

MENU DE NOEL 2011

JOUR 1 : Samedi 24 Décembre 2011

Prestations	Menus/Composition
Dîner	Assiette de foie gras de Canard et sa gelée au porto accompagné d'une brioche tiède aux graines de sésame. Carré d'agneau en trois côtes rôtis au romarin accompagné de pommes Sarladaises et sa tomate provençale Assiette de fromage et son mesclun de salade Bûche Pâtissière

4 PLATS BOISSONS INCLUSES = 45€ TTC par personne

Boisson = 1 verre de vin ou 1 bouteille d'eau minérale ou 1 soft
Thé ou café

MENU ENFANT DE NOEL

JOUR 1 : Samedi 24 Décembre 2011

Prestations	Menus/Composition
Dîner	Assiette Fraîcheur : Salade, crevettes, saumon fumé, œufs mayonnaise Emincé de volaille et ses pommes sautées aux herbes. Bûche au chocolat

2 PLATS + 1 BOISSON SOFT = 22.50€ TTC par enfant (- de 12 ans)

