



Fêtes de fin d'années 2009

Menu

A emporter ou livré à domicile **Réservation souhaitée une semaine à l'avance**

Les amuses bouches

Les entrées froides

Panacotta au saumon fumé crème safranée

ou

Duo de Carpaccio de noix de saint jacques et gravlax parfumé à l'huile de noisette

ou

Foie gras mi-cuit maison confit de chicon au Castello petite brioche maison

Les entées chaudes

Cassolette de queues d'écrevisses au champignon des bois sur un lit d'épinards

ou

Rizotto parfumé à l'huile de truffe copeaux de foie gras tombée de pleurotes

ou

*Cuisses de canard confite au fromage d'Orval e paupiette de chaux réduction de poire
William*

Le potage

Velouté de fin d'année (carottes, fenouil et potiron)

La grosse pièce

*Filet de sandre aigre doux aux agrumes tagliatelles de courgettes et carottes à la coriandre
riz basmati*

ou

*Filet de biche petit jus de gibier infusé au romarin farandole de légumes croquant gratin
dauphinois*

ou

dinde farcie au marron sauce à la Cartagène petit flan de légume gratin dauphinois

Le fromage

Le dessert

Buche ou cœur de l'an neuf

Assiette gourmande

Entré chaude ou froide, plat, dessert : 23€TVAC

Entrée chaude, entrée froide plat et dessert : 29€TVAC

Le menu complet : 35€TVAC



Fêtes de fin d'années 2009

Buffet (19€ TVAC/personne)

Salade de Riz hawaïenne (Riz, thon, ananas, maïs, mixte de poivrons)

Chiffonnade de saumon fumé et truite fumée

Terrine du chef confit d'oignon

Cascade de crevettes bouquets

La tourte de canard aux aromates

Le bœuf aux cinq poivres

L'aumônière de magret fumé

Saumon en belle vue

Volaille farcie

Assortiment de fromages belges

Petits pains, salade de pâtes, riz, taboulé, carottes râpées, salade de choux blanc aux pommes, Salade de concombres, choux fleurs entiers cuits, salade de tomates, salade de pommes de terre

Buffet de Fromage (+3€)

Buffet de dessert : Mousse au chocolat, assortiment de bavares et mousse de fruits

Amandine aux poires Mini merveilleux Tiramisu

Ou buche de noel

Ou cœur de l'an neuf