

MENU DE FÊTES

Dîner du 24, déjeuner du 25 et dîner du 31 décembre

Domaines concernés : Bois Francs, Bois aux Daims, Hauts de Bruyères,
Lac d'Ailette et Trois Forêts

Menu adulte

Toast de foie gras et confit de mangue sur pain aux fruits secs

Plateau de fruits de mer

Langoustines, bulots, crevettes roses, crevettes grises, pincettes de tourteau, rillettes
de maquereau, mayonnaise maison et citron

Poularde fermière Label Rouge au foin et beurre de sauge

Accompagnée d'une polenta croustillante et de morilles

Plateau de fromages

Brillat Savarin IGP, Comté AOP, Reblochon de Savoie, Bleu d'Auvergne
et fromage régional,
Accompagné de son beurre aromatisé aux noix

Montblanc

Mignardise

Café et eaux

Menu enfant

De 4 à 10 ans

Blini au saumon fumé

+ *Champomy*

Poularde fermière Label Rouge au foin et beurre de sauge

Accompagnée d'une polenta croustillante

Montblanc

Sur place : Adulte : 95€ - Enfant : 29€

A emporter : Adulte : 79€ - Enfant : 25€

MENU DE NOËL DU FOREST LODGE

Signé Bruno Poiré

Dîner du 24 décembre

Domaine concerné : Trois Forêts

Menu adulte : 119€

Bienvenue au Crémant d'Alsace

Pomme de terre au caviar crème d'Isigny

Foie gras cuit au naturel gelé de vendange tardive

Saint-Jacques rôties

velouté de carotte au cumin crémeux de cardamome.

Côte de veau cuit en délicatesse,
gourmandise de légumes d'hiver

Fromages de nos régions

Variation autour du chocolat

Votre bûche de Noël

Enfant : 32€

De 4 à 10 ans

Cocktail du Forest

Petit chapon truffé et ses gnocchis

Chocolat espagnol

La boule de Noël

MENU DU NOUVEL AN DU FOREST LODGE

Signé Bruno Poiré

Dîner du 31 décembre

Domaine concerné : Trois Forêts

Menu adulte : 119€

Bienvenue au Crémant d'Alsace

Marinière de moule aux citrons confits

Homard tranché survolé de caviar, écume de Dashi

Bar breton cuit en délicatesse
escorté d'un roué de potiron aux châtaignes

Chapon braisé sauce poulette aux morilles,
crêpe de pomme de terre.

Fromages de nos régions

Blanc d'agrumes exotiques

Gourmandise chocolat Dulcey
nougat, noisette.

Enfant : 32€

De 4 à 10 ans

Cocktail du Forest

Petit chapon truffé et ses gnocchis

Chocolat espagnol

Finger chocolat lacté au caramel, glace vanille

MENU DE FÊTE DU BISTROT LOT & GARONNE

Signé Michel Dussau

Dîner du 24, déjeuner du 25 et dîner du 31 décembre

Domaine concerné : Les Landes de Gascogne

Menu adulte

Foie gras de canard confit au naturel, chutney de pommes/poires,
salade de pommes granny, mâche, pain de campagne grillé.

Noix de St jacques planchées, mousseline de pleurotes
et Shiitakes, émulsion arabica, chips de jambon, persil plat frit.

Pintade fermière chaponnée, désossée et sa farce gourmande,
légumes oubliés et châtaignes braisées, chips de céleri et pommes vitelottes

Plateau de fromages de fêtes
salade de mâche à l'huile de noisettes, copeaux de poires

Bûche chocolat noir
croustillant et cœur au praliné

Enfant

De 4 à 10 ans

Les enfants mangent comme les grands,
avec des assiettes et des quantités adaptées.

Sur place : Adulte : 95€ - Enfant : 29€

A emporter : Adulte : 79€ - Enfant : 25€

BUFFET DE FÊTE

Dîner du 24 et 31 décembre

Domaines concernés : Bois Francs, Bois aux Daims, Hauts de Bruyères,
Lac d'Ailette et Trois Forêts

Retrouvez sur les buffets, Nos ateliers* de fête :

Les entrées de l'atelier :

Croustade de boudin blanc, sauce aux morilles
Terrine de foie gras maison
Saumon fumé, crème d'aneth et citron
Moelleux de st jacques, vinaigrette gourmande

Les plats de l'atelier :

Filet de saint pierre beurre blanc & écrevisses
Roulé de dinde aux champignons & noisettes, jus gourmand
Suprême de pintade infusée au cidre & ateliers de choux
Grill du boucher : Steak haché frais de charolais, sauce foie gras

Les desserts de l'atelier :

Fontaines de 3 chocolats (blanc, au lait et noir)
Et cascade de gourmandises sucrées.

Le marché de fête :

Bar à salade : légumes de saison, gourmandises et touche finale

Entrée chaude

Garnitures : poêlée forestière, purée de patate douce, carottes multicolores,
panais rôtis, gratin dauphinois...

Pains & fromages

Dessert : Buffet de verrines, bar à bûches, pâtisseries, mignardises
et corbeilles de fruits

Les boissons :

Champagne (1/2 bouteille/pers) / **Champomy** (enfant)

Vin blanc: Coteaux Gascogne XVIII Saint Luc, AOP Alsace Pinot Gris J Hanskeller

Vin rouge: AOC Bordeaux Mouton Cadet

Bière, soft, eaux, boissons chaudes

Adulte : 75€ - Enfant : 29€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Les ateliers animent les buffets festifs de produits savoureux que vous pouvez décliner au gré de vos envies grâce aux étals de toppings.

BUFFET DE FÊTE DU LOT & GARONNE

Dîner du 24 et 31 décembre

Domaine concerné : Les Landes de Gascogne

Retrouvez sur les buffets :

Les entrées:

Velouté de potimarron.
Velouté de chou-fleur à la truffe.
Toast de foie gras et chutney de figue et mangue.
Sucette de foie gras et chutney de betterave.
Brouillade d'œuf à la truffe.
Gratin d'oignon aux châtaignes.
Plateau de charcuterie.

Viandes :

Tournedos de bœuf sauce au foie gras et morilles.
Magret de canard, sauce festive.
Rosace de pomme de terre et canard à la truffe.
Poulet fermier farci au pain d'épice.

Poisson :

Bouchée de lotte au lard.
Tartare de dorade aux fruits de la passion.

Végétarien & accompagnements :

Crozet au Beaufort
Croustillant de pomme de terre
Carottes rôties aux agrumes
Poêlée forestière et châtaigne
Gratin dauphinois
Courges rôties

Salades :

Chou rouge, fourme d'Ambert, pomme, raisins secs et noix.
Mesclun, foie gras, magret de canard séché, poire et noisette.
Roquette, magret de canard séché, figues, pignons de pins et grana padano.
Fenouil, endive, truite fumée, orange et olives taggiasche.
Pommes de terre grenaille, gésiers, noix et oignons rouges
Roquette, langoustine et crème d'avocat

Enfants :

Gaufre salée à la truite fumée
Croustade jambon fromage.

Desserts :

Plateau de fromage
Tartelette chocolat et noisettes du Lot & Garonne
Tartelette chocolat blanc et clémentine confite
Millefeuille mascarpone et fruit de la passion
Bûches
Baba de Noël
Gaufre de Noël
Pannettone
Salade de fruits de Noël
Corbeille de fruits

Adulte : 75€ - Enfant : 29€

Eaux, boissons chaudes, boissons pour les enfants incluses

PIERRADE FESTIVE

Du 22 décembre 2023 au 14 janvier 2024

Domaine concerné : Bois Francs, Bois aux Daims, Hauts de Bruyères,
Lac d'Ailette et Trois Forêts, Les Landes de Gascogne.

Livrée en cottage

Viandes:

Rumsteak
Noix de veau
Magret de canard
Aiguillettes de poulet marinées à la truffe

Accompagnements:

Poêlée aux marrons et pleurotes
Gratin dauphinois
Sauces

Adulte : 39€ - Enfant : 19€

Livraison avec l'appareil à pierrade – minimum de commande pour 2 personnes



Buffet de Noël 2023

Formule adulte 145 € : 1 coupe de champagne + vin blanc & rouge à discrétion + eau minérale + café ou thé

Formule 16-18 ans 130 € : 1 cocktail sans alcool + jus d'orange & pomme + eau minérale

Formule 11-16 ans 85 € : 1 cocktail sans alcool + jus d'orange & pomme + eau minérale

Formule 3-11 ans 45 € : 1 cocktail sans alcool + jus d'orange & pomme + eau minérale

Entrée

Medley d'endives à la poire, roquefort et noix
Conchiglie aux écrevisses et agrumes
Salade de Noël aux fruits secs et pain d'épices
Romaine au poulet façon Caesar
Hérisson de tomates cerise et mozzarella

Les fruits de mer (huîtres, crevettes, bulots et moules)
Jambon à la découpe, confit de figues et d'oignons
Terrine Richelieu au foie gras
Plateau de charcuterie et de condiments
Saumon fumé et crème à l'aneth

Plat

Saint-Jacques snackées sur la crème de potiron
Pièce de bœuf à la tranche sauce bordelaise
Filet de bar sauce champagne
Wok de légumes d'antan au beurre d'épices
Gratin de pommes de terre au reblochon
Risotto crémeux aux morilles

Volaille fermière farcie aux châtaignes
Filet de poisson pané
Beignets de pommes de terre
Boulettes de bœuf sauce tomate
Ravioles au fromage à la crème
Duo de purée et légumes verts

Fromage/ Dessert

Plateau de fromages de nos régions
Salade verte de saison et fruits secs

Cascade de fruits frais découpés
Assortiment de bûches aux fruits et chocolat
Plateau de petites pâtisseries

Boisson

Chardonnay Naturalys Gérard Bertrand Bio
Merlot Naturalys Gérard Bertrand Bio
Champagne Axel Yaz

Jus de pomme, jus d'orange
Eau minérale plate, gazeuse
Café , thé





Christmas Buffet 2023

Formula Adult 145 €: 1 Glass of Champagne + White & Red Wine at discretion + Mineral Water + Coffee or Tea

Formula 16-18 years 130 € : 1 Non-Alcoholic Cocktail + Orange & Apple Juice + Mineral Water

Formula 11-16 years 85 € : 1 Non-Alcoholic Cocktail + Orange & Apple Juice + Mineral Water

Formula 3-11 years 45 € : 1 Non-Alcoholic Cocktail + Orange & Apple Juice + Mineral Water

Starter

Medley of Endives with Pear, Roquefort and Walnuts

Pasta Shells with Crayfish and Citrus

Christmas Salad with Dried Fruits and Gingerbread

Chicken Caesar Salad with Grilled Romaine

Tomato & Mozzaella Caprese Skewers

Seafoods (Oysters, Shrimps, Whelks and Mussels)

Carved Ham with Fig and Onion Confit

Terrine with Foie Gras

Platter of Cold Meats and Condiments

Smoked Salmon with Dill Cream

Main Course

Scallops on Pumpkin Cream

Piece of Beef with Bordelaise Sauce

Sea Bass Fillet with Champagne Sauce

Wok of Vegetables with Spiced Butter

Potato and Reblochon Gratin

Creamy Morel Risotto

Free-range Chicken Stuffed with Chestnuts

Breaded Fish Fillet

Potato Fritters

Beef Meatballs in Tomato Sauce

Cream Cheese Ravioli

Duo of Mashed Potatoes and Green Vegetables

Cheese/ Dessert

Platter of Regional Cheeses

Seasonal Green Salad with Dried Fruits

Cascade of Freshly Cut Fruits

Assorted Fruits and Chocolate Logs

Platter of Small Pastries

Drink

Chardonnay Naturalys Gerard Bertrand Organic

Merlot Naturalys Gerard Bertrand Organic

Axel Yazz Champagne

Apple or Orange Juice

Still or Sparkling Mineral Water

Coffee or Tea





Buffet du Nouvel An 2023



Formule adulte 145 € : 1 coupe de champagne + vin blanc & rouge à discrétion + eau minérale + café ou thé

Formule 16-18 ans 130 € : 1 cocktail sans alcool + jus d'orange & pomme + eau minérale

Formule 11-16 ans 85 € : 1 cocktail sans alcool + jus d'orange & pomme + eau minérale

Formule 3-11 ans 45 € : 1 cocktail sans alcool + jus d'orange & pomme + eau minérale

Entrée

Medley d'endives à la poire, roquefort et noix

Conchiglie aux écrevisses et agrumes

Salade de Noël aux fruits secs et pain d'épices

Romaine au poulet façon Caesar

Hérisson de tomates cerise et mozzarella

Les fruits de mer (huîtres, crevettes, bulots et moules)

Jambon à la découpe, confit de figues et d'oignons

Terrine Richelieu au foie gras

Plateau de charcuterie et de condiments

Saumon fumé et crème à l'aneth

Plat

Saint-Jacques snackées sur la crème de potiron

Pièce de bœuf à la tranche sauce bordelaise

Filet de bar sauce champagne

Wok de légumes d'antan au beurre d'épices

Gratin de pommes de terre au reblochon

Risotto crémeux aux morilles

Volaille fermière farcie aux châtaignes

Filet de poisson pané

Beignets de pommes de terre

Boulettes de bœuf sauce tomate

Ravioles au fromage à la crème

Duo de purée et légumes verts

Fromage/ Dessert

Plateau de fromages de nos régions

Salade verte de saison et fruits secs

Cascade de fruits frais découpés

Assortiment de bûches aux fruits et chocolat

Plateau de petites pâtisseries

Boisson

Chardonnay Naturalys Gérard Bertrand Bio

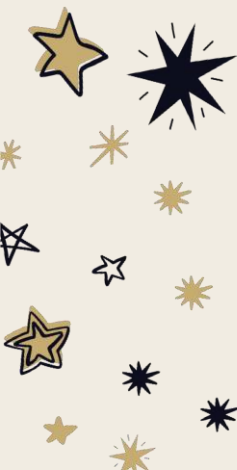
Merlot Naturalys Gérard Bertrand Bio

Champagne Axel Yaz

Jus de pomme, jus d'orange

Eau minérale plate, gazeuse

Café, thé





New Year's Eve Buffet 2023

Formula Adult 145 €: 1 Glass of Champagne + White & Red Wine at discretion + Mineral Water + Coffee or Tea

Formula 16-18 years 130 € : 1 Non-Alcoholic Cocktail + Orange & Apple Juice + Mineral Water

Formula 11-16 years 85 € : 1 Non-Alcoholic Cocktail + Orange & Apple Juice + Mineral Water

Formula 3-11 years 45 € : 1 Non-Alcoholic Cocktail + Orange & Apple Juice + Mineral Water

Starter

Medley of Endives with Pear, Roquefort and Walnuts
Pasta Shells with Crayfish and Citrus
Christmas Salad with Dried Fruits and Gingerbread
Chicken Caesar Salad with Grilled Romaine
Tomato & Mozzaella Caprese Skewers

Seafoods (Oysters, Shrimps, Whelks and Mussels)
Carved Ham with Fig and Onion Confit
Terrine with Foie Gras
Platter of Cold Meats and Condiments
Smoked Salmon with Dill Cream

Main Course

Scallops on Pumpkin Cream
Piece of Beef with Bordelaise Sauce
Sea Bass Fillet with Champagne Sauce
Wok of Vegetables with Spiced Butter
Potato and Reblochon Gratin
Creamy Morel Risotto

Free-range Chicken Stuffed with Chestnuts
Breaded Fish Fillet
Potato Fritters
Beef Meatballs in Tomato Sauce
Cream Cheese Ravioli
Duo of Mashed Potatoes and Green Vegetables

Cheese/ Dessert

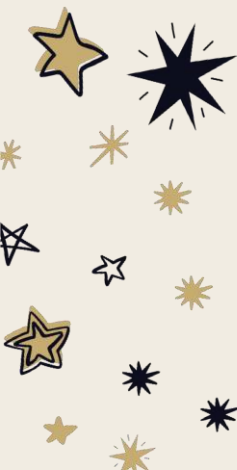
Platter of Regional Cheeses
Seasonal Green Salad with Dried Fruits

Cascade of Freshly Cut Fruits
Assorted Fruits and Chocolate Logs
Platter of Small Pastries

Drink

Chardonnay Naturalys Gerard Bertrand Organic
Merlot Naturalys Gerard Bertrand Organic
Axel Yazz Champagne

Apple or Orange Juice
Still or Sparkling Mineral Water
Coffee or Tea





Menu CEPAGES 2023

COCKTAIL DE BIENVENUE

AMUSES BOUCHES

Tartare de st jacques aux herbes et citron vert
Choux au fromage Frais
Escargots et champignons- crème de basilic

ENTRÉE

Saumon mariné aux agrumes
Foie gras aux épices
Caviar de brocolis à la menthe
Toasts brioché
Velouté de butternut et châtaigne

PLAT

Volaille label rouge et morilles, purée à l'huile de truffe,
sauce au vin jaune
ou
Risotto aux champignons et potimarron

DESSERT

Gâteau chocolat
Mini crème brûlée au thym
Riz au lait tonka
Cheesecake speculoos et châtaigne
Café ou Thé

Menu enfant CEPAGES 2023

COCKTAIL DE BIENVENUE

AMUSES BOUCHES

Feuilleté au fromage

ENTRÉE

Roulé de crêpe au saumon et fromage Frais

PLAT

Brochette de boulettes de Boeuf, crème de cheddar
et purée de pomme de terre

DESSERT

Gâteau au chocolat et sa crème anglaise



CEPAGES Menu 2023

WELCOME COCKTAIL

AMUSE BOUCHE

Scallop Tartare with Herbs and Lime
Fresh Cheese Puffs
Snails and Mushrooms with Basil Cream

STARTER

Citrus Marinated Salmon
Spiced Foie Gras
Broccoli Caviar with Mint
Brioche Toast
Butternut and Chestnut Cream Soup

MAIN COURSE

Red Label Poultry and Morels, Purée with Truffle Oil,
Yellow Wine sauce
or
Mushroom and Pumpkin Risotto

DESSERT

Chocolate Cake
Mini Crème Brûlée with Thyme
Tonka Rice Pudding
Speculoos and Chestnut Cheesecake
Coffee or Tea



Children's menu CEPAGES 2023

WELCOME COCKTAIL

AMUSE BOUCHE

Cheese Puff Pastry

STARTER

Salmon and Cottage Cheese Pancake Roll

MAIN COURSE

Beef Meatball Skewer, Cream of Cheddar Cheese
and Mashed potatoes

DESSERT

Chocolate cake with custard