



MENU FÊTES



DU 26 NOVEMBRE 2018 AU 31 JANVIER 2019
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 champagne
et poêlée de légumes croquants

LES DESSERTS

Roulé au chocolat aux écorces d'oranges amères

ou

Rosace de pain d'épice et sa poire Melba

38€ TTC

Boissons incluses

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Eaux minérales et café

RÉSERVATION

Votre contact privilégié Christelle Delecroix

Tel : 01 39 56 48 11 – **Mail :** direction@thehotel-versailles.fr

Restaurant The Hotel Versailles Rue Morane Saulnier 78530 Buc