

Découvrez les idées cadeaux et gourmandises des partenaires de l'Office de tourisme “Vallespir Tourisme” !

Pour les fêtes de fin d'année, nos partenaires du Vallespir ont concocté des offres spéciales à partager ou à offrir : repas festifs, fromages et charcuteries, vins, produits locaux, soins bien-être et expériences inoubliables.

Parcourez cette sélection et trouvez le cadeau ou le moment festif qui fera plaisir à vos proches !

Retrouvez l'ensemble des partenaires de l'office de tourisme
ICI



Les Gouteurs de Fromages - Céret

Pour des fêtes pleines de saveurs, découvrez les plateaux de fromages soigneusement sélectionnés.

Et pour les amateurs de raclette, laissez-vous tenter par leurs plateaux de charcuterie, parfaits pour accompagner vos soirées conviviales.

Maison Lambert - Le Boulou

Pour vos repas de fin d'année, la Boucherie Lambert au Boulou vous propose :

- Volaille festive et plats cuisinés
- Charcuterie festive, plateaux ou raclette
- Colis charcuterie à composer sur place

Domaine Saqué & Domaine Jaça

Pour parfaire vos repas, quoi de mieux qu'un vin soigneusement choisi pour accompagner vos fromages et charcuteries ?

Nos vignerons du Vallespir vous proposent une sélection de vins et coffrets pour sublimer vos fêtes.

Le Mas Py - Céret

Prolongez ensuite la découverte du terroir avec le Mas Py producteur bio situé près de Céret. Ils vous proposent de jolis coffrets et assortiments festifs composés d'huiles d'olive extra vierge médaillées, de pâtés et salaisons artisanaux, de jambon ibérique et d'autres produits du terroir à offrir ou à déguster chez soi.

Le Fario - Céret

Bûches de Noël en édition spéciale

Pour les fêtes, Le Fario vous propose de délicieuses bûches glacées en édition limitée, inspirées par les saveurs emblématiques de Céret.

Des créations gourmandes, faites sur mesure, idéales pour régaler 8 à 10 personnes.

Découvrez leurs deux recettes de fête : Bûche noisettes et Bûche agrumes & basilic

Réservation obligatoire — Quantités limitées
Retrait au restaurant les 22 et 23 décembre.

en savoir plus 

Restaurant Al Català - Céret

Réservation au 06 15 08 30 43 jusqu'au 20 décembre
pour les repas des 24 et 25 décembre

Menu de Noël à 38 €

Coquille St Jacques et crevettes à la crème de safran
ou

Tatin de foie gras aux abricots moelleux et pain d'épices

• ★ •

Ballotine de pintade farce forestière jus de viande
Gratin dauphinois truffé et ses petits légumes

ou

Médaillon de lotte à l'armoricaine

Riz basmati à la coriandre

• ★ •

Bûchette chocolat façon forêt noire

ou

Bûchette citron meringué

Menu de Noël à 48 €

Foie gras de canard élevage Collverd mi-cuit sous vide
au sel fou du Roussillon et Rivesaltes ambré

ou

Tatin de foie gras aux abricots moelleux et pain d'épices

• ★ •

Saumon gravlax aux épices de Noël

ou

Coquille St Jacques et crevettes à la crème de safran

• ★ •

Ballotine de pintade farce forestière jus de viande

Gratin dauphinois truffé et ses petits légumes

ou

Médaillon de lotte à l'armoricaine

Riz basmati à la coriandre

• ★ •

Bûchette chocolat façon forêt noire

ou

Bûchette citron meringué



Les délices du restaurant chez vous pour les Fêtes avec Al Catala

Foie gras de canard élevage Collverd mi-cuit sous vide

au sel fou du Roussillon et Rivesaltes ambré la portion (60g) 12 €
les 500g 60 €
le kg 120 €

Tatin de foie gras aux abricots moelleux et pain d'épices la pièce 12 €

Coquille St Jacques et crevettes à la crème de safran la pièce 16 €

Saumon gravlax aux épices de Noël les 120g 10 €



Rôti de chapon farci aux morilles et armagnac,
jus de viande au parfum des sous-bois (pièce de 1,5 à 2 kg) le kg 60 €

Filet de boeuf Wellington en croûte de feuilletage pur beurre
garni de champignons (pièce de 1 kg, 4 à 5 personnes) le kg 85 €

Médaillon de lotte à l'armoricaine la portion 21 €



Gratin dauphinois truffé la portion 5,50 €

Riz basmati à la coriandre la portion 4,50 €

Légumes au wok et marrons confits la portion 5,50 €



SAPIN CAKE le dessert qui étonne pour 6 personnes 42 €

Parfums : crème de marron - vanille

ou nutella - vanille

ou citron - framboise

ou forêt noire

Restaurant Al Casot de la Farga - Reynès

Réservation au 06 19 04 56 56 - 04 68 98 54 84

Menu de Noël 35€

ENTRÉES

- Foie Gras Maison au Byrrh,
- Pain d'Epices au Miel de Montferrer et Oignons Confit ou
- Saumon Fumé par nos Soins,
- Pain Grillé de l'Atelier à Céret et Crème Légère au Vinaigre de Citron Artisanal Main de Bouddha

PLATS

- fondant de Veau du Vallespir aux Morilles et Bényuls, Gratin Dauphinois et Carottes Rôties au Thym ou
- Ballottine de Cabillaud Basse Température, Bouillon Parfumé, Pommes de Terre tournées au Safran

DESSERTS

- Bûche Mangue-Passion ou
- Entremet Nougat Touron

Possibilité de prendre au détail

Entrée : 9,00€

Plat : 20,00€

Dessert : 6,00€

Restaurant Al Casot de la Farga
29 bis Route d'Amélie-les-Bains
66400 REYNES
Tel. 04 68 98 54 84
Port : 06 19 04 56 56

Restaurant Joa Casino - Le Boulou

Infos et réservations à l'accueil du casino ou par téléphone : 04 68 83 01 20

Menu du réveillon de Noël

Mercredi 24 décembre au soir

Menu sur mesure à 49€/personne hors boissons :
(Avec 5€ de ticket de jeu offert)

Apéritif :

Amuse-Bouche et sa coupe de bulle

Entrée :

Crémeux de foie gras et Saint-JAcques en terre et mer, florentin
aux 2 sésames

Plat :

Filet de turbot rôti, nage de bisque de homard, flan butternut et
royale de céleri

ou

Suprême de chapon farci, sauce aux morilles, "finger" de
pomme de terre forestier

Dessert :

Bûche blanche de Noël " chocolat blanc meringue"

Café & mignardises

Restaurant Joa Casino - Le Boulou

Infos et réservations à l'accueil du casino ou par téléphone : 04 68 83 01 20

Soirée Saint Sylvestre

Mercredi 31 décembre au soir

Menu sur mesure à 105€/personne hors boissons :
(Avec 5€ de ticket de jeu offert)

Apéritif :

Amuse-bouche autour de la mer et sa coupe de bulle

Entrée :

Le foie gras mi-cuit et son pain d'épice

Poisson :

Langouste en cassolette, nage royale de crustacé et spaghetti de légumes

Viande :

Filet de boeuf en croûte forestière, sauce morilles et son gratin gourmand

Le trou catalan

Fromage :

Duo de roquefort et chèvre en dégustation

Dessert :

Le galet surprise 2026

Café & mignardises

Brasserie Le Néoulous - Le Boulou

Infos et réservations au 04 68 87 52 20

Hôtel Le Néoulous Menu de la Saint-Sylvestre Grande soirée du nouvel an Soirée disco et animation

89€

COUPE DE CHAMPAGNE

- *AMUSE BOUCHE FESTIFS*

JOYEUX DÉPART

- *NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES SUR FONDUE DE POIREAUX VANILLÉE ET BEURRE CITRONNÉ, ACCOMPAGNÉES DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ.*

FÊTES GASTRONOMIQUE

- *FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, GRATIN TRUFFÉ ET LÉGUMES GLACÉS, ASSOCIÉ À UN PAVÉ DE BAR RÔTI, CRÈME DE CRUSTACÉS ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE.*

DOUCEUR DE MINUIT

- *DÉLICE DU NOUVEL AN (ENTREMETS CHOCOLAT-PRALINÉ, CŒUR AGRUMES, SORBET CHAMPAGNE)*

BOISSONS INCLUSES

- *1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE DE DOMAINE DE VALMY (ROUGE, BLANC OU ROSÉ, AU CHOIX)*
- *EAUX MINÉRALES*
- *CAFÉ OU THÉ*

**Hôtel Restaurant Le Néoulous
Route de Céret 66160 Le Boulou 04.68.87.52.20.**



Le France - Céret

Infos et réservations au 04 68 87 11 27

Le menu de Noël sera proposé du 19 décembre au 3 janvier, à l'exception des soirées des 24 et 31 décembre 2025.



Le chalet de l'Albère - Col de l'Ouillat

Infos et réservations au 04 68 83 62 20

Au Chalet de l'Albère, on savoure l'hiver comme nulle part ailleurs.

Perché en pleine nature, au col de l'Ouillat, ce lieu magique vous accueille dans une ambiance authentique et chaleureuse.

Au menu : fondue savoyarde et raclette, préparées avec des produits de qualité et tout ce qu'il faut pour partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Un vrai petit refuge gourmand, au cœur d'un décor naturel exceptionnel.



Coffrets bien-être & beauté

À la Pharmacie Saint-Ferréol à Céret, trouvez le cadeau parfait pour les fêtes !

Découvrez de jolis coffrets beauté et bien-être, soigneusement sélectionnés pour faire plaisir à vos proches. Un petit geste qui fait toujours grand effet !



Huna Mana Massage - Céret

Offrez un moment de détente inoubliable !

Avec Huna Mana Massage, offrez à vos proches une carte cadeau qui leur permettra de choisir parmi différents massages relaxants.

La carte est valable 12 mois et donne accès à un moment de bien-être sur mesure.

06 41 10 37 04
69 rue Saint Ferréol
66400 Céret

Parapente 66

Un cadeau qui prend de la hauteur !

Envie d'un cadeau original et inoubliable pour les fêtes ? Offrez une expérience en parapente biplace avec Parapente 66 !

Volez au-dessus du Vallespir et profitez d'un moment unique, accompagné d'un moniteur professionnel, où sensations et émerveillement se mêlent. Les bons cadeaux sont disponibles en plusieurs formules et donnent la liberté au bénéficiaire de choisir sa date de vol. Et pour garder un souvenir mémorable, l'option vidéo offerte est incluse pour toute réservation ou bon cadeau acheté pendant la période des fêtes.

Sorties, soirées & concerts à ne pas manquer !

LE VENDREDI 19 DÉCEMBRE

Els Fanfarons et Els Tirons se retrouvent sur la terrasse du **France**, ambiance garantie !

Concert des AL CHEMIST débarque au resto-bar **Le Pablo**, place Picasso à Céret. Un concert pour lancer les vacances et chauffer les fêtes de fin d'année.

Bonne humeur, bons sons, et ambiance garantie!

LE SAMEDI 20 DÉCEMBRE

Soirée anniversaire du France, bd Maréchal Joffre à Céret

LE SAMEDI 27 DÉCEMBRE 19H

Concert SEBAH & DARRITZ au chalet de l'Albère - Col de l'Ouillat



CÉRET

5 rue Saint Ferréol
66400 Céret

LE BOULOU

4 rue Arago
66160 Le Boulou

www.vallespir-tourisme.fr

+33 (0)4 68 87 50 95

contact@vallespir-tourisme.com