



ABBAYE D'OELENBERG

L'ÉLÉGANCE DE L'HISTOIRE,
LA RÉUSSITE DE VOS ÉVÉNEMENTS

Les Grandes Soirées de Noël

Des artistes qui créent l'émotion



**Le 26 et 27 novembre,
et les 17 et 18 décembre**

*La Grande Nuit Musicale
de David-Alexandre*

Les 3 et 4 décembre

Soirée magique avec Steven Magicien

Les 10 et 11 décembre

La Cameloterie de Noël des frères Lindecker

Cette année, faites vivre à vos collaborateurs une célébration de fin d'année hors du commun, dans l'écrin historique de l'Abbaye d'Oelenberg, où patrimoine, raffinement et convivialité se rencontrent pour créer une expérience inoubliable.

Le temps d'une soirée, la majestueuse salle de réception de l'abbaye se métamorphose dans l'esprit des Noëls traditionnels du début du XX^e siècle. Entre décorations authentiques, lumière tamisée des lanternes et atmosphère feutrée, chaque détail a été pensé pour offrir un moment hors du temps.

Votre soirée sera ponctuée d'**interventions artistiques** mêlant élégance, humour et émerveillement, créant un rythme subtil et des instants de surprise qui marqueront durablement vos invités.

Le dîner de fête, servi en trois services et accompagné d'une sélection de vins, sublimera cette parenthèse d'exception dans un esprit de générosité et de partage.

Pour prolonger ces instants précieux, un photobooth permettra à chacun de repartir avec **des souvenirs uniques** d'une soirée placée sous le signe de l'élégance, de la convivialité et de la célébration.

**Une formule unique :
112€ /pers.**



Le Menu

Apéritif

Assortiment de toasts festifs :
saumon, foie gras, truffe et macaron.
Bière, crémant ou soft.

Entrées

(au choix)

Pain d'épices de foie gras et compotée exotique avec son duo de navette.
Filet de dorade royale juste grillé, sur tatin d'oignons confit et crème de curry.
Chiffonnade de légumes et son oeuf parfait, sur crème de pesto rosso.

Plats

(au choix)

Ballotine de pintade en cocotte,
mille feuilles de légumes avec écrasé de patate douce et brochette de légumes.

Pavé de saumon en croûte de noixettes,
julienne de légumes et patate douce, velouté au raifort.

Poêlée forestière sur pomme Anna en tian de légumes anciens,
crème de pois cassés au piment d'espette.

Buffet de desserts

Assortiment de mignardises.
Café, thé et tisane.



Deux verres de vin
par personne
+ eaux et softs.



Les petits plus en option...

La visite guidée nocturne

A la lueur des lanternes, plongez dans 1000 ans d'histoire et découvrez les coulisses de l'abbaye des moines trappistes.

Durée : 45 minutes (départ à 18h)

Tarif : 6 € / pers.



Le panier garni

Offrez à vos collaborateurs un cadeau à ramener à la maison avec les productions d'Oelenberg : biscuits, lentilles, huile de colza...

Paquet de biscuits : 6,50 €

Panier garni : 22 €



Réservez votre soirée !



✉ experience@abbaye-oelenberg.com

🌐 www.abbaye-oelenberg.com

📍 Abbaye d'Oelenberg REININGUE