



Repas de Noël au Club

Mardi 16 décembre – 19h30

Menu au choix

Entrée

- ☺ Pâté croûte de volaille « maison » au foie gras et trompettes de mort, jeunes pousses, confit d'oignon rouges

ou

- ☺ Assiette de saumon gravelax, grosse crevette décortiquée, jeunes pousses huile vierge et blinis

Plat

- ☺ Roulé de chapon farci aux cèpes, sauce suprême, gratin dauphinois et courge rôtie à l'huile d'olive

ou

- ☺ Parmentier de joue de bœuf confite au vin rouge, salade frisée et jus réduit

Fromage

- ☺ Assiette de 3 fromages : St Marcellin, Tome à l'ail des ours et Bleu de Sassenage, mâche, noix, dés de figues et vinaigrette à l'huile de noix

ou

- ☺ Faisselle fermière, crème et sucre

Dessert

- ☺ Assiette de 4 mignardises : fondant chocolat, panna cotta myrtille, marmelade mandarine et mousse chocolat blanc, tartare de poire pochée et crème verveine

ou

- ☺ Bûche, mousse marron et crémeux cassis, biscuit marron, croquant chocolat lait

Prix : 35,00 € (Apéritif, vin et café ou thé compris)

Inscription et paiement auprès d'un bénévole
Clôture des inscriptions le vendredi 5 décembre 2025