



**Nos desserts
pour le 24 décembre 2024**

***Bûche Belle-Hélène 4.50**
(Croquant choco, mousse choco-poire)

La bûche à partir de 4 personnes (multiple de 2)

***Bûche tiramisu 4.60**
(Biscuit à la cuillère, génoise et mousse mascarpone)

***Bûche Fruits rouges 4.60**
(Biscuit mousse et fruits rouges)

***Bûche Exotique 4.70**
(Mousse exotique, macaron, banane grenade coco fraiches)



**Bonne
Année**

Pour le Nouvel an

- *croquant choco fruits exotique 4.80
- *Entremet praliné noisette..... 4.80
- *Forêt noire en verrine 5.00



**Pour toute commande de minimum 25€
par personne,
nous vous offrons un duo de
verrines à apéritif**

Carte des fêtes 2024

**le Bellevue
Famille Claude**

*

Tel 03-81-96-51-53
hotel-restaurant-bellevue@orange.fr
www.le-bellevue-hotel.fr

Délais de commande

Noël: Jusqu'au mercredi 18/12/2024 10h
Nouvel an: jusqu'au jeudi 26/12/2024 10h

Retrait

Noël mardi 24/12 entre 13h et 16h
Mercredi 25/12 entre 10h et 11h (pour les commandes minimum 10 pers)
Nouvel An mardi 31/12 entre 13h et 16h

Conditions

Commande sans possibilité de modification ou d'annulation après
les dates limites indiquées ci-dessus.
Merci d'anticiper une solution en cas de désistement de vos convives.

Menu de fête

26 €

Parfait de saumon cuit et fumé, crémeux
de Pomme de terre aux petits légumes

*

Ballotine de magret de canard farcie au foie
gras et trompettes

*

Noël:

Bûche Belle-Hélène

Nouvel an

Croquant choco-fruit exotique

Menu Gourmand

35€

Ballotine de foie gras aux fruits secs

Et sa madeleine

Ou,

tiramisu de truite fumée, Gambas, tomate
et caviar de concombre en verrine

*

Noix de Saint-Jacques, coquille feuilletée

Sauce Normande

Ou

Pavé de cerf (rosé) aux baies de cassis

*

Dessert aux choix

Bûche multiple de 2

Nos entrées froides et chaudes

Parfait de saumon cru et fumé, crémeux de pomme de terre
aux petits légumes 13:00

Ballotine de foie gras aux fruits secs et sa madeleine 16:00

Tiramisu de truite fumée, Gambas, tomate et caviar
de concombre en verrine 15:00

Terrine de cerf aux figues et médaillon de foie gras, confit d'oignons 12:00

Feuilleté aux champignons et morilles 9:50

Croute aux morilles et vin jaune 17:00

Quenelle de truite rose aux écrevisses sauce... 14:00

Cocotte d'escargots estragon et vin jaune 13:00

Poissons chauds accompagnés d'un riz et feuilleté

Noix de Saint-Jacques en coquille feuilletée, sauce Normande 18:00

Brochette de lotte et gambas sauce champagne 18:00

Pavé de truite saumonée sauce safranée 15:00

Pave de sandre sauce au vin jaune et morilles 16:00

Inclus dans les menus et la carte

Nos plats de viandes sont accompagnés d'un flanc de légumes
d'hiver et gratin dauphinois 150GRS

Le gibier: chou rouge aux marrons, spaëtzles et poire au vin

Viandes et gibiers avec garniture

Civet de chevreuil aux aïelles 15:00

Pavé de cerf (rosé) aux baies de cassis 17:00

Ballotine de magret de canard farcie au foie gras et trompette 16:00

Roti de chapon farcie sauce aux morilles et vin jaune 17:00

Pains surprise 50 toasts 33€

Garniture maison 5 variétés
Saumon fumé, foie gras, jambon fumé,
Rillettes de thon, fromage frais

*

Palette d'apéritifs 5€50

(Pas de vente séparée)

- *Verrine de Panacotta foie gras et magret fumé
- *Verrine de Tiramisu de queues d'écrevisses
- *Verrine avocat et saumon fumé
- *Club jambon cru fromage de chèvre

Menu Ourson

13€

Jusqu'à 12 ans

Verrine de saumon fumé

*

Roti de Chapon

*

Panacotta aux
fruits rouges

