

SAINT SYLVESTRE 2009

BUFFET :

Apéritif :

Punch maison
Toasts pour éponger.

Entrées :

-Brioche au bloc de foie gras et sa crème brûlée
Sauce au senteur des sous bois.
-Saumon fumé maison, ses blinis et sa crème d'aneth
-Pâté en croûte caille écrevisse
-Salade perle marine.
-Salade Pomme céleri noix de curry.

Plats :

Cuissot de porcelet au pommeau.
Blanquette océane au champagnes
(langoustine, saumon, lotte, pétoncle de noix de st jacques)
une garniture de gâteau de pomme de terre, flan de légumes
pour accompagnement.

Fromages.

Pont l'évêque, camembert, gruyère, livarot, salade.

Dessert.

Joconde mangue passion / expérience chocolat.

Vins à discrétion (Coupe de champagnes offert pour la bonne année.)

Soupe à l'oignons.

.....

Coupon réponse à rendre avant le 15 décembre date limite d'inscription		
PRIX 55 euros Nombres adultes	gratuit Enfants de -6 ans	10 euros 6 à 13 ans Adolescents
NOM : Prénom	Adresse TEL :	Montant globale
Adresse mail		
Pour contacter l'association :Mr ROUX Serge 02.31.95.58.02 / 06.78.96.75.02 Me JEANNE Isabelle 06.77.95.14.22 Mr PERRIN Frédéric 02.31.83.68.90 / 06.26.97.82.88 Me PAGANINI Annick 06.83.78.75.60		