

Communiqué Réveillon du 31 décembre 2019

Pour ce réveillon détente à Lacanau-Océan, VitalParc invite au bien-être pour débuter une nouvelle année

La douceur de l'océan à portée d'une balade à vélo dans le forêt pour terminer l'année et savourer la nature pour le premier jour de l'année...C'est le plaisir de s'offrir un grand bol d'oxygène.



Vitalparc bénéficie d'une situation rare en pleine nature dans la forêt des Landes, à trois kilomètres seulement de la plage de Lacanau que l'on peut joindre directement par d'agréables pistes cyclables. Tout près de l'hôtel, le lac de Lacanau. L'air, le vent, l'eau... Pour recharger ses batteries.

Réveillon du 31 décembre 2019

Un Réveillon, une nuit en chambre double avec terrasse, le brunch du nouvel an et la détente au spa*.

Tarif dîner réveillon + nuit d'hôtel et brunch du nouvel an : 159€/pers

Repas et animation musicale : 85€/pers

Bénéficiant d'un emplacement privilégié en pleine nature, dans la forêt de Lacanau et à moins de 3 km de la plage, l'hôtel VitalParc offre tout ce qui concourt au confort et au bien-être de ses hôtes. Ce 4 étoiles se distingue par la qualité de ses récents aménagements et équipements:

- Un somptueux spa de 350 m2 avec piscine intérieure, bains bouillonnants, sauna, hammam ... **Tout un Univers Sensoriel** en accès libre pour lâcher prise, se ressourcer avec des cours d'aquagym et une salle de fitness pour entretenir sa forme.
- Des chambres remarquablement équipées avec literie grand confort, douches à l'italienne et terrasse privative.
- Une offre restauration healthy à base de produits frais et locaux soigneusement sélectionnés par des chefs exigeants.
- Une décoration raffinée, une atmosphère apaisante, des espaces accueillants largement ouverts sur la nature.
- Un personnel bienveillant et disponible.



MENU DU REVEILLON

Mise en bouche

Foie gras du Sud-Ouest, chutney de poires aux épices. ****

Sphère de saumon confit aux agrumes,
salade de jeunes pousses d'épinard.

Filet de bœuf français, risotto de petit épeautre, velouté de potiron.

Fromage de chèvre sur toast de pain au maïs, jeunes salades.

Duo bavarois de pommes à la cannelle
et mousse au chocolat 65%.

Contact Presse : Nathalie Thibaut Communication - 06 09 02 75 95 // +33 (0)1 48 88 08 37

86 rue Jouffroy d'Abbas - 75017 PARIS

Mail : nathalie@nathaliethibaut.com