

Réveillon de Noël

Vendredi 24 Décembre 2021

Menu TRADITION

Mi-cuit de foie gras, dégustation de Serrano affiné

Magret de canard et son accompagnement gourmand

Douceur de l'Ange Bleu

Café

Menu GOURMET

Mi-cuit de foie gras sur pain d'épice
Saumon gravlax sur blinis

Quasi de veau sauce des sous-bois, duo de légumes

Douceur de l'Ange Bleu

Café

Menu GASTRONOME

Assiette Dégustation (servie à votre arrivée)
Foie gras sur pain d'épice, Saumon gravlax sur blinis, Serrano (12 mois d'affinage), chorizo et piment basque

Noix de Saint-Jacques étuvée de poireaux

Filet mignon de bœuf Trilogie de légumes

Gourmandises de l'Ange Bleu

Café

Menu ODYSSEE

Mises en Bouche

Escalope de foie gras poêlée aux mangues réduction balsamique

Médailillon de Langouste et son tartare du soleil

Noix de Saint-Jacques snackées
Compotée de poireaux

Filet de bœuf « Angus » jus court trilogie de légumes

Le final de l'Ange Bleu

Menu	Prix par pers.	
	GROUPE	INDIVIDUEL
TRADITION / DÎNER + Spectacle	59 €	62 €
GOURMET / DÎNER + Spectacle	66 €	69 €
GASTRONOME / DÎNER + Spectacle	80 €	85 €
ODYSSEE / DÎNER + Spectacle	146 €	151 €
Spectacle SEUL	34 €	36 €

EN OPTION À VOTRE SOIRÉE	Prix par pers.	
	GROUPE	INDIVIDUEL
EMPLACEMENT CARRÉ OR (PLACE PRIVILÉGIÉE CENTRÉE EN MILIEU DE SALLE)	9 €	10 €
ASSIETTE DE TOASTS APÉRITIFS (5 PIÈCES)	4 €	5 €
ASSIETTE DE FROMAGES	4 €	5 €
EAU MINÉRALE À VOLONTÉ (PLATE OU GAZEUSE)	2,50 €	-

Programme

de 20h à 23h

REPAS ANIMÉ
& DANSANT
Avec Orchestre

de 23h à 1h

EUPHORY

jusqu'à 2h30

SOIRÉE
DANSANTE

TARIFS BOISSONS*

* UNIQUEMENT POUR LES GROUPE
À PARTIR DE 30 PERS., C.E. ET ASSOCIATION

	Vin Bordeaux rouge à discrétion	Punch apéritif	1/4 champagne	Prix par pers.. GROUPE
FORMULE 1	●			3 €
FORMULE 2	●	●		6 €
FORMULE 3	●	●	●	16 €

Carte des boissons sur place pour les particuliers

1 REMISE
CHAUFFEUR

