

Le samedi 13 décembre 2025 à 18h aura lieu le repas de Noël.

MENU souper Noël

Apéritif : vin mousseux – jus orange

Assortiment de boudins – fromages

S2 Buffet des troubadours

(min 20 couverts)

Couleurs froides

Filet de saumon rose en cuisson lente
Chiconette de mousse de truite au raifort
Saumon fumé - verrine ananas - feta - menthe
5 Salades crudités fraîches maison
Carpaccio de boeuf (verrines wraps)

Couleurs chaudes

***Civet de biche sauce Curtius**

Duo de poires & pommes

***Roti de dinde farci aux fruits secs**

Légumes racines - épices

***Médallions de sole au citron vert**

Flan de courgettes / tomates séchées

Purée de patate douce aux noix de cajun grillées

Gratin dauphinois / duchesse

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 avant le Dimanche 7 décembre

Le paiement fait acte d'inscription

