

Le Comité de Jumelage de LANSAC -RAVEL

Organise la

St Sylvestre

Menu à 90 Euros

APERITIF — **Enfant -13 ans = 20 €**

Cocktail framboise citron (2 verres /pers)
Assiette de 5 amuses bouches par pers.

ENTRÉE

Entrée froide Fondant de foie gras dans sa gondole en bambou et sa confiture de figue

Entrée Chaude Cassolette de la mer à la crème fraiche

TROU NORMAND PAUSE FRAÎCHEUR
(pommes Calvados ou citron rhum)

Vin compris:
Rosé, Blanc,
Rouge Côtes de Bourg
Champagne

PLAT PRINCIPAL
Pavé de biche et sa crème de cèpes
Tatin de légume, Gratin de pomme de terre dauphinois

FROMAGE
Assiette de deux fromages (camembert et comté)
petite chiffonnade de salade

DESSERT
Bûche Réveillon grand Marnier et sa chantilly

CHAMPAGNE
CAFE CANELE OFFERT

Au petit jour...Soupe à l'oignons

Menu enfant
Foie gras
Rôti de Boeuf, gratin dauphinois
Dessert au chocolat



CREE PAR LE CHEF AUX DELICES DE BENJAMIN
Tel: 06.78.68.10.63

RESERVATION:

mail: **jcl.et.f.martin@wanadoo.fr** ou Tél: **06.03.00.06.60**

Les Inscriptions sont ouvertes- **Place LIMITÉE à 250 pers.**

Chèque office de réservation à l'ordre : Comité de Jumelage LANSAC-RAVEL.

Mr MARTIN J-Claude N°3 Chemin Des Cabaniers 33710 LANSAC