Quatre Saisons

Le bulletin mensuel de la résidence Hespérides de Rennes

N° 228 - Décembre 2026



Marché de Noël

Mercredi 2 décembre
à partir de 11h
Exposition-vente des produits de *l'Artisanat Monastique*



Jeudi 3 décembre
à partir de 11h
Exposition-vente des *chocolats de Noël* de *La Bonbonnière*





Vendredi 18 décembre
à 14h45
Messe de fin d'année
célébrée à l'intention des résidents et des amis des Hespérides décédés cette année

Jeudi 10 décembre
Déjeuner mois-niversaires
pour les résidents nés en décembre

Mercredi 23 décembre
à 16h au salon
Goûter de Noël
Vin chaud et gourmandises sucrées




Soirée
Alsacienne






































Vive l'Alsace !






Aux
rendez-vous
des
bons vivants



































Joyeux Noël aux Hespéridiennes et aux Hespéridiens de Rennes !

Lundi 7 décembre
à partir de 15h :

Bibliothèque pour Tous

Le Coup de Cœur du mois

Mercredi 9 décembre à 14h30

Documentaire sur

Saint-Malo

présenté par
Annie Leberre

Concert

Vendredi 25 décembre à 15h

Noël chez André Rieu



Vendredi 11 décembre :

Atelier Remue-méninges

à 14h30

animé par
M. Anger

Cinéspérides

Programme de décembre

Chaque dimanche à 15h

Dimanche 6 décembre		La femme la plus riche du monde
Dimanche 13 décembre		Les enfants de la Résistance
Dimanche 20 décembre		Joyeux Noël
Dimanche 27 décembre		Secrets d'Histoire — Un homme nommé Jésus

Bon film à tous !

RÉUNION DES RÉSIDENTS

Mardi 15 décembre à 14h30 – Au salon

Parce que la vie de la résidence se construit aussi avec vous, nous vous invitons à une réunion d'échange et d'information, animée par le directeur.

- ✓ *Faire le point sur **l'année écoulée**,*
- ✓ *Évoquer **les projets à venir**,*
- ✓ *Échanger librement sur **la vie quotidienne** de la résidence.*

Vos idées et vos questions ont toute leur place !

Durant la semaine précédant la réunion, chacun pourra déposer ***ses suggestions, remarques ou questions*** dans une boîte mise à disposition à la réception.

Les propositions recueillies seront présentées et abordées lors de notre rencontre.

L'Agenda de Décembre

Mercredi 2 décembre	Exposition-vente de l'Artisanat Monastique
Jeudi 3 décembre	Exposition-vente La Bonbonnière
Vendredi 4 décembre	Soirée de fin d'année
Lundi 7 décembre	Bibliothèque
Mercredi 9 décembre	Coup de cœur du mois : Saint Malo
Jeudi 10 décembre	Mois-niversaires
Vendredi 11 décembre	Remue-Méninges
Mardi 15 décembre	Réunion des résidents
Mercredi 16 décembre	Conférence d'Etienne Schira
Vendredi 18 décembre	Célébration de fin d'année
Mercredi 23 décembre	Goûter de Noël – Vin chaud

Conférence

Mercredi 16 décembre à 14h30

d'Etienne Schira

« Blanc comme neige »

Une histoire du blanc en peinture

Nos menus de fin d'année

Réveillon de Noël
à la carte (24 décembre)

Entrées

Saumon farci aux petits légumes : **4 €**

Ou

Velouté de potimarron
aux éclats de châtaignes : **3 €**

Plats

Carré d'agneau et sa purée de panais : **8 €**

Ou

Filet de turbot sauce langoustine
et son flan de légumes : **10 €**

Desserts

Bûche de Noël au chocolat : **4 €**

Ou

Coupe de sorbets exotiques : **2 €**

Déjeuner de Noël
(25 décembre) – 20 €

Entrées

Nage de langoustine

Ou

Foie gras et son chutney aux figues

Plats

Filet de caille sauce cassis
et ses pommes de terre vitelotte

Ou

Risotto de Saint Jacques à la truffe

Desserts

Assiette de gourmandises

Ou

Bûche de Noël aux fruits exotiques

Réveillon de la Saint Sylvestre
à la carte (31 décembre)

Entrées

Gravelax de saumon aux agrumes : **4 €**

Ou

Foie gras poêlé aux champignons
et pain d'épice : **7 €**

Plats

Demi-pigeon sauce foie gras
et ses pommes de terre dauphine : **10 €**

Ou

Cabillaud en croûte au chorizo ibérique
et ses asperges : **7 €**

Desserts

Opéra : **4 €**

Ou

Vacherin aux fruits rouges
et son coulis : **4 €**

Déjeuner du Jour de l'An
(1er janvier) – 20 €

Entrées

Trilogie de Saint Jacques en persillade,
au pesto rouge et au lard passion

Ou

6 huîtres creuses perle noire

Plats

Dinde farcie aux morilles
et ses pommes de terre duchesse

Ou

Filet de saumon en croûte sauce safranée
et ses petits légumes

Desserts

Omelette norvégienne flambée
au Grand Marnier

Ou

Sabayon aux fruits

Pour vos réservations de salle à manger privative ou vos repas de famille, merci de prendre rapidement contact avec Raphaël.