

# Réveillon de Noël

MENU A 35 EUROS

3 Taosts chauds

## Entrée

Terrine de foie gras mi-cuit, son coeur truffé et Pain d'épices  
ou  
Gravelax de Saumon au citron râpé sur son blinis et légume  
croquant  
ou  
Tourtière de Ris de veau, sauce Forestière

## Plat

Médailon de veau, sauce Girolles  
ou  
Chapon rôti garni à la farce façon de nos grand-mères,  
sauce à la truffe  
ou  
Filet de Bar en croûte de Chorizo et crème de Poivron rouge  
Accompagné de fondant dauphinois aux trompettes de la  
mort et Purée de Butternut

## Dessert

Baba au Rhum individuel  
ou  
Bûche pâtissière vanille ou café ou Chocolat  
ou  
Bûche Agrumes, biscuit Madeleine au citron vert,  
coeur mandarine,  
glacage Rocher et Mousse au Chocolat blanc

Réservez sur commande

06.82.33.15.25 ou 05.55.24.69.03

[genoisartisantraiteur@orange.fr](mailto:genoisartisantraiteur@orange.fr)