



REVEILLON

31 DECEMBRE 2023

Un apéritif convivial vous sera proposé de 20 h 15 à 21 h 15
Une première partie de soirée Musicale et Humoristique vous sera présentée à 21 h 45 précise,
Suivi d'une animation musicale par le même groupe « Orchestre Bahamas » jusqu'à 4 h 30.

Menu St- Sylvestre 116 € 00

Vins Compris

Animation : Orchestre Bahamas

MENU

Spritz & Amuse-bouche Foie Gras

*

* Verrine de Perles au Saumon Fumé et Pétoncles Marinées

*

Filet de Cabillaud à l'infusion de Truffes
Mousseline de Patate Douce

*

Trou Breton
Sorbet Pomme et Cidre

*

Brochette de Filets Cailles aux Figues
Gratin Dauphinois et Légumes d'hiver

*

Curé Nantais Gratiné
Salade Croquante à l'Huile de Sésame

*

Wedding-Cake aux Fruits des Bois
Sorbet Framboise

*

Café, Thé & Infusion
& Mignardises

*

Les Boissons incluses
Spritz (Apéritif)

Ventoux « Domaine des Garances », St Georges St Emilion « Château Macquin »
& Bouvet « Cuvée Saphir »

*

Cotillons & Soupe à l'oignon (4 h 30 du matin)

Pour votre réservation :

Veuillez nous contacter au 02 51 38 01 37 ou sur contact@la-bretonniere.fr
pour effectuer une pré-réservation en laissant vos coordonnées.

La confirmation deviendra officielle à réception de l'intégralité du montant de la réservation
à l'ordre du Domaine de la Bretonnière.

Nous vous enverrons votre carte de table courant décembre à présenter lors de votre arrivée à partir de 20 h 15.
(la pré- réservation est indispensable pour valider votre réservation)

Merçi pour votre confiance, toute l'équipe de la Bretonnière vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année