

# LE DÎNER DANSANT DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mercredi 31 décembre dès 20h00  
SALON LÉMAN



## AMUSE-BOUCHE

Effeuillé de haddock,  
siphon d'oignons doux brûlés,  
croûtons de pain noir aillés



DUO DE FOIE GRAS EN CHAUD-FROID  
En terrine au naturel, gelée de  
Gewurztraminer et poire confite  
Poêlé sur shiitakés grillés, jus au vin de Maury



Grosse raviole de homard,  
fondue de poireaux, graines de nigelle,  
émulsion de têtes flambées au cognac



Filet mignon de veau broutard  
cuit au sautoir, mousseline de  
patates douces au beurre fumé,  
poêlée de légumes oubliés, sauce périgueux



Feuilleté au munster et fondue d'oignons  
de Roscoff au Marc de Riesling,  
salade mêlée, vinaigrette aux noix



Prélude : Pavlova rose-framboise



Chocolat noisette sur son 31

**245€**

Prix net par personne hors boissons  
Menu incluant 1/2 bouteille de champagne Laurent-Perrier, eaux  
minérales par table de 2 personnes.  
**Tarif enfant : 39€ (jusqu'à 12 ans)**

**Réservations : +33 (0)4 50 40 34 34 - [evenement.divonne@partouche.com](mailto:evenement.divonne@partouche.com)**

# LE GRAND BUFFET DU NOUVEL AN

Jeudi 1<sup>er</sup> janvier dès 12h30  
SALON LÉMAN



## **Buffet de la mer**

Huîtres, langoustines, bulots, homards,  
saumon et espadon fumés, crevettes...



## **Buffet d'entrées**

Foie gras, charcuteries de nos régions,  
salades et verrines...



## **Buffet de plats chauds**



Farandole de sushis



## **Buffet spécial pour les enfants**



Plateau de fromages frais et affinés



## **Buffet de desserts**

Bûches gourmandes, macarons,  
entremets chocolatés, tartes gourmandes  
de saison, fontaine de chocolat...

**96 €**

Prix net par personne

eau minérale plate et pétillante, café, thé, infusion et jus de fruits inclus.

**Tarif enfant : 39€ (de 6 à 12 ans) - Offert pour les moins de 6 ans.**

**Réservations : +33 (0)4 50 40 34 34 - [evenement.divonne@partouche.com](mailto:evenement.divonne@partouche.com)**