

MENU NOËL 2024

Apéritif

Punch – Pastis – Anisette -Whisky
Jus de fruits et sodas
Mini-quiches, toasts, pâtés en croûte
tapenade d'olives vertes et noires



Entrée

Médailon de foie gras avec
confiture de figue et brioche

Plat chaud

Civet de cerf façon chasseur et sa Polenta à la truffe,
salade et duo de fromage.

Dessert

Bûche de Noël
Vin rouge et rosé de la région
Café et thé, eau plate et pétillante en bouteille

Que la paix et la joie de cette fête soient avec vous tous les jours de l'année 2025