

# RÉVEILLON DE NOEL

## Mardi 24 décembre 2019

**Formule service à table en tout compris,  
repas, boissons à volonté et animations**  
**135,00 euros/personne**

***Accueil dès 20h00***

avec apéritifs cocktails du barman, champagne, rhums et divers accompagnés de mises en bouche (briochette de lambis, macaron mousse citronnée et saumon fumé, nuage de châtaigne et crispy de lard, canapé beurre au thym et noisette d'agneau, bouchée farcie au jambon de Noël et dinde)

***Première entrée***

Tatin de boudin à la clémentine, sauce mandarine, accras, crudités

***Seconde entrée***

Feuilleté de foie gras

***Trou créole***

Citron vert et rhum vieux

***Plats au choix***

Crèmeux des bois, riz blanc et ragoût de porc  
Dinde farcie aux cèpes et duo de purée vitelotte / châtaigne

Fromages affinés sur lit de salade

***Desserts de la Cheffe au choix***

Bûche Saint-Georges

(mousse coco, compotée ananas/passion, biscuit moelleux coco amande, sablé amande)

Bûche tourbillon mystère groseille pays

(mousse crème rhum vieux, compotée groseille,  
biscuit chocolat, croustillant choco praliné)

***Boissons***

Champagnes, vins rouge et blanc, jus et soft, eaux plate et pétillante, café

**RÉSERVATIONS, places limitées**

par téléphone 05.90.44.63.63

ou par e-mail : [contact@hotelsaintgeorges.gp](mailto:contact@hotelsaintgeorges.gp)

***ANIMATIONS EXCEPTIONNELLES AVEC PLUSIEURS GROUPES ET  
ARTISTES LOCAUX, PASSAGE DU PERE NOEL ET CADEAUX POUR TOUS***

# RÉVEILLON DU NOUVEL AN

## Mardi 31 décembre 2019

**Formule service à table en tout compris,  
repas, boissons à volonté et animations**  
**150,00 euros/personne**

***Accueil dès 20h00***

avec apéritifs cocktails du barman, champagne, rhums et divers accompagnés de mises en bouche (blinis de saumon fumé et crème anisette, verrine colorée jambon de Noël et tomate, huitre pochée et sabayon de champagne, croustillant de crabe, macaron moussé de cépes et crispy de magret fumé)

***Première entrée***

Carpaccio de Saint-Jacques façon chartreuse

***Seconde entrée***

Raviole de foie gras et sauce groseille pays

***Trou créole***

Mandarine et rhum vieux

***Plats au choix***

Chapon farci façon ballotine, duo de purée (vitelotte et châtaigne)  
Langouste rôtie et tagliatelles de légumes

Fromages affinés sur lit de salade

***Farandole de desserts de la Cheffe***

Le 2020 Mont-Blanc coco pistache  
Les verrines élégances  
Choux façon forêt noire  
Assortiments de macarons

***Boissons***

Champagnes, vins rouge et blanc, jus et soft, eaux plate et pétillante, café

**RÉSERVATIONS, places limitées**

par téléphone 05.90.44.63.63  
ou par e-mail : [contact@hotelsaintgeorges.gp](mailto:contact@hotelsaintgeorges.gp)

***ANIMATIONS EXCEPTIONNELLES AVEC PLUSIEURS GROUPES ET  
ARTISTES LOCAUX, COTILLONS ET AMBIANCE DE FETE***