

# FÊTE DE NOËL

**Mercredi 22 décembre 2021**  
**11h30 | Salle à manger**



**11h30-12h00: Cocktail de Noël et discours du directeur**



**12h-13h15 : repas de Noël**



**13h15-14h00 : mignardises et cadeaux de Noël**

**Les Lauriers** ☺

## Cocktail de Noël

Toast brioché au flétan fumé, compotée de canneberge. Verrine de confit de chevreuil, oignons doux et crumble de pain d'épices, Maki de Gambas "black tiger", condiment au raifort

## Menu de Noël

*Vin Haut-Médoc La réserve de Sociando Mallet 2014*

Crème de cèpes

\*\*\*

Cassolette de noix de Saint-Jacques,  
céleri confit au beurre demi-sel, réduction de bisque d'étrilles

\*\*\*

La volaille de Noël aux marrons  
Gratin de cardons à la moelle de bœuf  
Pommes dauphines à la truffe blanche  
Saladine d'herbes fraîches

\*\*\*

Tomme de Genève aux noix

## Dessert de Noël

La bûche de Noël "Expresso & Amaretto", copeaux de chocolat,  
Amaretti et cacao amer

ou

Salade de fruits exotiques, sirop à la vanille de Madagascar

\*\*\*

Café et mignardises

Carré au caramel laitier et fleur de sel,  
macaron à la pistache, financier à l'orange