

# Journal interne de la Résidence La Bastide des Vignes

Novembre  
2018

## Actualités

### LES MENUS DE FÊTES DE FIN D'ANNEE !

Dernière ligne droite avant les fêtes ! Toute l'équipe est fière de vous proposer ses menus pour de beaux moments en famille ou entre amis, riches en émotions et en partage !

Nous vous demandons de faire **vos réservations** à **l'accueil** directement ou en appelant au **04.93.77.52.09**, avant le **MERCREDI 14 DECEMBRE 2018 !**

#### **Réveillon de Noël Diner 24 Décembre – 25€**

- \* Cocktail du réveillon et petits fours salés \*
- \* Potage de marron et croûtons \*
- \* Boudin blanc & Fagots de haricots verts \*
- \* Plateaux de Fromages \*
- \* Bûche de Noël \*

#### **Déjeuner de Noël 25 Décembre – 42€**

- \* Soupe champenoise au parfum de framboise & ses présents \*
- \* Brioche du curé de Sarlat \*
- \* Tournedos de Bœuf juste poêlé aux morilles, écrasé de Pommes de Terre à la noisette \*
- \* Plateaux de Fromages affinés \*
- \* Saint Honoré revisité maison + Café \*

#### **Réveillon de la Saint Sylvestre Diner 31 Décembre – 30€**

- \* Apéritif de la fin d'année et amuses bouches \*
- \* Saumon fumé sur toast, mesclun \*
- \* ½ Magret de canard rôti aux pêches, poêlée champêtre \*
- \* Plateaux de Fromages \*
- \* Croustillant Fruit de la Passion \*

#### **Déjeuner du Jour de l'An 1<sup>er</sup> janvier – 38€**

- \* Apéritif de l'an neuf et mises en bouche \*
- \* Foie Gras de Canard préparé par nos soins, chutney d'ananas et fine gelée \*
- \* Filet mignon de veau au cidre, tatin de légumes confits et quenelle de potiron \*
- \* Plateau de Fromages affinés \*
- \* Joconde mangue & passion + Café \*

**Au plaisir de partager ces moments avec vous !**

