

A top-down view of a festive holiday table setting. The table is covered with a light-colored, textured cloth. In the center, a large, dark brown pinecone is the focal point, surrounded by smaller pinecones, evergreen branches, and warm white string lights. Two lit white candles are visible: one in a glass jar on the left and another in a glass holder on the right. The table is set with white plates, white napkins, and ornate silverware. The overall atmosphere is warm and cozy, typical of a winter holiday celebration.

*Carte de Fêtes 2022*

# Menu pour le réveillon

## Entrées froides au choix

Saumon fumé au sel de Guérande maison et son blinis

ou

Médaille de foie gras sur son pain d'épice et sa gelée de coing

## Entrées chaudes au choix

Coquille Saint Jacques au lait de coco

ou

6 Escargots de Bourgogne

## Plats au choix

Filet mignon de veau sauce au miel et sa poêle de légumes de saison

ou

Pavé de lieu sauce au beurre blanc et riz basmati

ou

Fricassée de volaille sauce du chef et ses tagliatelles

Plateau de fromages affinés et son pain de campagne

## Desserts au choix

Pomme de pin tout chocolat

ou

Forêt noire revisitée

ou

Flocon vanille et marron

Formule avec 1 entrée froide + 1 entrée chaudes + plats + fromages + dessert 90.00 € ht

par personne 99 € ttc

Formule avec 1 entrée froide ou chaudes + plats + fromages + dessert

75.00€ ht par personne 82.50 € ttc

# Buffet pour le réveillon

## Mises bouches

Accras de Saint-Jacques

Accras de saumon

Mini soufflé au saumon

## Entrées

Saumon fumé au sel de Guérande maison et son blinis

Médailon de foie gras sur son pain d'épice et sa gelée de coing

## Plats

Filet mignon de veau sauce au miel et sa poêle de légumes de saison

ou

Saint-Jacques à la Maldivienne et son riz basmati

Plateau de fromages affinés et son pain de campagne

Gourmandise de l'escargot

## Douceurs

Pomme de pin tout chocolat

ou

Forêt noire revisitée

ou

Flacon vanille et marron

Formule avec entrée + plats + fromages + dessert

70.00€ ht par personne 77 € ttc

# Plateaux de fruits de mer

## Plateau Diamant

6 Bulots

3 Langoustines

6 Crevettes Madagascar

Crevettes Grises

3 Huitres Gillardeau

3 Huitres fine de claire

1 Demi Homard Bleu

*Avec mayonnaise maison, vinaigre échalotte et citron*

80.00€ ht par personne 88.00 ttc (portion pour 1 personne)

## Plateau Prestige

6 Bulots cuits

6 Langoustines

Crevettes Grises

3 Huitres fine de claire

3 Huitres Gillardeau

1 demi Tourteau

*Avec mayonnaise maison, vinaigre échalotte et citron*

60.00€ HT par personne 66.00 TTC (portion pour 1 personne)

Attention les commandes doivent être  
passée avant le 14 décembre 2022