



REVEILLON DANSANT

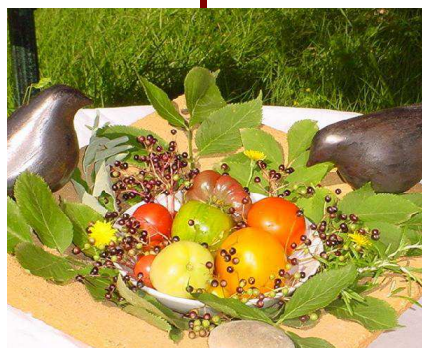
de la

SAINT SYLVESTRE



Une équipe dirigée
par **Régis Prieur**

Après une carrière d'enseignant en Ecole hôtelière,
Régis, cuisinier d'expérience gourmand et gourmet,
(Prix Lucullus 2004) a notamment dirigé
«Le bonheur gourmand» en Bourgogne.



MENU REVEILLON 2009 /2010

Cocktail du nouvel an et ses surprises apéritives

*

Buffet Festif

Saumon en Bellevue, sauce verte

Sandwich club truite fumée et coriandre

Terrine de canard au foie gras, poires aigres-douces

Artichauts et tomates confites à la piémontaise

Jambon cru à l'italienne

Verrine salées aux 4 saveurs

*

Plat Chaud

*Rôti de chapon farci, sauce morilles, écrasée de pommes de terre
aux cèpes, carottes fondantes et fagot de haricots verts.*

*

Salade verte et fromage

*

Craquant aux fruits rouges et délice chocolat-noisette

**

Coupe pétillante de l'Ardèche 2010

**

*Soupe à l'oignon offerte aux survivants
à 4 heures du matin*

Prix 65 € *incluant boissons, ambiance et cotillons*

Il est possible de dormir sur place selon disponibilités
Réveillon du nouvel an + nuit + petit déjeuner au
Prix exceptionnel de 89 €

aux **Jardins Intérieurs** à **SAINT PRIVAT**

RÉSERVATION: 09 54 59 57 17 - 06 50 37 84 09

contact@lesjardinsinterieurs.com - www.lesjardinsinterieurs.com

Fêtes de famille - Séminaires - Mariages - Congrès - Stages - Cocktails