

# MENU FÊTES

DU 20 NOVEMBRE 2017 AU 02 FÉVRIER 2018  
A PARTIR DE 10 PERSONNES

Kir méthode champenoise

## LES ENTRÉES

Velouté de potiron, œuf parfait et chips de parmesan

*ou*

Marbré de foie gras de canard en gelée de mangues et chutney

## LES PLATS

Pavé de kangourou, jus de betterave  
et pommes confites à l'huile d'olive

*ou*

Filet de bar, sauce champagné  
et poêlée de légumes croquants

## LES DESSERTS

Macaron au chocolat amer et à l'orange confite

*ou*

Pain d'épices perdu, poires caramélisées aux épices

38€ TTC

*Boissons incluses*

*Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

*Eaux minérales et café*

## RÉSERVATION

Vos contacts privilégiés Christelle Delecroix et Sandra Rosati  
Tel : 01 39 56 48 11- Mail : [direction@thehotel-versailles.fr](mailto:direction@thehotel-versailles.fr)  
Restaurant The Hotel Versailles Rue Morane Saulnier 78530 Buc