



Réveillon de Nouvel An 2019-20

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, figue rôtie, tranche de pain d'épices et saumon fumé ficelle

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

Café gourmand : mini macaron, craquant crème brûlée aux fruits rouges, duchesse chocolat praliné.
Douceurs du Réveillon : litchi, clémentine et dattes

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

ENFANT 2 À 11 ANS

Pour commencer

Cocktail BoOt'Chouette

Buffet BoOt'Chouette

Mini-snacks
Pain surprise
Croustillant de foie gras aux griottes

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

Douceurs du Réveillon : assortiment mini macarons, clémentine et dattes.
Assortiment de bonbons

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 !
61 €/adulte – 54,90 €/jeune 12-15 ans – 48,80 €/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.