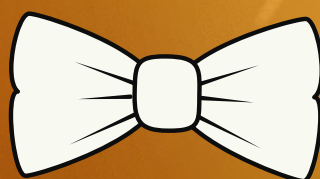




Réveillon Chandelle Chic

Plumes et Noeud pap'



**Le 31 Décembre 2022
de 20h à 2h30
Domaine de Roiffé**

Réservation obligatoire
Tél : 05 49 22 48 17
reservation@domainederoiffe.fr

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE



**Découverte autour du Foie Gras et du Saumon Fumé
Champagne**

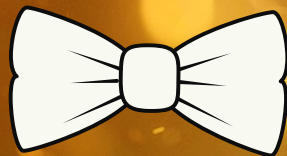
**Saint Jacques snackées, Petits Légumes d'Hiver glacés,
Crème Citronnée à la Sauge
Sancerre Blanc, Juliette et Simon Chotard**

**Magret de Canard laqué au Miel du Domaine,
Poêlée de Shiitakés et Epinards frais,
Mousseline fine de Butternut, Jus Corsé à la Truffe
Saumur Champigny, Les Loups Noirs, Domaine de Nerleux**

**Croustillant de Sainte-Maure de Touraine Vazereau,
Panaché de Salade à l'Huile de Noix
Saint Emilion Grand Cru, La Fantaisie du Conte**



**Dôme Chocolat Jasmin de la Saint-Sylvestre
Crémant de Loire, Cuvée Prestige, Louis de Grenelle**



**Tenue de Soirée - Bar à Vinyles - Bar à Cocktail
Dress Code Plumes et Noeud Pap'
Apéritif au Champagne - Menu en Accord Mets et Vins**





BRUNCH ET BUFFET DE FRUITS DE MER

1ER JANVIER 2023
DE 11H À 13H

Buffet de Fruits de Mer de nos Côtes
Huitres, Crevettes, Tourteaux, Langoustines...

Brunch Salé et Sucré
Ceufs Brouillés, Salades Composées,
Saumon Fumé, Charcuterie, Plateau de Fromages AOP,
Buffet de Desserts et Dégustation de Galettes des Rois,
Viennoiseries, Brioches, Fruits Frais...

Jus de Fruits Artisanaux
Boissons Chaudes
Vins et Bulles de la Région

