



**Nos desserts
pour le 24 décembre 2025**

***Bûche au 3 chocolats 4-50**

(Croquant, mousse chocolat noir, au lait et blanc)

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

***Bûche choco-mandarine 4-60**

(Croquant chocolat, mousse lactée mandarine et fruits)

***Bûche Fruits rouges 4-60**

(Croquant framboise, bavarois et fruits rouges)



**Pour le Nouvel an
4€80**

***Opéra pistache framboise**

***Entremet Marron: Biscuit joconde, mousse et fruit marron**

***Le choux version St-Honoré**



Carte des fêtes 2025

**le Bellevue
Famille Claude**

*

Tel 03-81-96-51-53

hotel·restaurant·bellevue@orange·fr

www·le-bellevue-hotel·fr

Délais de commande

Noël: Jusqu'au mercredi 19/12/2025 10H

Nouvel an: jusqu'au jeudi 26/12/2025 10H

Retrait

Noël mercredi 24/12 entre 13h et 16h

Nouvel An mercredi 31/12 entre 13h et 16h

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.

Nos entrées froides et chaudes

Menu Ourson 15 Jusqu'à 12 ans

Verrine de
saumon fumé
*
Ballotine de
volaille
*
Panacotta aux
fruits rouges



Menu de fête 27 €

Mille feuille de truite fumé et écrevisses
Crème acidulée aux agrumes
*
Ballotine de volaille farcie au foie gras et
trompettes
*

Noël:

Bûche croquante aux 3 chocolats
(Noir, au lait et blanc)

Nouvel an Au choix

Pains surprise 50 toasts 33€

Garniture maison 5 variétés
Saumon fumé, foie gras, jambon fumé,
Rillettes de thon, fromage frais
*

Palette d'apéritifs 5€50

(Pas de vente séparée)

*Mini burger de foie gras
*Verrine tiramisu tomate et queues d'écrevisses
*Verrine avocat et saumon fumé
*Mini blinis au crabe

Menu Gourmand

36€

Opéra de foie gras et magret fumé,
Gelée de griottes
Ou,
Verrine de homard, Tomate en différentes
Textures, (gelée, tartare et coulis)
Caviar au wasabi
*

Petite brioche de Saint-Jacques à la
normande

Ou

Roti de chapon farci sauce morilles et
vin jaune
*

Noël:

Bûche croquante aux 3 chocolats
(Noir, au lait et blanc)

Nouvel an : Au choix

Mille feuille de truite fumé et écrevisses, crème acidulée aux agrumes 13-00
Verrine de homard, Tomate en différentes Textures,
(gelée, tartare et coulis) Caviar au wasabi 18-00
Opéra de foie gras et magret fumé, Gelée de griottes 18-00
Croute aux champignons et morilles 9-50
Croute aux morilles et vin jaune 17-00
Gâteau moelleux parmentier d'escargots, crème fleurette 15-00

Poissons chauds accompagnés d'un riz et feuilleté

1/2 homard décortiqué en navarin sauce safranée 27-00
Petite brioche de Saint-Jacques à la normande 19-00
Tournedos de truite rose aux lardons de magret fumé 15-00
Pave de sandre sauce au vin jaune 16-00

Viandes et gibiers avec garniture

Civet de cerf à la paysanne 15-00
Ballotine de volaille farcie au foie gras et trompettes 15-00
Roti de chapon farci sauce aux morilles et vin jaune 19-00
Quasi de veau (rosé) sauce périgourdine 19-00

Inclus dans les menus et la carte

Nos plats de viandes sont accompagné d'un flanc de légumes
d'hiver et gratin dauphinois 150GRS
Le gibier: chou rouge aux marrons, spaëtzles et poire au vin