

Réveillon du 31 décembre au CHALET SUISSE



JOYEUX RÉVEILLON



Euros 70. -- par personne

Cocktail de bienvenue
Menu de la St Sylvestre
Animation et cotillons

Coupe de champagne pour fêter la
nouvelle année



MENU

Entrées en buffet froid

Foie gras de canard maison, compote de figues et pain d'épices aux noix
Brochette de gambas et St Jacques, sauce vierge aux agrumes
Salade landaise (pommes de terre, magret de canard fumé, tomates...)
Caviar d'aubergines au piment d'Espelette
Saumon mariné, gravlax maison, toast pain noir et raifort

Plat principal

Haut de cuisse de chapon désossé, farci de pommes et noix, jus de marsala
Ecrasé de butternut et gratin de cardons

Fromages Franco-Suisse en buffet

Bleu de Gex, Morbier, Gruyère, Tête de Moine et Vacherin

Assortiment de mini douceurs en buffet

Crème brûlée, panna cotta myrtilles, fondant tout chocolat,
salade de fruits frais



PARTICIPATION SUR RESERVATION (places limitées) :

auprès de Maggy-Laure GIORGINI 04 50 20 35 99 ou par mail : cercle-suisse1@orange.fr

CERCLE SUISSE DU PAYS DE GEX - CHALET SUISSE

Rue de la Faucille 101 - 01630 St Genis-Pouilly

FAYET ²⁰¹⁷
2018

31 Décembre
RÉVEILLON DE LA
SAINT-SYLVESTRE

Salle des fêtes de FAYET

Ambiance festive,
dansante et conviviale
assurée par DJ Joël
et
"MAGIC TERRY"
le magicien



83 EUROS

Menu

Apéritif à partir de 19h30
Assiette norvégienne
Délice de Poséidon
Interlude
Dos de canard au moût de raisin
Mille feuilles dauphinois et poêlée des bois
Chèvre chaud sur mâche
Assiette gourmande
Café
Soupe à l'oignon
vin rouge et vin blanc à discrétion

Menu enfant ... 15 euros

Organisé pour l'Amicale de FAYET par la section Fayet l'faire
Réservez dès maintenantplaces limitées
06.82.39.77.84 ou fayetlfaire@laposte.net

RESTAURANT A LA PORTE DU GOLFE

La Clef des Champs

www.laportedugolfe.com

56190 MUZILLAC

02.97.41.56.56



REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE 2017

Dimanche 31 DECEMBRE 2017

DE 20H00 A 5H00 DU MATIN

ANIME PAR L'ORCHESTRE

ALEXIS HERVE (5 Musiciens)



AU MENU

Coupe de Champagne « récoltant » Maison HATON
Accompagnée de
St Jacques Snackée sur
écrasé de panais et jus de betterave burpee golden

Foie gras mi-cuit, marmelade de coings
et pain de campagne gourmand

Filet de Bar rôti au beurre d'agrumes
fondue de légumes d'hiver

Coco Passion givré

Filet de veau saisi, émulsion de Morillons
légumes maraîchers du moment

Assiette du fromager et son chutney de pommes cidrées

Dessert gourmand du nouvel an 2018
accompagné de sa coupe de champagne

Sélection du caviste de vins de propriétés, eaux, café ou Infusions compris

Attention : Places limitées à 260 personnes

NOM /

PRENOM /

ADRESSE /

N° TEL /

JE RESERVE POUR _____ PERSONNES sur la table de Mr et Mme :

JE JOINS UN CHEQUE DE 138 € PAR PERSONNE A L'ORDRE DE « La Porte du Golfe » (encaissement début Janvier 2018)

OU JE JOINS UN CHEQUE D'ACOMPTE DE 78 € par personne encaissé à la réservation
et j'envoie le solde avant le 15 décembre, le second chèque sera encaissé début janvier

St Sylvestre 2018



SOIREE DANSANTE ET COTILLONS

French Flair

MENU 89€

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

SOUPE DE CHAMPAGNE ET SES MIGNARDISES

Foie gras, saumon gravlax, rillettes et tapenade,
feuilletés, moules gratinées

CASSOLETTE DE LA MER

Cassolette de Saint Jacques et crevettes gratinées
au champagne et sa fondue de poireaux

LA CÔTE DE VEAU

Côte de veau sauce aux cépes, avec son gratin de pommes de terre
au cantal et ses légumes de saison

FROMAGE DE BREBIS DU LARZAC

Sélection d'une tomme du Larzac, avec son pain aux raisins
et sa confiture à la cerise

BISCUIT MACARON POIRE CARAMEL

Biscuit macaron, poire pochée aux épices,
mousse légère au caramel beurre salé, tuile aux agrumes

UNE COUPE DE CHAMPAGNE

POUR TRINQUER À LA NOUVELLE ANNÉE 2018 !

Vins et cafés compris (1 Bouteille de vin pour quatre personnes)

NE PAS JETTER SUR LA VOIE PUBLIQUE

300 avenue de la biste - Baillargues

www.frenchflairmontpellier.com

**UNIQUEMENT
SUR RESERVATION**

04 99 78 20 92

CONCEPTION GRAPHIQUE: VECTOPRO 34 - 06 21 45 50 05