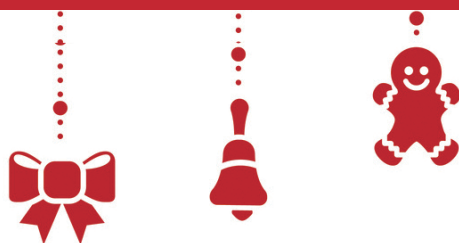


Menus de Noël 2020



Rendez-vous dans vos restaurants **jeudi 17 décembre 2020**, entre 11h45 et 14h, pour déguster le repas de Noël.



Entrées

- ★ Millefeuille de foie gras artichaut, chutney de poires et épices 5,30 €
- ★ Trilogie de saumons, crème légère au citron basilic et blinis (tartare, fumé, rilette) 4,70 €
- ★ Cassolette d'escargots de Bourgogne aux champignons façon tourte 3,65 €

Plats

- ★ Filet de sandre (sauce langoustine) 5,35 €
- ★ Daube de cerf aux fruits rouges 5,10 €
- ★ Ballottine de volaille farcie et sa sauce aux cèpes 3,85 €
- ★ Boudin blanc et sauce oignons vinaigre et marrons 3,10 €

Desserts

- ★ Dôme framboises et chocolat blanc 2,85 €
- ★ Finger mandarine et kiwi, génoise chocolat, éclats de noisettes 2,20 €
- ★ Salade de fruits: ananas, kaki, litchis, carambole, fruits du dragon 1,60 €



Entrées

- ★ Crème brûlée de foie gras 2,20 €
- ★ Trilogie de saumons, crème légère au citron basilic et blinis (tartare, fumé, rilette) 4,70 €
- ★ Cassolette d'escargots de Bourgogne aux champignons façon tourte 3,65 €

Plats

- ★ Filet de sandre (sauce langoustine) 5,35 €
- ★ Civet de sanglier aux baies rouges 5,10 €
- ★ Ballottine de volaille farcie et sa sauce aux cèpes 3,85 €
- ★ Boudin blanc et sauce oignons vinaigre et marrons 3,10 €

Desserts

- ★ Dôme framboises et chocolat blanc 2,85 €
- ★ Finger mandarine et kiwi, génoise chocolat, éclats de noisettes 2,20 €
- ★ Salade de fruits: ananas, kaki, litchis, carambole, fruits du dragon 1,60 €

Paris Nord 2
International Business Park CDG Airport



Dans vos 2 restaurants :

Accompagnements

- ★ Riz sauvage (Cap'Nord)
- ★ Gratin dauphinois éclats de châtaignes et foie gras
- ★ Poêlée forestière
- ★ Poêlée de légumes verts

Fromages

- ★ Bar à fromages : tarifs à la coupe

Formule Spéciale Extérieurs

Entrée* + Plat* = 18,50 €

Entrée* + Plat* + Dessert* = 20 € TTC

