

Réveillon de la St Sylvestre 2019

Le Menu à 97.00 €

MENU

AU COLOMBIER Traiteur & Salle En Tout compris !

L'apéritif de 20H à 21H30

Le Cocktail, ou Le Crémant de Loire,
ou Le Whisky J.B, ou le Ricard
ses mises en bouches (Froides et Chaudes)

L'entrée chaude vers 21H30

Briochin Craquant, tomate confite et chèvre Basilic
Et sa douceur Glacée citron/basilic
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Et le Rosé de Provence

Danse

L'Entrée Froide vers 22H45

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques
Gambas Coulis Mangues passion
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

... Danse....

Le Sorbet des îles (Passion et Rhum)

Minuit Sa boum ! avec les cotillons !

Le Plat vers 00h30

Entrecôte de veau Sauce crémée au Porto Blanc
Et ses Légumes
Le Bordeaux Rouge Supérieur 2016,
Bière Pression et Le Rosé de Provence

... Danse...

Au Buffet le Fromage vers 02h

Les fromages du Terroir Et les Paniers de fruits frais
...Danse...

Le Dessert vers 3h30

L'assiette Gourmande de St Sylvestre
Et sa coupe de Champagne

La soupe à l'oignons dès l'aube
Pour les plus courageux !

Le Menu des enfants – de 12 ans... 36.00 €

L'entrée Chaude : Vol au Vent
Le Plat : Pintade et ses légumes, Fromage et dessert

Avec notre D.J. Jean-Paul de SONO W

Ce menu est réalisé Maison par Notre Chef Thierry et sa Fille Lucile

51 rue des Prairies 62185 FRETUN **Tel 03.21.85.22.26**

Aucolombier@gmail.com

