

# Fêtes de fin d'année

## Paniers garnis & repas à emporter

Retrait à partir du 23 décembre - Date limite de réservation :

Pour le réveillon et jour de Noël : le 18/12 au plus tard

Pour la Saint Sylvestre et le jour de l'an : le 25/12 au plus tard

### Paniers garnis

**Petit panier**  
45€ - 2 à 4 pers

- Ballotine de foie gras, curry fumé, Macvin - 250g
- Saumon gravelax - 4 tranches
- Confiture kaki et orange de Sicile
- Brioche Safran et pavots
- Bourgogne Chardonnay Domaine Debreuille

**Grand panier**  
80€ - 4 à 8 pers

- Ballotine de foie gras, curry fumé, Macvin - 500g
- Saumon gravelax - 8 tranches
- Confiture kaki et orange de Sicile
- Brioche Safran et pavots
- Bourgogne Chardonnay Domaine Debreuille

### Foie gras

- Foie gras 250g : 30 €
- Foie gras 500g : 55 €

Accompagné de : confiture kaki et orange de Sicile  
et brioche Safran/pavots

### Saumon gravelax

- 6 tranches : 6.50 €
- 8 tranches : 8.50 €
- 10 tranches : 10.50 €
- 12 tranches : 12 €

### Vins d'accompagnement

Jurançon moelleux « Ballet d'octobre » Domain Cahaupé : 25 €

Champagne « Cuvée des Sept Fontaines » Emmanuel Pithois : 30 €

### Repas de Fêtes

#### Plateaux apéritifs

De 4 à 8 personnes - 2€ /pièce - Toasts et verrines :

- Avocat / écrevisses
- Bavaroise de choux
- Crémeux patates douces / coco
- Sablé noisettes / Saumon mariné
- Gougères
- Maki viande de Grison, Mascarpone aux herbes

### Menus de Noël & Nouvel an

- Homard à la française pour deux personnes : 60€
- Volaille de Bresse contisée à la truffe de Bourgogne, sauce aux champignons accompagnée de sa poêlée de légumes de saison et gratin de cardons - pour 4 personnes : 80 €
- Bûches de Noël : 4 pers : 15 € - 8 pers : 28 €
  - Parfum Marron / Cassis
  - Ou Chocolat / Fruits exotiques

Réservations 03.85.36.06.06 [contact@hotel-les7fontaines.com](mailto:contact@hotel-les7fontaines.com)  
[www.hotel-les7fontaines.com](http://www.hotel-les7fontaines.com)