
(100 % pinot noir)

Pour accompagner la bouchée fromagère et le dessert
Val de Loire blanc, Vouvray, Domaine Marc Bredif, 2021 ou
Bordeaux rouge, Saint Julien, Pavillon du Glana, 2023 (assemblage de plusieurs cépages)

Le Nouvel An à La Fontaine

- ✦ Dîner de la St Sylvestre: Amuse-bouche et menu en 4 plats (hors boissons)
- ✦ Nuitée confort en chambre double à l'hôtel
- ✦ Café - croissant au lounge de l'hôtel
- ✦ Cadeau surprise

► 199€ PAR PERSONNE*

**Offre valable pour une nuit le 31/12/24 sur la base de 2 personnes.
Offre non cumulable. Sous réserve de disponibilités. Prix TTC hors taxe de séjour à régler sur place.*

LES PETITS EXTRAS :

Brunch du 1er Janvier	54€/pers
Accord mets et vins	35€/pers
✦ Accès au spa (1h)	20€/pers
Chambre privilège (upgrade)	30€/nuit
✦ Menu enfant (5-12 ans)	55€/enfant





Mardi Menu du Nouvel An

MARDI
31 DÉCEMBRE

110€
PAR PERSONNE

AMUSES-BOUCHE

CONCERT ACOUSTIQUE
HONEY TRACKS

ENTRÉE

Raviole zébrée de langoustine plongée dans un consommé parfumé aux épices, relevé aux algues kombu, déclinaison de céleri et choux.

PLAT

Chapon fondant cuit à basse température, servi avec oignons et chou-fleur caramélisés, gaufre salée croustillante et jus de carcasse infusé de pommeau de Bretagne.

Trou normand revisité à la clémentine et au gin, déclinés en textures surprenantes.

Bouchée fromagère, une surprise du terroir soigneusement sélectionnée.

DESSERT

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemée de grué de cacao croquant.

Inclus dans le menu :

- 1 cocktail du domaine avec ou sans alcool
- 1 bouteille d'eau micro filtrée, plate ou gazeuse
- 1 boisson chaude (café, thé, infusion du domaine)

Accord mets et vin en supplément : 35€/personne

Pour accompagner l'entrée

Alsace, Riesling, Terres d'Etoiles Domaine Christophe Mittnacht, 2022

Pour accompagner le plat au choix

*Vallée du Rhône rouge, Drôme, Brézème, Domaine Lombard Renaissance, 2023
ou Bourgogne rouge, Pinot noir, Domaine Regnard, 2023*

*Pour accompagner la bouchée fromagère et le dessert
Val de Loire rouge, Menetou salon, Domaine Clément, 2022
ou Bordeaux rouge, Saint Julien, Pavillon du Glana, 2023
(assemblage de plusieurs cépages)*

Brunch du 1er Janvier

MERCREDI 01 JANVIER



54€ PAR PERSONNE

GOURMANDISES SALÉES



Bar à fruits de mer

Truite fumée

Bagels, Sandwichs club, Bao

Quiches, Cake salé

Légumes grillés et vinaigrette

Salades

Bar à soupe



Cochon de lait

Poissons et Viandes

Wok de légumes

Pommes de terre sautées

Plateaux de charcuterie

Plateaux de fromages



Bar à pain

GOURMANDISES SUCRÉES



Bar à choux

Riz aux lait

Tartes

Part de gâteaux individuels



Décembre

Samedi 21

10h00-11h00 : ●
Pansage des animaux pour les petits 10€/enfant

10h00-11h30 : Je taille mes fruitiers 19€/pers

14h00-15h30 : Je compose ma tisane 19€/pers

14h00-15h30 : Noël en permaculture : comment faire ? 19€/pers

Dimanche 22

10h00-11h30 :
Yoga avec Tim 15€/pers

Mardi 24

07h30-8h00 :
Méditation tantrique 7€/pers

15h00-16h00 : ●
Chasse aux cadeaux 10€/enfant

10h00-11h30 : ●
Nourrissage des animaux de la ferme 10€/enfant

Jeudi 26

07h30-8h00 :
Méditation tantrique 7€/pers

10h00-11h30 : ●
Nourrissage des animaux de la ferme 10€/enfant

15h00-16h00 : ●
Construire son nichoir à oiseaux 10€/enfant

Vendredi 27

07h30-8h00 :
Méditation tantrique 7€/pers

10h00-11h30 : ●
Nourrissage des animaux de la ferme 10€/enfant

15h00-16h00 : Chasse aux cadeaux 10€/enfant



Samedi 28

10h00-11h30 : Je taille mes fruitiers 19€/pers

14h00-15h30 : Les bonnes résolutions 2025 pour la planète 19€/pers

14h00-15h00 : ●
Pansage des animaux pour les petits 10€/enfant

16h00-17h00 : Visite d'une ferme en permaculture gratuit



Mardi 31

10h00-11h30 : ●
Nourrissage des animaux de la ferme 10€/enfant

15h00-16h00 : ●
Chasse aux cadeaux 10€/enfant

Janvier

Jeudi 02

10h00-11h30 : ●
Nourrissage des animaux de la ferme 10€/enfant

15h00-16h00 : ●
Fabrique ta boule de graisse pour oiseaux 10€/enfant

Vendredi 03

10h00-11h30 : ●
Nourrissage des animaux de la ferme 10€/enfant

15h00-16h00 : ●
Chasse aux cadeaux 10€/enfant

Samedi 04

10h00-11h00 : ●
Pansage des animaux pour les petits 10€/enfant



Dimanche 05

10h00-11h30 :
Yoga avec Tim 15€/pers



RÉSERVATIONS AU
02.51.74.07.07

OU SUR NOTRE SITE
ecodomainelafontaine.fr



ÉCO-DOMAINE LA FONTAINE
RUE DES NOËLLES | PORNIC

