

# Soirée Nouvel an

93€ — par personne

Uniquement sur réservation

APÉRITIF DE BIENVENUE  
& ses amuse-bouches

MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD  
Chutney de figues & petite briochine

CASSOLETTE DE ST JACQUES  
Fondue de poireaux sauce champagne

TROU NORMAND

FILET DE BŒUF SAUCE MORILLES  
Gratin de pommes de terre  
& fagot de haricots verts

L'ASSIETTE DE L'AFFINEUR

GÂTEAU DE L'AN NOUVEAU

## Animations

Par le Groupe Point BREAK

Vin / eau à discrétion  
Chambre à 60€ pour les participants  
(petit-déjeuner non compris)

1 bouteille de CHAMPAGNE  
pour 4 personnes

COTILLONS OFFERT

**EUROTEL**  
DEPUIS 1987



**04 67 50 27 27**

[www.eurotel-34.com](http://www.eurotel-34.com)

[reservation@eurotel-34.fr](mailto:reservation@eurotel-34.fr)

18 Z.A.C du fenouillet, Pérols 34470



# Menu du 1<sup>er</sup> janvier

45€

par personne  
sur réservation



Le midi  
uniquement

& Apéritif de bienvenue  
& ses amuse-bouches

## Entrée

- \* MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD  
Chutney de figues et petite briochine
- \* BLINIS DE SAUMON FUMÉ  
Sur sa mousseline d'herbes  
& œufs de truite
- \* FEUILLETÉ D'ASPERGES CHAUDES  
Aux graines de sésame  
& crème fouettée légère
- \* VOL AU VENT DE FRUITS DE MER  
À L'AMÉRICAIN  
Brochette de gambas aux citrons confits

## Plat

- \* FILET DE BŒUF SAUCE MORILLES  
Gratin de pommes de terre
- \* CASSOLETTE DE LOTTE  
AUX ENDIVES GRATINÉES  
Au sabayon de champagne
- \* DEMI-MAGRET DE CANARD GRILLÉ  
Sauce au poivre
- \* DOS DE SAUMON À LA PLANCHA  
Riz pilaf aux fruits secs  
& sauce béarnaise

ASSIETTE DE L'AFFINEUR

## Dessert

- \* ASSIETTE GOURMANDE
- \* NOUGAT GLACÉ
- \* OMELETTE NORVÉGIENNE

**EUROTEL**  
DEPUIS 1987



**04 67 50 27 27**

www.eurotel-34.com - [reservation@eurotel-34.fr](mailto:reservation@eurotel-34.fr)  
18 Z.A.C du fenouillet, Pérols 34470