

Le samedi 14 décembre 2024 à 18h aura lieu le repas de Noël.

MENU souper Noël

Apéritif : vin mousseux – jus orange Assortiment de boudins – fromages

Buffet Terroir Gourmand

Buffet d'entrées : saumon rose en cuisson lente, brochette de scampi au thym, petit granité de crevettes et son coulis de tomates, terrines de sole aux petits légumes, Un choix de 6 crudités maison.

Buffet chaud : blanquette de veau à la Leffe poêlée de champignons et navets caramélisés, dos de lapin farci aux fruits secs, flan de légumes, haricots aux échalotes, cuisse de pintadeau sauce mandarine Napoléon, tranches d'orange confites et petits raisins muscats, médaillon de sole au citron vert, duchesses aux amandes, gratin dauphinois, purée de patates douces et riz aux légumes.

Dessert : Surprise du chef + café

Boissons : Vin en bouteille 12 € (rouge, rosé, blanc)
Eau plate / pétillante & soft & bières (tarif habituel) 1,5 ou 2,5 €

Réservation : par versement de 35€ par personne sur le compte RCV 816

n° IBAN BE82-3401-6133-3468

[Le paiement fait acte d'inscription](#)

Le samedi 14 décembre 2024 à 18h

