

# Les Rives du Plantié

La Cuisine de Vincent

99,00€

FESTIVITES DU JOUR DE L'AN



&

Soirée dansante, chansons Françaises, année 80, karaok

Le Mikro Orkestre

disc-jockey Georges Veyres

*Réveillon dimanche 31 décembre 2017 - à partir 21h00 à l'aube ...*

Buffet gastronomique géant et ateliers culinaires

## Cocktail & apéritif

- Grappe de raisin surprise
- Crabe brioché surprise
- Coquille surprise
- Cygne surprise
- Tortue surprise
- Crocodile surprise

## Ateliers culinaires

- Huîtres à volonté Marennes d'Oléron n° 2
- Gambas de la criée
- Langoustine de la criée
- Saumon d'Ecosse à la ficelle
- Jambon de Parme 18 mois d'affinage
- Terrine de foie gras mi-cuit de la ferme Couto

buffet suite ...

## Buffet gastronomique

- Brochettes de Saint Jacques
- Mini caroline au bloc de foie gras
- Poème de saveurs
- Plaisir en mini crêpes
- Coeur de focaccia au saumon fumé
- Verrine escabêche aux écrevisses
- Mini brochette de chapon
- Mignonnettes de caille
- Rouget en chemise de pomme de terre
- Mini vol-au-vent poulet champignons
- Croustillant escargot de Bourgogne

## Buffet des desserts

- Rectangle opéra
- Moelleux pistache griottes
- Éclairs café / chocolat
- Tartelettes citron
- Moelleux ananas framboise
- Financiers poire, crème brûlée, pommes Calvados et ananas
- Bûchettes chocolat, noir, blanc, caramel
- Dômes pommes poêlée caramélisée
- Mini religieuses, praliné, noisette, orange; grand marnier
- Mini carolines, caramel, beurre salé, vanille, café, chocolat

*Colifichets à minuit ...*

- Le mathusalem de champagne **Deutz** à discrétion ..

# *La cuisine de Vincent*

55,00€

Les Rives du Plantié

*Déjeuner lundi 1er janvier 2018 à partir de midi ....*



## ÉVEIL DES PAPILLES

- *Coquetier paysan à la truffe noire du Périgord du marché de Prayssas.*

## ENTRÉE

- *Noix de Saint Jacques Bretonne à la crème de potiron, du potager voisin.*

## PLATS

- *Filet de bœuf Limousine, tranche de foie gras poêlé de la ferme Couto de Grateloup, mini légumes frais de Perpignan, terrine de pommes de terre Agathe à la crème d'ail.*

## TROU DU PLANTÉ

- *Granité au vin champagnisé de Duras, épice à découvrir, entre saveurs d'anis et de poivre.*

## FROMAGE

- *Croustillant de fromage de chèvre rôti, miel du Mont Pujols, laitue feuilles de chêne.*

## DESSERT

- *La surprise du jour de l'An, sorbet tutti-fruitti maison, meringue à la française, poire Comice pochée caramélisée et dôme du tonnerre...*

## DIGESTIF

- *Le pruneaux d'Agen à l'Armagnac du Château de Langalerie à Lannes.*