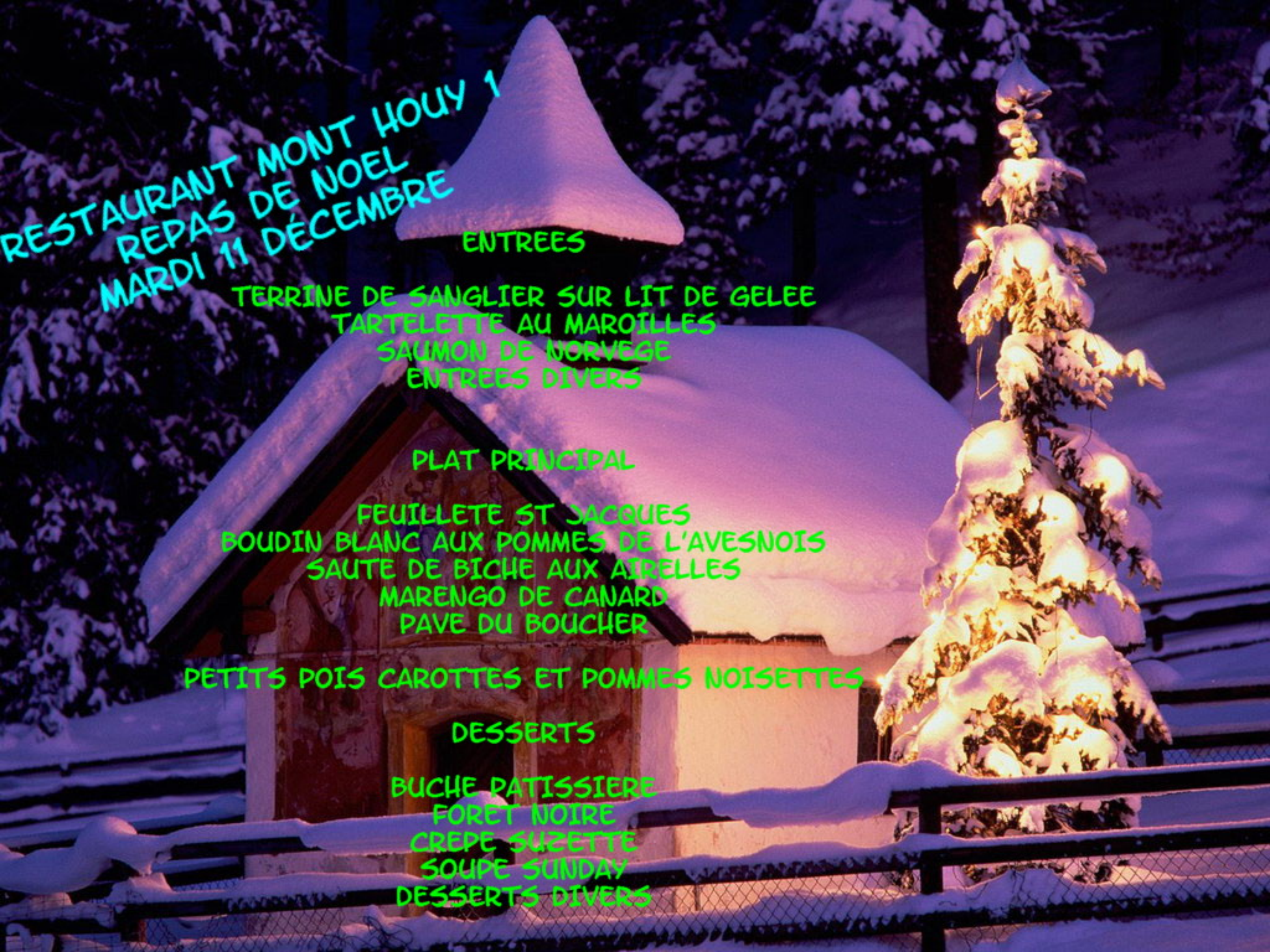




RESTAURANT MONT HOUY 1
REPAS DE NOEL
MARDI 11 DÉCEMBRE

ENTREES

TERRINE DE SANGlier SUR LIT DE GELEE
TARTELETTE AU MAROILLES
SAUMON DE NORVEGE
ENTREES DIVERS

PLAT PRINCIPAL

FEUILLETE ST JACQUES
BOUDIN BLANC AUX POMMES DE L'AVESNOIS
SAUTE DE BICHE AUX AIRESLLES
MARENGO DE CANARD
PAVE DU BOUCHER

PETITS POIS CAROTTES ET POMMES NOISETTES

DESSERTS

BUCHÉ PATISSIERE
FORET NOIRE
CREPE SUZETTE
SOUPÉ SUNDAY
DESSERTS DIVERS



Restaurant MONT HOUY 2
Repas de Noël
mardi 11 décembre

ENTREES

Coquille parisienne au saumon
Cake aux poivrons
Ballotine de cerf
Terrine de sanglier

PLATS

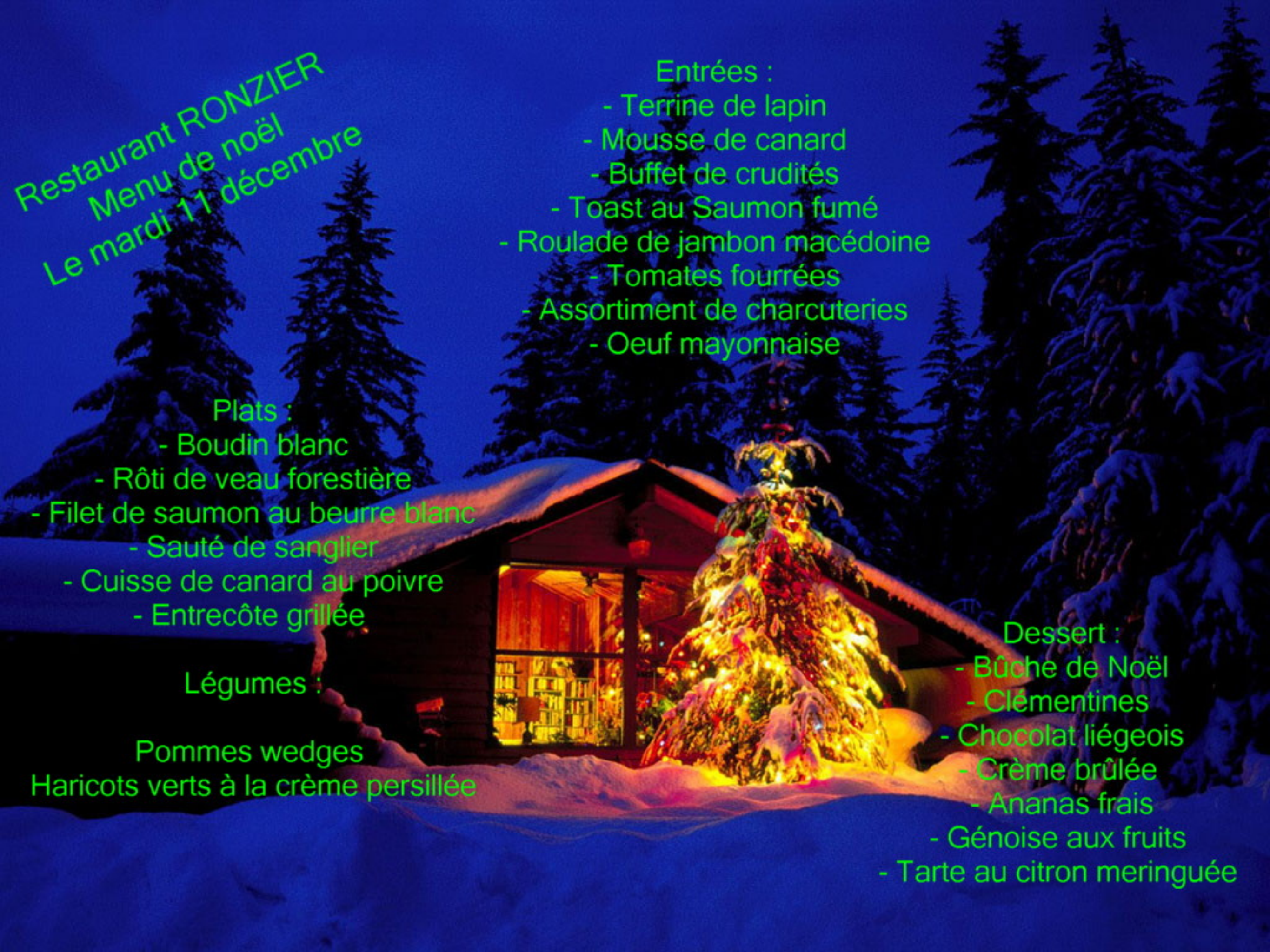
Boudin blanc au miel et aux pommes
Civet de sanglier
Fondant de pintadeau à la normande
Couloubiac de poisson aux poireaux

ACCOMPAGNEMENT

Poêlée gourmande et gratin Thiérache

DESSERTS

Bûche patissière
Délice aux noix
Vacherin aux fruits rouges



Restaurant RONZIER
Menu de Noël
Le mardi 11 décembre

Entrées :

- Terrine de lapin
- Mousse de canard
- Buffet de crudités
- Toast au Saumon fumé
- Roulade de jambon macédoine
- Tomates fourrées
- Assortiment de charcuteries
- Oeuf mayonnaise

Plats :

- Boudin blanc
- Rôti de veau forestière
- Filet de saumon au beurre blanc
- Sauté de sanglier
- Cuisse de canard au poivre
- Entrecôte grillée

Légumes :

Pommes wedges
Haricots verts à la crème persillée

Dessert :

- Bûche de Noël
- Clémentines
- Chocolat liégeois
- Crème brûlée
- Ananas frais
- Génoise aux fruits
- Tarte au citron meringuée