



2024

BUFFET DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

ENTRÉES

BOUDIN BLANC AUX MORILLES
BANC DE L'ÉCAILLER: LANGOUSTINES, BULOTS, CREVETTES, HUÎTRES
TERRINE DE GIBIER ET SES CHUTNEY
CREVETTES EN TEMPURA
SAUMON FUMÉ CHÈVRE AU PIMENT D'ESPELETTE

PLATS

CHAPON RÔTI AUX DATTES ET AMANDES
BAR RÔTI AU THYM CITRON
CARRÉ D'AGNEAU EN CRUMBLE D'HERBES
CAROTTES VIOLETTES CAJUN
SAINT-JACQUES RÔTIES CRÈME VITELLOTTE ET HUILE DE TRUFFE
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CANTAL
POLENTA AU PARMESAN ET TRUFFE

DESSERTS

PANETTONE CHOCOLAT CRÈME VANILLE
CASCADE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES
ROCHER NOISETTE CARAMEL
COURONNE BRIOCHE AUX FRUITS CONFITS
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
CRÈME BRULÉE COOKIES CHOCOLAT

MENU ENFANT

CLAFOUTIS SALÉ EMMENTAL TOMATES CONFITES
BROCHETTES DE POULET ET MOZZARELLA CROUSTILLANTES
SANDWICHS DE POMME DE TERRE, JAMBON ET CHEDDAR
MINI BRIOCHETTES AU SAUMON FUMÉ

TARTELETTES TOUT CHOCOLAT
GÂTEAU GÉANT DE BONBONS
ROCHER NOISETTE CARAMEL
CHOUX FRUITÉS