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](mailto:Cdf2cab@gmail.com) ou cdfcabrières.canalblog





