

MENU DU REVEILLON DE NOËL 2010



Buffet salades composées

salade de tomates cerise
et billes de mozzarella buffala au pesto
salade d'avocat, coeur de palmier,
crevettes et agrumes
Caviar d'aubergine
salade gourmande aux gésiers confits
Salade de pousses de soja, coriandre et menthe
salade de légumes du soleil confits et grillés
salade de pommes fruits, choux rave
et raisins au curry
Sélection de sauces maison

Buffet fruits de mer

Duo de Saumon frais et fumé parfumé à la
citronnelle
Salade de seiche à l'huile d'Olive
Terrine de fruits de mer
Crevettes à l'anis
Huîtres et moules
Salade de poulpes et poivrons
Calamars à la crème d'olive et citron vert
Pincés de crabes

Buffet chaud

Filet de saumon frais au safran
Faux-Filet de Bœuf braisé
sauce porto
Canard à l'orange
Dinde aux marrons
Penne à la crème de morilles
gratin dauphinois aux cantal
Brocolis et pignons grillés
Duo de riz Coloré
poêlée de légumes de saison

Buffet charcuterie

Rosette- foie gras-terrines jambon fumé
Rillettes de région
Jambon braisé
Galantine de Lapin aux pistaches
Plateau de fromages de région

Buffet de desserts

Bûches de Noël
Assortiments de tartes
Assortiments d'entremets
(crèmes brûlées, croquant
chocolat, framboisier ...)
Cascades de fruits frais
de saisons
Mousse au chocolat

Buffet enfants

Lasagne au saumon
Hot-Dog
Fussilli à la crème
Escalope de Poulet
Pizza maison

VOTRE PROGRAMME

- Le père Noël et son trio musical vous accueilleront avec un cocktail de bienvenue
- Un clown et un magicien vous accompagneront durant votre repas
- Un buffet magique où tous nos plats seront à volonté vous attend
- Et afin de rester dans l'ambiance le champagne et le vin seront au rendez-vous
- Pour les enfants et les adultes les sodas couleront à flot

