Menu

Kir pétillant à la mûre

Raviole d'escargot, champignons sautés, crème persillée à l'ail noir.

Foie gras mystère autour du marron et du café

Koulibiac de saumon mi fumé, beurre blanc corail et safran d'Auvergne.

Spirale de magret d'oie, caramel de myrtille et miel d'Auvergne, pomme Anna et crémeux de panais.

Trilogie de fromages d'Auvergne et chutney de raisins.

Le chocolat mûre cardamone (biscuit choco, crémeux choco, mousse choco cardamone, compote de mûre, gel mûre cardamone).

Champagne

Café

Soupe à l'oignon

VINS

Blanc moelleux-Cassagnoles Douceur d'automne 2025

Blanc sec – La balade de Coline Chardonnay 2025

Rouge – Les Plants Nobles Pinot noir 2025

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BON DE RESERVATION

A rapporter dûment rempli avant le 12 décembre 2026

(Nombre de places limité)

Madame,monsieur,.....

.....

Adresse :.....

.....

Téléphone :.....

Courriel :.....@.....

*Réserve(nt) ..... Table(s) pour .....personnes**

Et verse(nt) la somme de : 100,00 € X .....=.....€

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

Possibilité de payer par carte bancaire sur place ou

Sur hello asso ***sans choix de l'emplacement*** ⇨

RENSEIGNEMENTS

Téléphone : 06 62 98 72 85 Courriel : reveillonslempdes@gmail.com

Réservation sur plan les mardis et jeudis de 18H00 à 19H30

à partir du 10 novembre 2026

Maison des associations *Place Roger Cournil 63370 Lempdes*

Salle Yves Montand 1er étage à gauche

*Facturation forfaitaire de 65,00 € par personne si annulation après le 24 décembre 2026 pour quelque motif que ce soit ou trouver un remplaçant