

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

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