

PAZAYAC

REVEILLON DANSANT

DE LA SAINT SYLVESTRE

A partir de 20h30

- Apéritif et ses mises en bouche

Organisation " Anim'Pazayac "

Sangria Blanche

Les brochettes : (*Boudin noir - Pomme fruit et abricot farci mousse de canard*)

Les toasts : (*Verrine crème de ciboulette citronnée - saumon fumé, pain brioché salé, légumes frais et oeufs de lumps*)

Menu

- *Velouté citrouilles châtaignes*

- *Galantine de poule farcie au foie gras, compotée d'oignons et pain de campagne aux noix maison*

- *Brochettes de Lotte et de St Jacques, panier de courgettes et petits légumes*

- *Trou Pazayacois - Sorbet mandarine - grand marnier*

- *1/2 Magret de canard fermier farci aux morilles, Millassou de pomme de terre maison, flan aux légumes et châtaignes*

- *Fromages au plateau et salade verte aux noix*

- *Farandole de desserts : Soufflé glacé aux fraises - Forêt noire - Bûche pâtissière tiramisu*

- *Champagne*



Vins et café compris

Menu Enfant : 15 €

4 à 12 ans

- *Potage*

- *Mousse de canard - pain de campagne*

- *1/4 Magret de canard tranché avec légumes*

- *Glacé à la fraise et ses bonbons*



Bonne

Année

2012

Traiteur : Yoan

(La Farandole Cublac)

Paiement à la Réservation !

Adulte : 58 €

Mme Lansade Tel 05 53 50 17 15