



MENU DE NOËL

Apéritif :

*Champagne / jus de fruits
Petits fours salés*

Entrées au choix :

Tranche de foie gras et son pain spécial
aux fruits secs et noisettes
Salade gourmande au magret fumé
Saumon fumé et son blini à l'oseille
Crevettes sauce cocktail

Plat chaud au choix :

Pavé de saumon
Chateaubriand de bœuf sauce morilles
Paleron de veau confit
Fondant de porc farci aux cèpes

Accompagnement :

Pommes grenailles rôties au miel
et sa garniture forestière

Plateau de fromage :

Dessert fait maison :

Farandole surprise et sa fondue au chocolat

Clémentines :

Vins et champagne offerts par le Collège

