APÉRITIF

Jus de Fruits & Sodas, Ti Punch, Planteur, Martini Rouge & Blanc, Schrubb, Accras

COIN FROID Salade Verte

Salage Verte
Carcasse de Thon Rouge
en Sashimi
Verrine de Tartare de Dorade
à la Mangue
Terrine de Foie Gras Maison
Verrine de Rillette de Marlin Péyi
à la Coriandre
Assortiment de Makis
Jambon de Noël à la Découpe
Assortiment de Poisson Fumé
Salade Exotique

COIN CHAUD

Huitres

Traditionnelle Dinde de Noël aux Marrons à la Découpe Porc Roussi Fricassée de Ouassous Créole Filet de Dorade au Beurre Blanc (Plancha) Accompagnements Riz au Pois d'Angole Gratin de Christophine Méli Mélo de Légumes à l'Huile de Truffe

Assortiment de Fromages Affinés (Brie, Comté, Reblochon, St Marcelin, Roquefort)

COIN DESSERTS

Assortiment de Bûches de Noël Salade de Fruits Frais Glaces et sorbets



BUFFET DE NOËL

LUNDI 24 DÉCEMBRE

JAËL & DJ

Tarifs :

Dîner

90€/Adulte • 45€ /Enfant (-12 ans)

Forfait

A partir de **295€** pour 2 adultes incluant diner + chambre + petit-déjeuner



Pointe de la Verdure - 97190 GOSIER Réservation obligatoire à la réception Tél. : +590 590 82 64 64