

MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Buffets Noël & Nouvel an	2
Menus du Réveillon de l'an	3
Menus de Noël & Nouvel an du Forest Lodge	4-5
Buffets et Menus du domaine des Landes de Gascogne	6-7
Menus de Noël & Nouvel an de Villages Nature® Paris	8-9



BUFFET REVEILLON DE NOËL & BUFFET DE NOUVEL AN

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

Entrées

Croustade d'émincé de boudin blanc, sauce aux morilles
Ballotin de foie gras et son insert poire au poivre de Timut
Moelleux de Saint-Jacques, vinaigrette gourmande homard et écrevisse
Saumon fumé, crème d'aneth et citron, condiments et toast
Buffet d'entrées de saison: salades, charcuteries, entrées chaudes, soupes...

Plats

Roulé de dinde aux champignons et noisettes, jus gourmand
Filet de bœuf en croute de Noël et réduction de vin chaud
Filet de Saint-Pierre au beurre blanc et écrevisse
Suprême de pintade infusée au cidre et son atelier de chou
Buffet de plats de saison: plats mijotés, garnitures, grill du boucher, plats chauds...

Desserts

Déclinaisons de bûches
Buffet de desserts de saison: verrines, pâtisseries, bar à fromage blanc, fruits...

Boissons

Demi-bouteille de Champagne*, vins*, bières*, eaux,
boissons sans alcool, boissons chaudes

Adulte : 69€ - Enfant: 22€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MENU REVEILLON DE L' AN

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

Menu adulte

Mini crème brûlée au foie gras

Plateau de fruits de mer : langoustines, bulots, crevettes roses, pinces de tourteau, rillettes aux deux saumons, mayonnaise, citron

Filets de caille mijotés Pommes, figues et quatre épices

Poêlée de pleurotes, girolles, chanterelles et marrons

Ecrasé de pommes de terre et champignons

Plateau de fromages Brillat Savarin IGP, Comté AOP, St Nectaire AOP, Bleu d'Auvergne et fromage régional

Montblanc

Café & mignardises

Eaux

Menu enfant

Coupe de Champomy®
Blini au saumon fumé

Plateau de fruits de mer : langoustines, bulots, crevettes roses, pinces de tourteau, rillettes aux deux saumons, mayonnaise, citron

Filets de caille mijotés

Pommes, figues et quatre épices

Poêlée de pleurotes, girolles, chanterelles et marrons

Ecrasé de pommes de terre et champignons

Plateau de fromages

Montblanc

Adulte: 85€ - Enfant: 22€

MENU DE NOËL DU FOREST LODGE

Domaine concerné: Trois Forêts

Menu adulte signé Bruno POIRÉ

Bienvenue au Crément d'Alsace*

Huitres fines de claire n°3

Sphère de foie gras en écrin de kirsch chocolat

Coquilles Saint Jacques snackées à l'anguille fumée, pasotto crémeux

Chapon aux morilles cuit en délicatesse, gnocchis aux herbes

Fromages de nos régions

Crème brûlée aux fruits frais

La boule de Noël

Menu enfant signé Bruno POIRÉ

Cocktail du Forest

Petit chapon truffé et ses gnocchis

Chocolat espagnol

La boule de Noël

Adulte: 109€ - Enfant: 32€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MENU DU NOUVEL AN DU FOREST LODGE

Domaine concerné : Trois Forêts

Menu adulte signé Bruno POIRÉ

Bienvenue au Crémant d'Alsace*

Huitres fines de claire n°3

Sphère de foie gras en écrin de kirsch chocolat

Coquilles Saint Jacques snackées à l'anguille fumée, pasotto crémeux

Chapon aux morilles cuit en délicatesse, gnocchis aux herbes

Fromages de nos régions

Crème brûlée aux fruits frais

Finger chocolat lacté au caramel, glace vanille

Menu enfant signé Bruno POIRÉ

Cocktail du Forest

Petit chapon truffé et ses gnocchis

Chocolat espagnol

Finger chocolat lacté au caramel, glace vanille.

Adulte: 109€ - Enfant: 32€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MENU DE NOËL & DE NOUVEL AN

Domaine des Landes de Gascogne

Menu adulte signé Michel DUSSEAU

Le foie gras confit au naturel, chutney de pruneaux, salade de pommes, mesclun de salades et pain de campagne toasté

Noix de coquilles Saint-Jacques meunières, mousseline de pleurotes et shiitakes bio, émulsion arabica

Pintade chaponnée désossée puis farcie, légumes oubliés braisés au jus, chips de topinambours

L'assiette de fromages de fêtes, fruits secs, mâche à l'huile de noix

Bûche familiale chocolat-caramel-noisettes de Lacedède, cœur praliné

Menu enfant signé Michel DUSSEAU

Petit foie gras confit au naturel, chutney de pruneaux, salade de pommes, mesclun de salades et pain de campagne toasté

Pintade chaponnée désossée puis farcie, légumes oubliés braisés au jus, chips de topinambours

Bûche familiale chocolat-caramel-noisettes de Lacedède, cœur praliné

Sur place: Adulte: 85€ - Enfant: 30€

À emporter: Adulte: 70€ - Enfant: 22€

BUFFET REVEILLON DE NOËL & DE NOUVEL AN

Domaine des Landes de Gascogne

Entrées

Velouté de potimarron

Ballotin de foie gras et son insert poire au poivre de Timut

Brouillade d'œuf à la truffe

Salade aux magret de canard séché et copeaux de foie gras

Planches: charcuteries, fromages, saucisson, canard

Salades composées de saison

Plats

Rosace de pomme de terre et canard à la truffe

Filet de bœuf en croûte de Noël et réduction de vin chaud

Magret de canard en cocotte

Poulet sauce aux girolles

Dorade sauce homard

Raviole aux cèpes et sauce à la truffe

Pomme de terre hasselback

Desserts

Assiette de fromages

Buffet de dessert: Tarte ganache chocolat noisette, verrines poire caramel, coupe clémentine gelée de passion, bûches, mini financier, crumble potimarron pommes et miel...

Boissons

Demi bouteille de Champagne*, vins*, bières*, eaux, boissons sans alcool, boissons chaudes...

Adulte : 69€ - Enfant : 22€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CEPAGES : MENU DE NOËL & DE NOUVEL AN

Domaine concerné: Villages Nature® Paris

Menu adulte

Cocktail du jour*

Huître gratinée au sabayon de Champagne
Guacamole d'avocat et pickles de chou-fleur
Brochette de bœuf tataki

Saumon mariné aux agrumes- émincé de radis noir à l'huile de sésame et citron vert,
crème de cresson

Velouté de panais et ses pignons de pin, tartine de chèvre frais aux épices

Volaille cuite en basse température et ses champignons
Sauce champagne
Purée de potimarron aux épices
Oignon rôti au miel
Confiture de poires au poivre de Timut

Café/Thé gourmand:
Tiramisu revisité aux clémentines, pistaches torréfiées
Mille feuilles au chocolat et sa confiture d' ananas

Menu enfant

Cocktail de jus de fruits

Brochette de billes de concombre et mozzarella
Feuilleté jambon fromage pesto maison

Ballotine de saumon au fromage frais

Petit wrap de volaille au ketchup maison et pommes grenailles rôties

Chou à la crème vanille, sauce chocolat au lait

Adulte: 89€ - Enfant: 29€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LES DELICES DE LA FERME: MENU DE NOËL & DE NOUVEL AN

Domaine concerné: Villages Nature® Paris

Menu adulte

Une coupe de Champagne*

Opéra de foie gras, Macaron à la truffe, Verrine fève et ricotta

Saumon mariné aux agrumes et fumé au thym citron, bagel au fromage frais, algues et légumes croquants

Gambas rôties au piment d'Espelette, risotto crémeux, émulsion safranée

Suprême de volaille fermière farci aux cèpes, sauce au foie gras, Légumes glacés au miel et en mousselines

Assortiment de fromage Français et condiments

Bûche de Noël / Dessert du Nouvel an

Mignardises et chocolats

Eaux, un verre de Parallèle Rhône Blanc*, un verre de Parallèle Rhône Rouge*
(Boissons sans alcool illimitées pour les enfants de 15 à 17 ans)

Menu enfant

Cocktail enfant

Navette de thon, club au jambon, brochette mozza-tomate

Bonhomme de neige fromagé de Noël, saumon fumé et Prince de Paris

Filet de poulet, ketchup crémé, pomme paillason et purée de carotte

Bûche de Noël / Dessert du Nouvel An

Prévente: Adulte: 112€ - Enfant: 29€

Sur place: Adulte: 125€ – Enfant: 34€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

