

MENU

Kir pétillant à la mûre et les 2 mises en bouche

Volcan de potimarron en cube et brisures de châtaignes

Opéra de saumon fumé et gelée de citron vert

~~~~~

Foie gras « maison » et cœur de coing, petite brioche aux grattons  
et magret fumé, caramel de betteraves

~~~~~

Soupière briochée de joue de lotte, étuvée de légumes et zeste
de citron Yuzu réduction de homard à l'américaine

~~~~~

Pause glacée

~~~~~

Paupiette de suprême de pintade farcie, boudin blanc et pommes en
cubes, purée à la moutarde de Charroux, beurre blanc au cidre

~~~~~

Brie aux truffes et mesclun

~~~~~

Dôme de chocolat au lait, cœur caramel beurre salé

~~~~~

Champagne\*

Café

~~~~~

Soupe à l'oignon, à l'aube

Moelleux : Côtes de Gascogne
Domaine des Cassagnoles
« Douceur d'automne 2017 »

Blanc : Viognier :
Vin de pays de Vaucluse
« La Balade de Coline 2017 »

Rouge : Languedoc Montpeyroux
Cuvée Crisquet « Château Mandagot 2016 »

Vins*

BON DE RESERVATION

A rapporter dûment rempli avant le 15 Décembre 2018
(Nombre de places limité)

Madame, Monsieur,

Adresse :

.....

Téléphone :

Courriel :@.....

Réserve(nt) 1 table pour personnes

N°

Et verse(nt) la somme de :

88,00 euros x = euros

En chèque(s) à l'ordre de « Comité des Fêtes-Réveillon »

RENSEIGNEMENTS

Téléphone : 06-75-87-74-82

Courriel : reveillonslempdes@gmail.com

Réservation sur plan à partir du 19 novembre 2018

Salle Françoise GIROUD - Espace Françoise DOLTO

Rue de la Réserve - Lempdes (63370)

Les lundis et jeudis de 9 H 00 à 11 H 00

et les samedis de 10 H 00 à 12 H 00