



MENU REVEILLON 31 DECEMBRE 2018

COCKTAIL

1 Coupe de Champagne
Ou cocktail de Jus de fruits

MISE EN BOUCHE

Saumon fumé, sésame torréfié sur son blinis
Jardin de fraîcheurs croquant
Crostini magret fumé crème à l'huile de truffes
Crevette rose sur son support moelleux

1^{ère} ENTRÉE

Foie gras de canard, chutney de figues,
fleur de sel de l'île de Ré, pain perdu

2^{ème} ENTRÉE

Feuilleté de Saint Jacques à la fondue de poireaux
Sauce vierge, jeunes pousses

PLAT

Goujonnette de volaille à la julienne de légumes au pesto
Crème de ciboulette,
Rosasse de pomme Anna,
Flan de choux fleur et brocoli

FROMAGE

Saint Marcelin,
Confiture de cerises noires et son mesclun

1 Coupe de Champagne à minuit

DESSERTS

Craquant chocolat sauce spéculos
Crème Brulée à la Vanille et sa chips de carambar

Bordeaux Marquis des Bois (Blanc)
1/4 Btl/pers

Bordeaux Les Terres Douces (Rouge)
1/4 Btl/pers.

Eau Plate et Pétillante

Pain/Café

MENU ENFANTS

Saumon fumé maison

Suprême de volaille sauce forestière
Rosasse de pomme Anna,
Flan de choux fleur et brocoli

Craquant chocolat sur crème anglaise

Eau plate et pétillante
Coca Cola

AM Spectacles
L'ART DE L'ÉVÈNEMENT

AM Spectacles (organisateur de l'évènement)

80 rue Paul Bert, 60 270 Gouvieux

www.amspectacles.fr - info@amspectacles.fr 06.03.46.28.72