MENUS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Center Parcs

MENU DE FÊTES

Dîner du 31 décembre Domaines concernés : Bois Francs, Bois aux Daims, Hauts de Bruyères, Lac d'Ailette.

Menu adulte

Noix de Saint-Jacques snackée au piment d'Espelette et chips de lomo ibérique

Foie gras de canard mi-cuit
Compotée pomme cannelle

Filet de canette, sauce réduite à la griotte
Purée de panais

Plateau de fromages

Entremet intensément vanille, crème anglaise

Café & mignardise citron chocolat blanc

Menu enfant

De 4 à 10 ans

Blinis au saumon fumé
+ Champomy

Filet de poulet, sauce à la crème
Purée de pomme de terre

Entremet trois sommets au chocolat

Eaux, Champomy et boissons chaudes incluses uniquement sur place
Alternative végétarienne disponible sur demande

Sur place : Adulte : 99.00€ - Enfant : 29€

A emporter : Adulte : 80€ - Enfant : 25€

MENU DE FÊTE DU BISTROT LOT & GARONNE

Signé Michel Dussau

Dîners du 24 et 31 décembre
Domaine concerné : Les Landes de Gascogne

Menu adulte

Foie gras de canard du chef
Pommes et poires poêlées, jus au pruneaux d'Agen

Tronçon de lotte meunière
Mousseline de panais, chips de lard fumé, noisettes torréfiées

Chapon fermier désossé farçi
Gratin de légumes d'hiver, jus corsé

Plateau de fromages de fêtes

Bûche aux agrumes, cœur de clémentines, citron, salades de zestes confits

Menu enfant

De 4 à 10 ans

Blinis au saumon fumé
+ Champomy

Filet de poulet, sauce à la crème
Purée de pomme de terre

Entremet au chocolat

Sur place : Adulte : 120.00€ - Enfant : 29€

A emporter : Adulte : 95€ - Enfant : 25€

MENU 6 ETAPES
FOREST LODGE

Signé Bruno Poiré

Dîners du 24 et 31 décembre
Domaine concerné : Trois Forêts

Menu adulte

Apéritif

L'éveil du palais

Sphère de foie gras de canard, truffe melanosporum

Saint-Jacques rôties
Topinambour confit dans son jus de cuisson, salsifis croustillant

Betterave cuite en 6h
survolé de shiso

Assiette de fromage

Dégustation de vanille de Madagascar

Menu enfant

De 4 à 10 ans

Cocktail de féerie

Poitrine de volaille cuite en délicatesse truffée
pomme grand-mère, jus crémé

Chocolat collection 2026

Adulte : 129€ - Enfant : 39€

MENU 9 ETAPES
FOREST LODGE

Signé Bruno Poiré **Dîners du 24 et 31 décembre**
Domaine concerné : Trois Forêts

Menu adulte

Apéritif

L'éveil du plais

Sphère de foie gras de canard, truffe melanosporum

Homard tranché a cru
Survolé de caviar de France, jus d'un dashi, écume de homard

Saint-Jacques rôties
Topinambour confit dans son jus de cuisson, salsifis croustillant

Betterave cuite en 6h
survolé de shiso

Chapon cuit en délicatesse aux morilles sauce poulette a la truffe
Céleri et poire confit en compression

Assiette de fromage

Exotisme et son sorbet Ginger beer

Dégustation de vanille de Madagascar

Menu enfant

De 4 à 10 ans

Cocktail de féerie

Poitrine de volaille cuite en délicatesse truffée
Pomme grand-mère, jus crémé

Chocolat collection 2026

Adulte : 159€ - Enfant : 39€

BUFFET DE FÊTE

Dîner du 24 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 recettes et ateliers animent les buffets festifs de produits savoureux que vous pouvez décliner au gré de vos envies grâce aux étals de toppings. La liste est non exhaustive.

Les entrées de fête

Atelier foie gras, saumon bellevue, pâtés en croûte
Salade du Périgord
Avocat aux crevettes et ananas
Moules au beurre persillé
Terrine de chataîgne et fruits secs

Les plats de fête

Suprême de pintade aux marrons, champignons et sauce aux morilles
Blanquette de saumon et crevettes
Gnocchis à la crème de patate douce, noisettes et parmesan

Les desserts de fête

Bûches
Mont-blanc
Atelier panettone

Les boissons

Bière, soft, eaux, boissons chaudes, champagne, champomy, vins (blanc, rosé, rouge)

Adulte : 79€ - Enfant* : 25€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
***Un buffet adapté spécialement aux enfants est également proposé.**

BUFFET DE FÊTE

Dîner du 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 recettes et ateliers animent les buffets festifs de produits savoureux que vous pouvez décliner au gré de vos envies grâce aux étals de toppings. La liste est non exhaustive.

Les entrées de fête

Atelier foie gras, saumon fumé et pâtés en croûte
Avocat aux crevettes et ananas
Moules au beurre persillé
Terrine de chataîgne et fruits secs
Tarte fine de Saint-Jacques
Langoustines

Les plats de fête

Suprême de pintade aux marrons, champignons et sauce aux morilles
Blanquette océane aux trois saveurs
Gnocchis à la crème de patate douce, noisettes et parmesan

Les desserts de fête

Bûches
Mont-blanc
Atelier panettone
Entremets

Les boissons

Bière, soft, eaux, boissons chaudes, champagne, champomy, vins (blanc, rosé, rouge)

Adulte : 95€ - Enfant* : 29€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
***Un buffet adapté spécialement aux enfants est également proposé.**

MENU COTTAGE

Dîners du 24 et 31 décembre

Domaines concernés : Bois Francs, Bois aux Daims, Hauts de Bruyères, Lac d'Ailette, Trois Forêts, Les Landes de Gascogne.

Livré en cottage

Menu adulte

Pâté en croûte
Chutney de figues, pickles de légumes

Suprême de pintade, sauce aux morilles
Poêlée de champignons et marrons, gratin de pomme de terre et potimarron au cantal

Mont-blanc

Menu enfant

De 4 à 10 ans

Blinis, rillettes de saumon

Aiguillettes de poulet, sauce à la crème
Gratin de pomme de terre et potimarron au cantal

Ourson moelleux vanille chocolat

Adulte : 50€ - Enfant : 20€

Alternative végétarienne disponible sur demande

PIERRADE FESTIVE

Toute la durée des vacances d'hiver

Domaines concernés : Bois Francs, Bois aux Daims, Hauts de Bruyères, Lac d'Ailette, Trois Forêts, Les Landes de Gascogne.

Livrée en cottage

Viandes

Bœuf
Filet de canette
Boudin blanc
Aiguillettes de poulet

Accompagnements

Poêlée aux marrons et pleurotes
Gratin de pomme de terre et potimarron au cantal
Salade

Sauces

Chimichurri, curry mango, mayonnaise à la truffe, aïoli

Adulte : 39€ - Enfant : 19€

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

Center Parcs