

Réservez votre réveillon de la Saint-Sylvestre !



Réservez votre réveillon de la Saint-Sylvestre !

La dynamique équipe du foyer rural de Maignaut-Tauzia prend les réservations jusqu'au 23 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre du 31 décembre, à la salle des fêtes.

Un menu gastronomique : cocktail gascon et ses amuse-bouches. Ballotin de foie gras en habit de choux et pleurote. Médaillon de lotte poêlée au beurre salé, jus réduit de Saint-Jacques et mirepoix de légumes. Trou gascon. Mini rôti de poularde tout morilles, duo de pommes de terres farcies aux deux couleurs. Salade et fromage des Pyrénées, confiture de cerises noires. Bûche maison, café et digestif. Servi avec blanc moelleux du domaine de l'Uby, rosé fleurantin du domaine des Capots, harmonie rouge du domaine du Pellehaut + une flûte de champagne.

Ce repas sera accompagné d'une ambiance musicale, de cotillons et, pour finir, du traditionnel tourin.

Téléphoner au 06 46 12 40 58 ou au 06 35 24 69 27.

Tarif : 59 € pour les adultes, 40 € pour les enfants de moins de 12 ans.

MAIGNAUT TAUZIA

REVEILLON de la saint sylvestre

59 €



AMBIANCE MUSICALE
COTILLONS
TOURIN
40€ pour les enfants - 12 ans

COCKTAIL GASCON ET SES AMUSE-BOUCHES

BALLOTIN DE FOIE GRAS
EN HABIT DE CHOUX ET PLEUROTE

MÉDAILLON DE LOTTE POÊLÉE AU BEURRE SALÉ,
JUS RÉDUIT DE SAINT JACQUES ET MIREPOIX DE LÉGUMES

TROU GASCON

MINI ROTI DE POULARDE TOUT MORILLES,
DUO DE POMMES DE TERRE FARCIES AUX DEUX COULEURS

SALADE ET FROMAGE DES PYRENEES
CONFITURE DE CERISES NOIRES

BUCHE MAISON

CAFE ET DIGESTIF

Servi avec :

Blanc moelleux du domaine de l'UBY
Rosé Fleurantin du domaine des CAPOTS
Harmonie rouge du domaine de PELLEHAUT
Une flûte de champagne

RESERVATIONS avant le 23 décembre au 06 46 12 10 58 ou 06 35 24 69 27
dans la limite des places disponibles