

# BUFFET SPÉCIAL DE LA VEILLE DE NOËL

24 / 12 / 2022

## BAR À SALADE

NOTRE ASSORTIMENT DE FROMAGES AVEC FIGUES,  
COINGS ET CRUMBLE AUX NOIX

ASSORTIMENT DE PÂTÉS, PAINS ET TOASTS  
DE FOCACCIA ET PITTA

## ENTRÉES

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES AVEC SAUMON GRAVLAX,  
FROMAGE BLANC, AVOCAT, GRENADE ET SA VINAIGRETTE

COUSCOUS AU CURRY ET SUTURE DE LÉGUMES

MÉLANGÉE DE VERDS AVEC RADICCHIO GRILLÉ  
ET NOS CORNICHONS

BISQUE DE HOMARD AVEC CREVETTES  
ET HUILE DE CORIANDRE

## LES PREMIERS COURS

CROQUETTES DE JAMBON AVEC SAUCE BÉCHAMEL

POMMES DE TERRE DUCHESSE

GÂTEUX VERDS: MINI QUICHE DE CHOU FRISE  
ET D'ÉPINARDS AUX ANCHOIS

TARTE AU ROQUEFORT, GRAINES DE PAVOT  
ET ROQUETTE

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AVEC FONDUE DE FROMAGE

## *BUFFET SPÉCIAL DE LA VEILLE DE NOËL*

### PLATS PRINCIPAUX

PAUPIETTE DE DINDE AUX AGRUMES, PARMENTIER  
DE CHÂTAIGNES ET DE PATATES DOUCES

AGNEAU AVEC GRÊLE AVEC DES CHIPS DE RACINES  
AU POIVRE CITRONNÉ

LONGE DE MORUE CONFITE AUX PIGNONS DE PIN  
ET AUX TOMATES

DORADE À LA MODE D'ISOLANA, SUR UN LIT  
DE POIREAUX ET DES TRANCHES FINES DE LÉGUMES

### ACCOMPAGNEMENTS

GRÂTIN DE POMMES DE TERRE AU THYM

HACHIS AUX CHAMPIGNONS TRUFFÉS  
ET LÉGUMES CONFITS

SOUFFLÉ DE POTIRON ET DE COURGETTE  
À LA CRÈME DE GORGONZOLA ET AUX NOIX

LÉGUMES RÔTIS À LA CAJUN

ESCALIVADA DE LÉGUMES MARINÉS AU ROMARIN  
ET À L'AIL RÔTI



## *BUFFET SPÉCIAL DE LA VEILLE DE NOËL*

### DESSERTS

TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR AVEC AMANDES  
CROUSTILLANTES

PETIT PAIN SUISSE AVEC CRÈME DE NOUGAT  
ET GROSEILLES FRAÎCHES

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET À LA CARDAMOME  
AVEC CROQUANT AU GINGEMBRE

FRUITS FLAMBÉS À LA CRÈME DE MASCARPONE  
AMARETTO

SÉLECTION DE NOUGATS DE QUALITÉ PREMIUM



**DEMANDER LE PRIX**

\*OPTION VÉGÉTALIEN (RÉSERVATION PRÉALABLE)

EDENROC@BRAVAHOTELLES.COM

(+34) 972 320 100