

« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle

« ORGANISE SA SOIREE DE LA SAINT SYLVESTRE
31.12.2017 AVEC MUSIQUE D'AMBIANCE
A VILLENEUVE DE MARC ET VOUS PROPOSE »

MENU de la SAINT SYLVESTRE

Mise En Bouche

Escalope de foie gras poêlé, chutney aux oignons rouge et
aux olives noires confite de Nyons, briochette aux noix

Pavé de Maigre et sa purée de châtaigne, choux de Bruxelles
glacé, crème de haddock

Trou Normand (glace pomme et calvados)

Demi-Caille désossée farcie aux morilles, demi-glace de veau
au vin jaune

Fromage aux choix

Dessert du Jour de l'An

Mandarines et Papillotes

Café et Mignardises

39€50 Par Pers

Pour les boissons (voir côté verso)

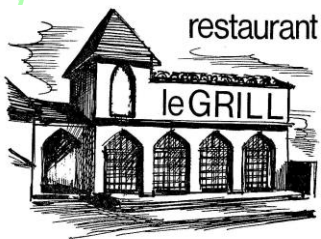
Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com



« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle

CONSOMMATION

Cocktail Maison

Un Quart de Vin Blanc et un Quart de Vin Rouge Bouchés

Une Coupe de Champagne

Eaux Gazeuse et Minérale Compris

19€50 Par Pers

OU

Les Boissons à la carte seront servies à table et réglées à la commande

Menu enfant à 19€50 :

Médailon de foie gras, Filet de Volaille sauce crème,
Fromage, Dessert, 1 Boisson, Mandarine, Papillotes

Les bons de réservation devront être retirés au Restaurant et réglés ce même Jour

COMMANDE SI POSSIBLE AVANT 20.12.2017 MERCI

DEBUT DE SOIREE A PARTIR DE 20 HEURES

TOUTE L'EQUIPE DU RESTAURANT VOUS

SOUHAITES DE BONNES FÊTES DE FIN

D'ANNEE

Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com