

48€90*

Foie gras de Canard
Confit de Choucroute et Roug'Choux

Ou

Tartare d'espadon et Saumon Fumé

Suprême de Pintade, Choux rouge aux épices
Sauce girolles et Mousseline de Potimarrons

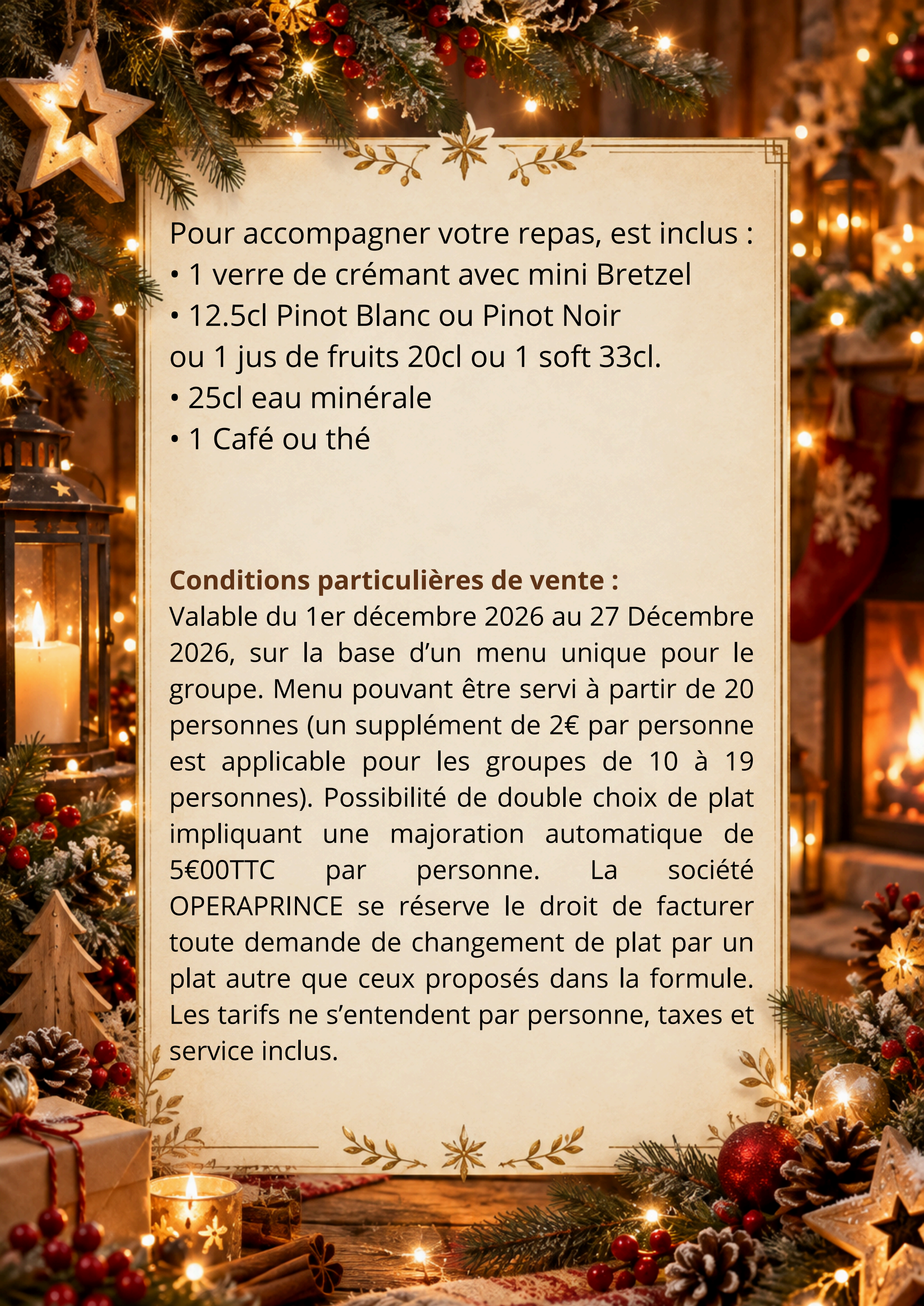
Ou

Filet de Dorade, Tagliatelle à l'encre de seiche
Sauce Safranée et Patate Douce

Buche glacée Chocolat
Coulis Mangue et Fruits de la Passion

Ou

Déclinaison de Noel, Poire pochée au vin
chaud, Glace Marron, Mini Crème brûlée aux
Epices de Noël



Pour accompagner votre repas, est inclus :

- 1 verre de crémant avec mini Bretzel
- 12.5cl Pinot Blanc ou Pinot Noir
ou 1 jus de fruits 20cl ou 1 soft 33cl.
- 25cl eau minérale
- 1 Café ou thé

Conditions particulières de vente :

Valable du 1er décembre 2026 au 27 Décembre 2026, sur la base d'un menu unique pour le groupe. Menu pouvant être servi à partir de 20 personnes (un supplément de 2€ par personne est applicable pour les groupes de 10 à 19 personnes). Possibilité de double choix de plat impliquant une majoration automatique de 5€00TTC par personne. La société OPERAPRINCE se réserve le droit de facturer toute demande de changement de plat par un plat autre que ceux proposés dans la formule. Les tarifs ne s'entendent par personne, taxes et service inclus.