



BUFFET DU NOUVEL AN -New Year's buffet-

BUFFET FROID - COLD BUFFET

Bouchée au magret de canard et mousseline de céleri et sauce aux fruits rouges
Bite with duck breast and celery mousse and red fruit sauce

Planche de saumon gravlax et beurre d'algues
Board of salmon gravlax and seaweed butter

Mini burger au foie gras et oignons confits au miel
Mini burger with foie gras and onions candied in honey

Mini brioche au crabe / mayonnaise épiceée et pointe de caviar
Mini brioche with crab/spicy mayonnaise and a hint of caviar

Foie gras maison tranché au vin jaune et chutney poire/tonka
Homemade foie gras sliced with yellow wine and pear/tonka chutney

Plateaux de fromage sectionnés par le chef
Cheese trays sectioned by the chef

BUFFET CHAUD - WARM BUFFET

Petit panier de pommes de terre, filet de bœuf normand et sauce cocktail
Small basket of potatoes, Norman beef fillet and cocktail sauce

Velouté de potimarron, crème épaisse et éclats de noisettes
Pumpkin soup, thick cream and hazelnut slivers

Mini cocotte de raviolis aux cèpes et crème au parmesan
Mini ravioli casserole with porcini mushrooms and Parmesan cream

DESSERT - DESSERT

Mini bûche chocolat et framboise
Mini chocolate and raspberry log cake

115€/PER

Coupe de champagne offerte

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

25 rue des Bouchers, 14400 Bayeux
reception@gdluxembourg.com
02 31 92 00 04

Acompte de 65€ par couvert, annulable sans frais jusqu'à 7 jours avant l'événement