



24 DÉCEMBRE 2021

19H30 À 00H00



*Réveillon
de Noël*

TARIFS :

Adultes : 110 € Hors boisson

Enfants (4 à 12 ans) : 35 €





Menu

Cocktail de bienvenue et Amuses bouches

BUFFET DES ENTREES

Saumon fumé maison aux baies roses
Crevettes roses cuites
Foie gras de canard et pain aux figues
Terrine de Saint Jacques à la crème de combava
Salade de chou coco
Salade de mangue au basilic et magret fumé
Mesclun à l'huile de truffe

COIN DES ENFANTS

Bâtonnet de mozzarella pané, tomates cerise
Wings de poulet

BUFFET DES PLATS CHAUDS

Chapon rôti aux marrons
Civet de cerf aux cèpes
Coeur de filet d'espadon sauce homardine
Poêlée de joues de légines sauce Champagne
Pâtes fraîches vegan aux légumes et crème de basilic

Riz sauvage
Lentilles de Cilaos
Purée de panais gratinée
Légumes printaniers au pesto

COIN DES ENFANTS

Mini burger de poulet
Mini burger de boeuf Black Angus
Pommes frites

FROMAGES

Plateaux de fromages secs, pain du fournil
Fromage blanc au coulis de framboise

BUFFET DES DESSERTS

Bûches de Noël
Croque en bouche
Crème brûlée vanille passion
Cannelés de Bordeaux
Macarons
Letchis

COIN DES ENFANTS

Mini donuts assortis