

Traiteur Le Cercle Project One man show musical, danse floor: Macaluso

Tarif: 128€/personne

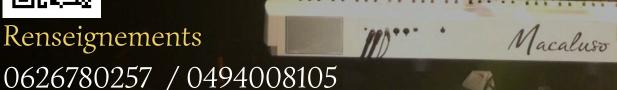
Uniquement sur réservation

Au Château jusqu'au 24 décembre.

En ligne: cliquez ou scannez le QR code



Renseignements



2026 MENU

Apéritif

Cocktail pétillant de bienvenue et mignardises raffinées

Entrée

Gravlax de saumon sauce aneth pop corn de sarrasin

OU

Opéra de foie gras poire tonka base pain d'épices

OU

Ravioles de chioga farce citronnée, vinaigrette agrume (vg)

Plat

Saumon en croûte sauce moutarde aigre douce, butternut & marrons confits

ou

Pintade farcis, sauce à la cerise, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

ou

Ravioles farcis à la truffe, crème aux cèpes copeaux de parmesan, fleurs d'hiver (vg)

Dessert

Bûchette:

Le tiramisu citron meringuée : dressage en gouttière & pochage meringue St Honoré
OU

La Ferrero rocher

Eaux plates & pétillantes, café

Vin rouge, blanc, rosé – Pas du Cerf, Champagne en supplément à régler sur place (en espèces ou par chèque uniquement, pas de terminale CB)

Menus enfants (40€ / personne)

Entrée

Feuilleté au saumon en forme de sapin

Plat chaud

Parmentier de canard à la vanille

Dessert

Buchette au choix



Informations importantes

Le prix comprend le dîner, le cocktail festif, l'eau plate, gazeuse, café, mignardises Le One man show musical par Macaluso

Ambiance et musique du cocktail jusqu'au bout de la nuit

Piste de danse, un service bar (boissons payantes en espèces ou chèque uniquement)

Ouverture des portes le Mercredi 31 décembre à partir de 19h uniquement sur réservation Passage à table à 21 h

Annulation et remboursement pour motif valable jusqu'à 72h avant le réveillon