Nuit de la St. Sylvestre

Menu CABRIERES D’AIGUES

 Amuses Bouches :

 Blinis tartare de tomate et Filet de Rouget Salle des Fêtes à partir de20H

 Queue d’écrevisse à la Rouille Safranée

Verrine de Nuage Crémeux et Saumon Fumé Maison

 Assortiment de Toast et Canapés Festifs

 Tapenade sur Croutons Croustillants Traiteur : **ARBOIS TRAITEUR**

 Fine Fleur de Brandade

 Buffet des Entrées : Soirée Dansante : **DEEJAY CHARLY**

Traditionnel Foie Gras Mi-Cuit sur Pain aux Noix

Saumon Mariné au Citron Vert et Gressin Croustillant

 **TARIFS :**

Verrine de Gambas Sauce Cocktail et Œuf de Caille 50€/ pers

Verrine de Mousseline d’Asperges à l’Huile de Noix 12€/Enfants – 15 ans

 Pâté en Croute et Condiments Apérétif, vin,

 Banderille de Crevettes Ananas 1 Bouteille « Le Temps de la Fête » pour 4 pers

 Buffet Viandes Froides : Café , Cotillons Compris

Gigot d’Agneau Roti aux Saveurs de la Garrigue

 Pétales de Bœuf Glacé

 Roti de Veau en Habit de Fête

 Accompagnements : **INSCRIPTIONS :**

Epeautre de Sault aux Petits Légumes

 Bayaldi Provençal Jusqu’au 20 Décembre, au Bar de l’Ormeau

 Notre Sélection de Fromage ou à l’Epicerie

Mesclun et Croutons, Huile d’Olive et Vinaigre Balsamique Nombre de places limité à 120 pers.

 Dessert/

 Duo de Douceurs

Une Pâtisserie au Fruit et Une au Chocolat

Organisée par le Comité des Fêtes de CABRIERES D’AIGUES

 Cdf2cab@gmail.com ou cdfcabrières.canalblog





