



Carte des fêtes 2023



le Bellevue
Famille Claude

*

Tel 03.81.96.51.53

hotel.restaurant.bellevue@orange.fr
www.le-bellevue-hotel.fr

Nos desserts

pour le 24 décembre 2023

*Bûche Fruits rouges
(biscuit et mousse fruits rouges)... 4.60

La bûche à partir de 4 personnes (multiple de 2)

*Bûche Cappuccino
(Biscuit à la cuillère, génoise et mousse café) 4.80

*Bûche Belle-Hélène
(Croquant choco, mousse choco-poire) 4.80

*Bûche Exotique
(Mousse exotique, meringue banane grenade fraiche) 4.80



Bonne
Année

Pour le Nouvel an

- *Finger framboise chocolat 4.80
- *Sablé citron meringué..... 4.80
- *Verrine 3 chocolats, 4 textures ... 5.20



Délais de commande

Noël: Jusqu'au Lundi 18/12/2023 10H

Nouvel an: jusqu'au mardi 26/12/2023 10H

Retrait

Noël dimanche 24/12 entre 13h et 17h

Lundi 25/12 entre 10h et 11h (pour les commandes minimum 10 pers)

Nouvel An Dimanche 31/12 entre 13h et 17h

Conditions

Commande sans possibilité de modification ou d'annulation après les dates limites indiquées ci-dessus.

« Merci d'anticiper une solution en cas de désistement de vos convives »


Menu de fête 27 €

Parfait de truite rose fumé
Crabe et pointes d'asperges
*

Cailles aux pleurotes (désossée
farciée, farce de volaille)
*

Noël:

Bûche Fruits rouges

N-An

Finger framboise chocolat

Menu Ourson 13€

Jusqu'à 12 ans

Verrine de saumon fumé
*

Roti de Chapon

*

Panacotta aux fruits
rouges

Menu gourmand 36 €

Opéra de foie gras et magret fumé,
Gelée au macvin

Ou

En verrine le Tiramisu de crustacés,
gelée de tomate, crémeux à la duxelle

de truffe

(Écrevisses st jacques et coques)
*

Petit rôti de chapon aux morilles et
vin jaune

Ou

Brochette de lotte et gambas sauce
champagne
*

Dessert au choix

Pains surprise 50 toasts 33€

Garniture maison 5 variétés
*

Palette d'apéritifs 5€50

(Pas de vente séparée)

*Verrine de Panacotta foie gras et magret fumé

*Verrine de Tiramisu de queues d'écrevisses

*Verrine avocat et saumon fumé

*Club jambon cru fromage de chèvre

Entrées froides et chaudes (minimum 2 personnes)

Parfait de truite rose fumé crabe et pointes d'asperges.....13€

Opéra de foie gras et magret fumé, Gelée au macvin.....17€

Pâté en croute de gibiers, médaillon de foie gras, confit d'oignons14€

Verrine de Tiramisu de crustacés, gelée de tomate,
crémeux à la duxelle de truffe.....17€

(Écrevisses st jacques et coques)

Croûte aux champignons et morilles..... 9€50

Croûte aux morilles.....17€

Soufflé de sandre et écrevisses sauce crustacés 13€

Poissons chauds accompagnés d'un riz et feuilleté

Brochette de lotte et gambas sauce champagne18€

Navarin de lotte aux petits légumes sauce Homardine19€

Pavé de truite saumonée sauce safranée15€

Pavé de sandre sauce au vin jaune et morilles16€

Viandes et gibiers avec garniture

Civet de chevreuil aux aïelles.....17€

Grenadin de veau sauce à la moutarde de vin jaune (servi rosé)19€

Cailles aux pleurotes (désossée farciée, farce de volaille)15€

Suprême de chapon aux morilles et vin jaune 17€

Filet de Bœuf façon Wellington minimum 4 personnes18€/pers

Inclus dans les menus

Nos plats de viandes sont accompagnés d'une garniture de poêlée
de légumes d'hiver et gratin dauphinois 150GRS

Le gibier: chou rouge aux marrons, spaëtzles et poire au vin