

REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

SPECIAL GENERATION 45 / 65 ANS ! Animé par l'Orchestre Véronique CADANSE

AUX SALONS DE BELLEVUE
1 rue des Hospitaliers 56220 MALANSAC



31 Décembre 2011 à 20h30



105 € par personne

Cocktail Royal aux saveurs de Myrtilles
Accompagné de sa Mise en bouche

&

Foie gras de canard mi-cuit « tradition »
Et son pain croquant
Sur gelée de griottes

&

Fleur de Noix de St Jacques aux Agrumes
Aux petits légumes

&

Petite douceur givrée à la passion

&

Pavé d'Autruche
Aux cinq baies
et son panier maraîcher

&

Fourme d'Ambert rôtie à la poire
Et sa salade aromatique

&

Assiette Gourmande de la St Sylvestre
Et sa coupe de Champagne

Café et Eaux

Accompagné d'un Pinot Gris et d'un Chardonnay 2010 « domaine de la Furonnière »
Et d'un St Chinian « Excellence de St Laurent 2009, médaille d'argent au concours de Mâcon »

De 21 h à 5h30 du matin
Cotillons et bonne humeur à volonté

Attention : Places limitées à 220 personnes

Tables de 8, 10 ou 12 personnes en Epis, autour de la piste de danse

NOM /
PRENOM /
ADRESSE /
N° TEL /

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

JE JOINS UN CHEQUE DE 105 € par personne A L'ORDRE DE « Les Salons de Bellevue » (encaissement début Janvier 2011)

OU JE JOINS UN CHEQUE D'ACOMPTE DE 50 € Encaissé à la réservation
et j'envoie le solde avant le 15 décembre, le second chèque sera encaissé début janvier

INFORMATIONS ET RESERVATIONS / 02 97 41 56 56 – laportedugolfe@wanadoo.fr

REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

Animé par l'Orchestre Emmanuel ROLLAND

RESTAURANT A LA PORTE DU GOLFE
la clef des champs – 56190 – MUZILLAC

31 Décembre 2011 à 20h30

130 € par personne



*Coupe de Champagne
Accompagné de ses mises en bouches*

&

*Rouleau de printemps aux légumes croquants
et Foie gras de canard mi cuit
et sa gelée de griottes*

&

*Homard en cocotte,
artichauts poivrades rôtis et petits légumes confits*

&

Petite douceur givrée à la passion

&

*Filet Mignon de Veau
Rôti aux Girolles
et son panier maraîcher*

&

*Fourme d'Ambert rôti à la poire
Et sa salade aromatique*

&

*Assiette Gourmande de la St Sylvestre
Et sa coupe de Champagne*

&

Mignardises, Café et Eaux

*Accompagné d'un Pinot Gris et un AOC Chardonnay « domaine de la Furonnière »
Et d'un Bordeaux AOC « Château Nénine 2007 »*

*De 21 h à 5h30 du matin
Cotillons et bonne humeur à volonté*

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 130 € PAR PERSONNE A L'ORDRE DE « La Porte du Golfe » (encaissement début Janvier 2011)

OU JE JOINS UN CHEQUE D'ACOMPTE DE 70 € Encaissé à la réservation
et j'envoie le solde avant le 15 décembre, le second chèque sera encaissé début janvier

INFORMATIONS ET RESERVATIONS / 02 97 41 56 56 – laportedugolfe@wanadoo.fr