
PROGRAMME DE NOËL 2026–2027
CASA ZOGBI
HOTEL



CÉLÉBREZ NOËL PLEIN DE CHARME ET DE TRADITION.

En cette période magique, la Casa Zogbi Hotel vous invite à célébrer Noël dans une atmosphère chaleureuse et raffinée, où chaque détail reflète le véritable esprit de la saison.

Parmi les arômes festifs et les saveurs authentiques, vivez des moments de partage et de confort au bord du Douro.

Profitez d'un séjour enchanteur où l'élégance rencontre la tradition, du dîner de réveillon de Noël soigneusement préparé au déjeuner de Noël riche en saveurs portugaises.

Un refuge parfait pour célébrer avec ceux que vous aimez, dans un cadre qui allie chaleur humaine, gastronomie d'excellence et magie unique de cette période.

PROGRAMME 1 NUIT

- 1 nuit d'hébergement en chambre double/twin (du 24 au 25 décembre)
- Petit-déjeuner à la carte (25 décembre)
- Traitement VIP à l'arrivée dans la chambre
- Cocktail de bienvenue au Bar Ribeira 17
- Dîner de réveillon (24 décembre)
- Déjeuner de Noël (25 décembre)



OFFRES

Boissons incluses
Sélection de vins de l'hôtel, bière, boissons sans alcool,
eau et café ou thé.



PRIX

Par Personne

317€





TERMES ET CONDITIONS

Offre valable pour les réservations confirmées entre le 10/10/2025 et le 23/12/2025 (inclus) avec le tarif "Christmas Package";

Les tarifs incluent toutes les taxes sauf la taxe municipale (taxe de séjour);

Tarifs valables pour les dates, l'occupation et la durée indiquées, basés sur les taux de change actuels. Le montant confirmé sera facturé dans la devise officielle de l'hôtel au moment du check-in;

Réduction supplémentaire de 10% pour les réservations effectuées avant le 15 novembre (réservations directes ou sur notre site uniquement);

Réservations sous réserve de disponibilité;

Annulation gratuite jusqu'au 1er décembre 2026. Passé ce délai, l'hôtel se réserve le droit de facturer la totalité du séjour;

Offre non cumulable avec d'autres promotions et non échangeable contre de l'argent ou d'autres services;

Nuits supplémentaires (arrivée anticipée ou prolongation) sujettes à supplément et disponibilité;

Offre soumise aux directives gouvernementales et sanitaires en vigueur.

TERMES ET CONDITIONS

CONDITIONS D'ANNULATION
Annulation jusqu'au 30/11/2026 : remboursement intégral du dépôt.
Annulation jusqu'au 15/12/2026 : dépôt non remboursable.
Après 15/12/2026 : aucun remboursement.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION
Confirmation de la réservation soumise à un dépôt de 50 % avant le 30/11/2026.
Montant total payable avant le 15/12/2026.

L'hôtel se réserve le droit d'annuler la réservation en cas de non-paiement dans les délais.



Paiement par virement bancaire :
Banque : Millennium BCP
IBAN : PT50 0033 0000 4559 3972 636-05
Code Swift : BCOMPTPL

L'envoi du justificatif de paiement (montant et date d'exécution) est obligatoire.



MENU
DÎNER DU RÉVEILLON

COUVERT

AMUSE BOUCHE
Samoussa délicat aux légumes
Curry d'ají amarillo et notes aromatiques

ENTRÉE
Salade tiède de poulpe
Torricado croustillant, huile d'olive vierge extra et herbes fraîches

POISSON
Dos de cabillaud confit
Émulsion délicate, croustillant au pavot, olives concassées et légumes de saison

VIANDE
Cuisse de dinde confite lentement
Riz crémeux aux fruits secs, parfums de Noël et herbes aromatiques

DESSERT
Duo de douceurs de Noël
Une interprétation contemporaine des saveurs traditionnelles de Noël

MENU
DÉJEUNER DE NOËL

COUVERT

AMUSE BOUCHE
Muhammara
Crème veloutée de poivrons rôtis, noix et épices

ENTRÉE
Notre Farrapo Velho
Une interprétation délicate d'un classique de la tradition portugaise

POISSON
Poulpe braisé
Mini-légumes, herbes fraîches et jus délicat

VIANDE
Carré d'agneau
Cuit lentement, enrobé d'herbes aromatiques et accompagné de mini-légumes

DESSERT
Riz au lait · Textures de tradition
Une interprétation contemporaine de ce classique de Noël, déclinée en différentes textures





MERCI

TÉL: +351 229 766 040

reception@casazogbi.com

www.casazogbi.com