

SAINT SYLVESTRE 2017

Réveillon

en Couleur à **DIWALI**

«Cuisine du terroir et Saveurs exotiques»

Apéritif

Amuse-bouche

Duo de St jacque et saumon
en verrine

Mini Burger au foie gras poêlé
et son chutney exotique

Roti de lotte

au lard fumé et pesto

Pastilla de légumes saveurs d'ici et d'ailleurs

ou

Cuisse de canard confite
à l'orientale «poires et figues»
Ecrasé de patates douces

Mille-feuilles de fromage
au pain d'épices croustillant

Dome croquant
«chocolats - citron»

Menu unique - 59€ / Personne :

Réservation jusqu'au 31/12 inclus
(en fonction des places disponibles)

Tel : 02.98.46.31.68

www.diwali-brest.fr



Soirée 31 Décembre 2017

CLOS MALPRE Senones

Punch à la fleur de sureau

Verrine d'écrevisse à l'escabèche

Briochain du Périgord

Mauricette saumon et œufs de truite

Foie gras maison mi cuit ,

confit d'oignon ,pain campagne aux figues

Feuillete de bœuf confit,

poire au vin, sauce demi glace

Poêlé d'Antan aux cèpes

Cabécou du Périgord

mâche à la crème de framboise

Assiette de Gourmandises

de la Nouvelle Année

Cotillons et Café,

Bouillon gratiné du clair matin

A partir de 20h30

**Soirée
dansante par**

ANIME +

68 €

vins compris

RESERVATION au 03 29 57 63 73 - info@closmalpre.com www.closmalpre.com Senones



Table d'hôte des fêtes 2017



-Potage St-Nicolas (légumes)	3.
-Crème de navet au parfum d'anis & érable	4.
-Crème des neiges (chou-fleur) & sa pancetta	4.
-Satay de poulet Thaï & son rouleau vietnamien sur nid de salade	4.
-Rillettes de canard sur son nid de salade mesclun	5.
-Verrine de céviche de tomates & crevette cajun	5.
-Tartare de saumon fumé	6.
-Salade tiède de canard fumé à l'Amérindienne	6.

PLAT PRINCIPAL

-Assiette traditionnelle/ Ballottine de dinde farci abricot & poireau, sauce canneberge, mini pâte à la viande, ketchup maison, pomme de terre purée & légumes sautés.	18.
-Assiette méchoui 3 viandes/3 sauces Bœuf - porc - agneau, pomme de terre au four & légumes sautés	18.
-Assiette fondu chinoise / poêle à fondue, fourchettes Bœuf - poulet, sauces maison, pomme de terre au four & légumes sautés	20.
-Aiguillettes de volaille aux agrumes, riz aux légumes & légumes sautés	12.
-Médaille de filet mignon de porc DuBreton, sauce érable & moutarde de meaux,	14.
-Pavé de saumon à la dijonnaise accompagné de pomme de terre dauphinoise & guirlandes de légumes	16.
-Pain multi-grains, biscottes & beurre	
-Assiette de fromages doux du Québec & fruits tranchés	4.
-Plateau de fromages fins du Québec, fruits frais tranchés et noix	6.
-Bûchette à la mousse de chocolat truffé & son coulis aux fruits	4.
-Symphonie trois chocolats & son coulis aux fruits	5.
-Thé, café & tisane	1.50

Vaisselle en porcelaine, ustensile et verrerie = 4.

Service : 25. / heure / serveur

Disponible du 10 novembre 2017 au 14 janvier 2018

626, avenue des Oblats, Québec (QC) G1N 1W2

www.pomerleau-traiteur.com • pomerleau@pomerleau-traiteur.com • Téléphone: 418 522.0603 • Fax: 418 648-1500



Menu du Réveillon de Noël 2017

47€ Hors Boissons



Amuse-bouche de l'océan

*Terrine de Foie gras mi-cuit, cacahuète et pistache,
Figue rôtie et brioche maison*

Ou

*Duo Saint Jacques et Gambas, légumes en texture
Et moussoux de chou-fleur*

*Paré de Cabillaud rôti, émulsion de homard
Légumes verts*

Ou

*Suprême de chapon, farci d'une Duxelle, sauce morille,
Frite de polenta à la Tomme de Savoie et légumes racines glacés*

Bûche de Noël de notre Pâtissier



Menu des petits Loupiots (-10ans) 16€

*Petite salade avec jambon, emmental, tomate et œuf
ou*

Œufs mayonnaise, tomate et salade

Suprême de chapon, pomme purée

Bûche de Noël

ou

Glaces deux boules



Servi le Dimanche soir, et le Lundi Midi et Soir

Alisier Restaurant

1 rue de la Chapelle - 38860 LES DEUX ALPES

Tel : 04 76 795 790

Resto.alisier@gmail.com

www.resto-2alpes.com





Menu Noël 2017

Entrées

Tarte tatin aux tomates

Tomates grillées, caramel balsamique, basilic frais, pâte feuilletée, bocconcini frais, chips de prosciutto

Carpaccio de saumon

Mi-gravlax de saumon au miel, feuilles de radis, edamame, suprêmes d'orange, basilic thaï et sauce ponzu à l'érable

Potage

Plats principaux

Osso buco

Osso buco à la milanaise, pommes de terre grelots confites, carottes et champignons

Suprême de poulet

Poulet, sauce gastrique au bleuet, orgetto aux champignons et verdurette fraîcheur

Dessert

Thé, café, tisane



Offrez des consommations à votre équipe et obtenez 20 % de rabais sur celles-ci.

Réservation de groupe du
2 novembre au 23 décembre 2017 seulement.
Pour information et réservation :
info@boiteamalt.com • 418 836-1000