

REVEILLON DANSANT

de la

SAINT SYLVESTRE



Une équipe dirigée
par Régis Prieur

Après une carrière d'enseignant en Ecole hôtelière, Régis, cuisinier d'expérience gourmand et gourmet, (Prix Lucullus 2004) a notamment dirigé "Le bonheur gourmand" en Bourgogne.



Menu Réveillon 2009/2010

Cocktail de Nouvel An et ses Surprises apéritives

Buffet festif :

- Jambon cru à l'italienne
- Verrine salées aux 4 saveurs
- Saumon en Bellevue, sauce verte
- Sandwich club truite fumée et coriandre
- Artichauts et tomates confites à la piémontaise
- Terrine de canard au foie gras, poires aigres-douces

Plat Chaud :

Rôti de chapon farci, sauce morilles, écrasée de pommes de terre aux cèpes, carottes fondantes et fagot de haricots verts

Salade verte et fromages

Craquant aux fruits rouges et délice chocolat-noisette

Coupe pétillante de l'Ardèche 2010

Soupe à l'oignon
offerte aux survivants à 4 heures du matin

Prix 65 € incluant boissons, ambiance et cotillons

Il est possible de dormir sur place selon disponibilités :
Réveillon du nouvel an + nuit + petit déjeuner : 85€

aux **Jardins Intérieurs** à SAINT PRIVAT

RÉSERVATION : 06 50 37 84 09

contact@lesjardinsinterieurs.com

www.lesjardinsinterieurs.com

Fêtes de famille - Séminaires - Mariages - Congrès - Stages - Cocktails