

Les lumières de Tahiti

05 & 06 décembre 2026 toute la journée

Le Château de Cérons vous accueille pour la VIe édition de la Fête des Lumières, dans une maison illuminée où vous vivrez la vraie magie de Noël, entre terroir, artisanat, création et gastronomie.



Visites & Dégustations

gratuites pour découvrir
les vins de Cérons



Vente de vin

Vieux millésimes, cadeaux de Noël,
cuvées spéciales

Exposants et ateliers



Artisan fabricante de bijoux d'exception avec des perles de Tahiti

Atelier Gravure sur nacre



Artisan chocolatier
Chocolats, confiseries, pralines...

Coffrets à offrir



Confectionneur d'objets illuminés et de figurines en papier

Atelier Photophores



Notre artiste fleuriste revient décorer la maison de ses magnifiques compositions florales

Atelier Couronnes de l'avent



Samedi 05 décembre 19h30

Dîner de Noël

dans le vieux chai à barriques

Sur réservation uniquement

Par téléphone : 05 56 27 01 13
Par mail : contact@chateaudecerons.com

MENU DÎNER DE NOËL

Samedi 05 décembre à 19h30

Menu 48€ (hors vin)

Entrée

Gougères au Comté

Truite Gravlax, agrumes, fruit de la passion

Plat

Boeuf bourguignon, crémeux de Panais,
purée de Patate douce

Fromage

Assiette de fromage, fleur de Tête de Moine

Dessert

Pavlova aux fruits exotiques

Cannelé, financier

L'accès au Dîner de Noël se fait uniquement
sur réservation par mail ou téléphone

05 56 27 01 13 - contact@chateaudecerons.com





Les lumières de Tahiti

05 & 06 décembre 2026 toute la journée

Le Château de Cérons vous accueille pour la VIe édition de la Fête des Lumières, dans une maison illuminée où vous vivrez la vraie magie de Noël, entre terroir, artisanat, création et gastronomie.



Visites & Dégustations

gratuites pour découvrir
les vins de Cérons



Vente de vin

Vieux millésimes, cadeaux de Noël,
cuvées spéciales

Exposants et ateliers



Artisan fabricante de bijoux d'exception avec des perles de Tahiti

Atelier Gravure sur nacre



Artisan chocolatier
Chocolats, confiseries, pralines...

Coffrets à offrir



Confectionneur d'objets illuminés et de figurines en papier

Atelier Photophores



Notre artiste fleuriste revient décorer la maison de ses magnifiques compositions florales

Atelier Couronnes de l'avent



Samedi 05 décembre 19h30

Dîner de Noël

dans le vieux chai à barriques

Sur réservation uniquement

Par téléphone : 05 56 27 01 13
Par mail : contact@chateaudecerons.com

MENU DÎNER DE NOËL

Samedi 05 décembre à 19h30

Menu 48€ (hors vin)

Entrée

Gougères au Comté

Truite Gravlax, agrumes, fruit de la passion

Plat

Boeuf bourguignon, crémeux de Panais,
purée de Patate douce

Fromage

Assiette de fromage, fleur de Tête de Moine

Dessert

Pavlova aux fruits exotiques

Cannelé, financier

L'accès au Dîner de Noël se fait uniquement
sur réservation par mail ou téléphone

05 56 27 01 13 - contact@chateaudecerons.com

