

MENU DE LA
SAINT SYLVESTRE

31 Décembre 2019 à 19h30 à la Salle d'en Ó
Rue des Enhauts 58, 7070 Ville-Sur-Haine



LES BULLES ET SES AMUSES-BOUCHES

BUFFET D'ENTRÉE

POISSON

TERRINE DE POISSON À LA CRÈME DE HOMARD
AUBERGINE À LA MOUSSE DE MASCARPONE ET CREVETTES GRISES ET LARDON
BALLOTINES DE SAUMON FUMÉ ET BUTTERNET
COQUILLETTE À LA FARCE DE HOMARD
LASAGNE D'ÉCREVISSE ET JAMBON FUMÉ

VIANDE

FOIE GRAS À LA POIRE
TOMATE ET CHÈVRE AUX LARDONS
MAGRET DE CANARD SUR CONFIT D'ARTICHAUT
WRAPS DE POULET FUMÉ À LA TRUFFE
JAMBON PERSILLÉ AU PESTO ROQUETTE ET MANCHEGO

UNE PAUSE S'IMPOSE PAR LE SORBET LIME'S

PLAT

VOLAILLE DE BRESS ET FOIE GRAS EN POT AU FEU
OU
CABILLAUD AU CITRON VERT

GOURMANDISES DE L'AN NEUF
CAFÉ

90 EUROS/ PAR PERSONNE

La formule comprend les bulles pour l'apéritif les mises en bouches, les vins, les softs, la bière, le café et la coupe à minuit.

Menu enfant de 4 ans à 10 ans 35 euros (1 potage, buffet et une volaille et soft).

Ne comprend pas le Bar à Champagne après minuit - Attention maximum 140 personnes

Les tables sont de 2, 4, 6, 8 à 12 personnes et possibilité de faire des tables rectangulaires selon les places disponibles

Attention maximum 170 personnes !

ANIMATION DE LA SOIRÉE AVEC DJ - SOIRÉE ANNÉE 80/90

| | PRIX | NOMBRES | PLAT | TOTAL |
|-----------------------|------|---------|------|-------|
| Adulte | 90€ | | | |
| Adolescent (sans vin) | 60€ | | | |
| Enfant | 35€ | | | |

COMPTE BE33 3770 3252 5046

Aidez-vous de ce tableau pour réserver via mail

RESERVATION VIA MAIL

SUR [INFO@TRAITEURLIMES.BE](mailto:info@traiteurlimes.be) AVANT LE 26 DECEMBRE 2019

ATTENTION CHOIX DU PLAT OBLIGATOIRE