

Quatre Saisons

Le mensuel de la résidence Hespérides de Rennes
N° 216 – Décembre 2025



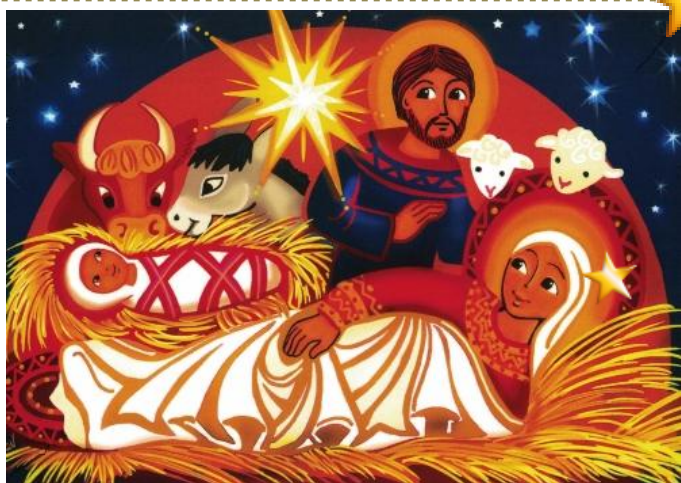
La résidence « Les Hespérides Quatre Saisons »
est heureuse de vous convier à fêter la fin
de l'année entourés de votre famille et vos amis

le vendredi 5 décembre 2025

18h00 : ouverture du cabaret

19h00 : Champagne et ses amuse-bouche

20h00 : Dîner aux chandelles



Vendredi 19 décembre à 14h45

Messe de fin d'année
à l'intention des résidents
et des amis des Hespérides décédés cette année.



Lundi 1er décembre à partir de 11h :
Chocolats de Noël par la Bonbonnière

Mercredi 3 décembre à partir de 11h :
*Artisanat Monastique
avec Ghislaine et Ellen*

Jeudi 4 décembre à partir de 11h :
Produits cosmétiques « Prowin »

Lundi 8 décembre à partir de 11h :
Couronnes et compositions de Noël avec Rosa

Tout au long du mois de décembre, Raphaël
et son équipe vous propose des coffrets cadeaux
de vins et Champagnes.



Jeudi 18 décembre à 16h au salon :
vin chaud et gourmandises de Noël !

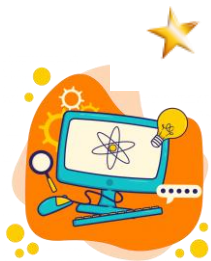


Visite des entrepôts
du fournisseur Ame Hasle
avec quelques résidents volontaires.

Déjeuner chasseur
et dégustation
du Beaujolais
Nouveau







Mercredi 10 décembre à 14h30

Conférence de M. Mitaut

*De notre enfance à aujourd'hui,
revivons la multitude de révolutions
technologiques.*



Jeudi 11 décembre

à 12h15

**Déjeuner des résidents
nés en décembre**



vendredi 12 décembre à 14h30

Réunion des résidents

Afin d'associer chacun à la vie collective de l'établissement, une réunion animée par le directeur se tiendra le vendredi 12 décembre à 14h30. Elle aura pour but d'informer et d'échanger sur la vie de la résidence. Ce sera aussi l'occasion de faire un retour sur l'année écoulée et de présenter les projets pour celle à venir. Durant la semaine précédant la réunion, chaque résident pourra déposer une idée ou une question dans une boîte présente à la réception. La lecture sera faite lors de la réunion.

Mardi 16 décembre

à 14h30 au salon

**Atelier lecture(s)
et partage(s)**

Histoires de Noël

*A l'issue un pot de l'amitié
sera offert aux participants.*



Mercredi 17 décembre à 14h30

Conférence d'Etienne Schira

Gustave Doré

Peintre, graveur, illustrateur et bien plus encore,
Gustave Doré enchante petits et grands depuis
plus d'un siècle et demi.

**Nous avons la tristesse de vous faire part du
décès de M. Jean-Malo Prigent.
Il résidait aux Hespérides depuis mars 2022.**

Bibliothèque pour Tous



Rendez-vous **mercredi 3 décembre à 15h**



Cinéspérides

Dimanche 7 décembre à 15 h :

Une part manquante avec Romain Duris

Dimanche 14 décembre à 15h :

Un parfait inconnu avec Timothée Chalamet

Dimanche 21 décembre à 15h :

Spectacle « Riverdance »

Dimanche 28 décembre à 15 h :

Théâtre

Non à l'argent avec Pascal Légitimus et Claire Nadeau



Nous rappelons la présence de Nina
chaque jeudi matin au salon de
coiffure. Il est possible de vous
inscrire auprès de l'accueil.

**Chaque mercredi
à 9h45 : Gymnastique**



**Chaque jeudi
à 11h : Chorale**

Nos menus de fin d'année

Réveillon de Noël

(à la carte)

 Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes
et sa chips de lard (3€)

ou

6 huîtres creuses perle noire (7€)

 *

Magret de canard aux airelles
et ses pommes de terre grenailles (6€)

ou

Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne,
et son mesclun (6€)

*

Bûchette de Noël glacée à la vanille
et son feuilletage croquant au chocolat (4€)

ou

Entremet passion / Noix de coco (4€)

Réveillon de la Saint Sylvestre

(à la carte)

Saucisson brioché (3€)

ou

 Saumon d'Ecosse farci aux petits légumes (4€)

*

Boudin blanc à la truffe d'été
et sa mousseline de pomme de terre (5€)

ou

Filets de cailles
et leurs endives braisées à l'orange (10 €)

*

Entremet aux 3 chocolats
et son croustillant praliné (4€)

ou

Citron givré (3€)

Déjeuner de Noël

(18 €)

 Foie gras du Chef au cognac
et son chutney de poire et pain d'épice

ou

Pâté en croute aux épices de Noël
et sa mousse au délice de canard

 *

Cassolette de lotte aux petits légumes

ou

Suprême de chapon et sa farce aux châtaignes
et champignons – Compotée aux 3 fruits

*

Bûche de Noël au chocolat

ou

Assiette gourmande

Déjeuner du jour de l'An

(18 €)

Trilogie de noix de Saint Jacques
(pesto, lard et fruits de la passion)

ou

Foie gras du Chef
et sa compotée aux épices de Noël

*

Tournedos de canard sauce au foie gras
et ses pommes de terre duchesse

ou

 Filet de Saint Pierre, émulsion de yuzu
et mix de légumes glacés

*

Capitole aux framboises à la crème légère

ou

Omelette norvégienne

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