Saint-Sylvestre 2026/2027

MENU

Millefeuilles de carpaccio de st-Jacques séchées aux agrumes,
ou
Tranche de foie gras maison et confit d'oignon
ou
Bouchée à la reine ris de veau (chaud)
****

Civet de biche
ou
Aiguillette de canard sauce morilles
ou
Filet de pintade crème cèpe et truffe
****

Flan potiron châtaigne
****

Gratin raviole crème
ou
pommes dauphine maison
****

Trio de fromage sec
ou
Fromage blanc à la crème
****

Assiette gourmande
(truffe chocolat, cannelé, tartelette citron, tarte flan vanille
ou
Bûche fruit rouge
****

pain, café
****

Apéritif, vins, champagne, cotillons

Orchestre country – pop-rock –

Danses salon – Disco …

Tenue « Western Festive » souhaitée

RÉSERVATION SUR LE BULLETIN JOINT AVANT LE 04 décembre 2026
Sans règlement, la réservation ne sera pas prise en compte.
Réservé en priorité aux adhérents et à leur conjoint jusqu'au 27 novembre.
Ensuite, ouvert à la famille et amis
Renseignements : Michèle : 06 26 93 77 15