

FERME AUBERGE BAIE DES ANGES

– 31 JANVIER 2025 –

Réveillon
St Sylvestre

– SOIRÉE DANSANTE ET COTILLONS –

SUR LE THÈME "TROPIQUES CHICS"

AMBIANCE MUSICALE DJ AVEC LUCAPROD
DANS NOTRE NOUVELLE SALLE DE RÉCEPTION

VIN & CHAMPAGNE À DISCRÉTION

RÉSERVATIONS AU 06 59 10 22 09



MENU DE LA ST SYLVESTRE

169€ /pers

Cocktail de bienvenue à partir de 20h

*Punch Planteur (Rhum blanc, jus orange, jus exotique, grenadine)
ou
Soupe Champenoise (Cointreau, jus d'orange, Champagne)*

Buffet de Mise en Fête

*Feuilletés au colombo, Saumon gravlax,
Crème brûlée au foie gras et figues, Tacos de thon rouge,
Ananas sésame, Acras de morue sauce créole
Toast de foie gras marbré à la truffe,
Mini pain brioché à la Langouste mayonnaise passion,
Verrine de thon à la tahitienne, Assortiment de samossas,
Bouchée de foie gras compoté ananas crumble cacao,
Tataki de bœuf poire rôtie jus corsé au vin
Tartare avocat cœur de palmier émulsion coco,
Achards de légumes, Bouchée de Boudin blanc à la truffe,
Mini brochettes de Scampis marinés
Bouquet de grosses crevettes, mayonnaise au citron*

Plats chauds servi en Buffet

*Gambas à l'Armoricaine et son riz basmati safrané
Civet de Chevreuil façon Grand Veneur et sa polenta crémeuse truffée*

Farandole de desserts en Buffet

*Sélection de fromage servi avec salade
Verrine de Mousse au chocolat à la fève de tonca, Choux chocolat praliné,
Verrine de tarte citrons meringués, Tartelette aux fruits exotiques, Petit mont
blanc au marron, Tarte à la noix de coco, Royal au chocolat croustillant,
Salade de fruits fraîches, Pana cota exotique*

Compris à discrétion

*Domaine du Pey Neuf (rouge, blanc et rosé), Champagne,
Café Nespresso ou Infusion*