



Réveillon de Noël

Coupe de champagne et pièces cocktail



Amuse-Bouche

Tartare de homard bleu, perles de citron caviar
Pickles de radis ronds



Marbré de foie gras mariné au cognac, fine gelée de poire
Chutney de Noël et mini brioche



Suprême de chapon des Hauts-de-France rôti, la cuisse confite en
farce et foie gras, conchiglionis farcis aux légumes
et fromage frais, carottes rôties au miel



Boule de Noël gourmande
Chocolat au lait, caramel et cacahuètes



Mignardises

Boissons

Champagne Royal Hainaut

(1/2 bouteille par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café ou Thé

Animations

Votre repas sera accompagné
d'un magicien et de musiciens

Menu Enfant (de 4 à 12 ans)

Saumon Fumé, fromage blanc aux herbes



Ballotine de pintade rôtie, purée de pommes de terre



Mousse au chocolat maison ou Cour de récré

105€ TTC /adulte

45€ TTC /enfant boissons comprises

