

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

Mandarines 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

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