



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 mousseline 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 épicée 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 ravioles 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