



**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

Pavé 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

## Menu Ourson

13€

Jusqu'à 12 ans

Verrine de saumon fumé

\*

Roti de Chapon

\*

Panacotta aux  
fruits rouges

## 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 fu-  
mé

\*Verrine de Tiramisu de queues d'écrevisses

\*Verrine avocat et saumon fumé

\*Club jambon cru fromage de chèvre

