

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Menu

APERITIF DE L'AN

Vers 20h15 ouverture des buffets froids et chauds

BUFFET FROID

- Tomates crevettes grises - Salade de pêches au thon - Saumon fumé - Terrines de poisson aux trois parfums - Plateau de Gambas - Salade de saumon cocktail
- Pâté Maison campagnard - Assortiment de charcuteries - Rôti de boeuf - Porchetta maison
- Foie gras maison au Pineau des Charentes accompagné de son croustillant et confit d'oignons - Tranches de Melon au jambon fumé - Boudins
- Assortiment de crudités, pâtes, taboulé - Sauces - Pains de table

BUFFET CHAUD

- Magrets de canard sauce bordelaise au parfum chocolaté - Rôti de porc ardennais de côtes désossées sauce moutarde à l'ancienne - Scampis à la Marseillaise - Tortellinis au Gorgonzola - Goulash - Gigots d'agneau sauce crème tomatée Métaxa - Pommes Pin - Pavés de dinde sauce forestière - Boulets à la liégeoise - Spirellis tomates saucisses italiennes et Friariellis - Pavés de saumon sauce Sambre et Meuse

Fermeture du buffet chaud à 22h30, le froid reste ouvert.

Vers 23h00

BUFFET DE FROMAGES

Avec assortiment de pains

Après les 12 coups de minuit

GÂTEAU DE L'AN NEUF

Crème moka ganache au chocolat

Pétillant et café

Vers 3h00 du matin

Soupe à l'oignon et fromage râpé

BOISSONS GRATUITES, À VOLONTÉ TOUTE LA NUIT

Maes Pils, Griotte, Super des Fagnes Blonde - Vins : rouge, blanc, rosé - Coca, eaux, limonades