



Réveillon de Noël 2019

LES MENUS

ADULTE

Pour commencer

Coupe de petites bulles
Trio de mises en bouche :
Croustillant de foie gras et griottes - Roulé de saumon fumé au raifort - Crevette aigre douce avec bille de gelée au piment

Entrée

Foie gras de canard entier, chutney aux poires et épices de Noël, figue rôtie et tranche de pain d'épices

Plat

Mignon de veau en deux cuissons, jus corsé au cacao
Ou Pavé de turbot
Avec poêlée de petit épeautre et légumes, pleurotes sautées, purée de carottes jaunes et panais

Fromages

Vacherin Mont d'Or et 2 fromages régionaux avec fruits secs
Mesclun de salade aux pignons

Dessert

Bûche de Noël

Vin blanc moelleux Gascogne Saint-Luc
Vin rouge Bordeaux Hauts de Goëlane
Eau pétillante
Café

ENFANT 2 À 11 ANS

Pour commencer

Cocktail BoOt'Chouette
Quadrilogie de mini-snacks

Entrée

Croustillant de foie gras aux griottes... à picorer avec les doigts, c'est meilleur !

Plat

Brochette de noisette de veau
Ou Pavé de turbot
Avec Pom'Pin rigolotes et purée colorée de carottes jaunes et panais

Fromages

Vacherin Mont d'Or et 2 fromages régionaux avec fruits secs
Mesclun de salade aux pignons... comme les parents !

Dessert

Bûche de Noël

Soda
Jus de fruit

Séjours en pension complète, demi-pension et en location avec forfaits repas incluant 7 dîners : réveillon inclus et table réservée !

Séjours en location : réservez votre table* directement auprès de votre VVF à partir de début décembre !

49 €/adulte – 44,10 €/jeune 12-15 ans – 39,20 €/enfant 4-11 ans – 19 €/enfant 2-3 ans

*selon disponibilités

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VVF Villages, association de tourisme immatriculée IM063 110010. Siège social : 8 Rue Claude Danziger - CS 80705 - 63050 Clermont-Ferrand Cedex 2.