

# Réveillon du Nouvel An, Soirée de Gala au Restaurant de la Forêt...

Le dîner gastronomique aux chandelles, préparé avec art par les chefs Jean-Michel, Frédéric et Nicolas, vous sera servi avec savoir-faire, prévenance et efficacité.

L'orchestre de Guy Maxence vous fera danser jusqu'à l'aube dans une chaude ambiance, avec les cotillons bien entendu.

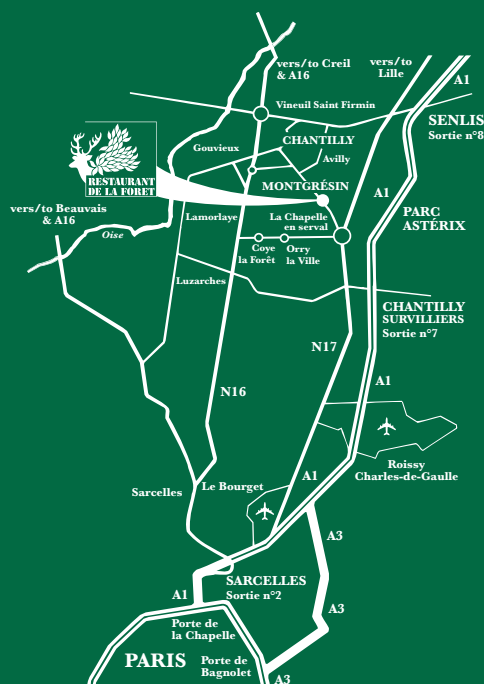
Pour votre plaisir, le champagne\*, prestigieux vin de fête, pétillera dans vos verres... toute la nuit.

Élisabeth, Emmanuelle et André Gaveau, auront le plaisir de vous accueillir à partir de 21h30.

Le dîner sera servi à 22h30 précises.

Soyez des nôtres ; réservez à l'aide du bulletin ci-joint.

\* Des vins AOC Blanc et Rouge seront proposés à ceux qui le souhaiteraient.



[www.restaurantdelaforet.com](http://www.restaurantdelaforet.com)



André & Élisabeth Gaveau  
Restaurateurs

Route de la Forêt  
Hameau de Montgrésin

60560 ORRY LA VILLE - Oise

Tél : +33 (0)3 44 60 61 26

Fax : +33 (0)3 44 54 95 32

Restdelaforet@gmail.com

[www.restaurantdelaforet.com](http://www.restaurantdelaforet.com)

© Gaveau & Co Chantilly

*Joyeux Noël  
Bon réveillon  
Bonne année*

*Notre réveillon de la saint Sylvestre...  
Nos menus gastronomiques pour  
les fêtes de fin d'année.*

# 2012 Saint Sylvestre

*En apéritif...  
Porto, Whisky, Champagne ou Cocktail sans alcool,  
...Mise en bouche.*

Puis...

Millefeuille de Foie Gras de Canard et Crêpe de Froment,  
...Compotée de Figs Fraîches.

Homard aux Pommes Granny et Pommeau,  
...sur Canapé de Céleri Fondant.

Filet de Bœuf poêlé au Beurre Salé et son bonbon de Joue,  
...Jus Corsé.

Brie Rôti aux 5 Baies et au Miel, Mâche à l'Huile de Noix.

Dôme Chocolat Noir, Cœur Crème Brûlée Caranougat.

Café Arabica.

*Champagne\* Brugnion à discrétion...*

À l'aube... La Gratinée.

Prix Net 145 €

\* Eaux de source, plate ou gazeuse à volonté...

## Joyeux Noël 2011... Joyeux Noël ! Dîner du 24 décembre Déjeuner du 25 décembre

Homard Cocktail,  
Gelée d'Agrumes et Purée d'Avocats.  
*ou*

Terrine de Pigeon Safrané,  
Asperges Vertes et Carotte Fane.

Escalope de Foie Gras Poêlée,  
Tatin de Pommes et Langues de Magret Fumé.  
*ou*

Aumônière d'Huîtres Chaudes au Beurre Blanc.

Le Sorbet Léger.

Cornet de Ris de Veau et Langoustines,  
Crème Légère à la Vanille.  
*ou*

Osso Bucco de Lotte au Coulis de Poivrons Doux.

Filet de Bœuf à la Plancha sauce Foyot.

Quenelle de Roquefort sur Roquette,  
et Brunoise de Poires.

Craquant Arabica, Crèmeux au Beurre Salé,  
Caramel de Café.

## Bonne année 2012... Bonne année ! Déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier

Millefeuille de Foie Gras de Canard et Crêpe de Froment,  
Compotée de Figs Fraîches.  
*ou*

Terrine de Saint Jacques Coraillée,  
Espuma d'Avocat Truffé.

Homard aux Pommes Granny et Pommeau,  
sur Canapé de Céleri Fondant.  
*ou*

Escargots de Bourgogne aux Gésiers Confits,  
Oignons Doux et Mousseux au Lard.

Le Sorbet Léger.

Pithiviers de Volaille de Bresse aux Morilles et Vin Jaune.  
*ou*

Filet de Bœuf Poêlé au Beurre Salé et son bonbon de Joue,  
Jus Corsé.  
*ou*

Pavé de Bar Rôti à la Coppa,  
Balsamique et Huile Vierge.

Brie Rôti aux 5 Baies et au Miel, Mâche à l'huile de Noix.

Dôme Chocolat Noir, Cœur Crème Brûlée Caranougat.

### Vous composerez votre menu... en choisissant :

Une seule entrée parmi les 4 proposées : 57 €\*

Une entrée + une seconde entrée : 68 €\*

Un menu sur le principe du menu habituel,  
mais... avec le sorbet, les eaux de source

et les vins de Bordeaux : 49 €\*

Bordeaux Graves Blanc  
Bordeaux Rouge «Château Goumin» 2007  
Mise au Château

Eaux de Source plate ou gazeuse

...servis à volonté.

Il est indispensable de réserver sa table.

M. \_\_\_\_\_

désire réserver   couvert(s)  
pour le Réveillon du Nouvel An 2012  
et verse 70 € par couvert à titre d'arrhes par :  
 chèque  espèces  carte bancaire

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Téléphone :

Mobile :

Email : \_\_\_\_\_

Les réservations doivent être confirmées par le versement d'arrhes ; les arrhes seront rendues pour toute annulation avant le 25 décembre 2011.



Route de la Forêt  
Hameau de Montgrésin  
60560 ORRY LA VILLE - Oise  
Tél : +33 (0)3 44 60 61 26  
Fax : +33 (0)3 44 54 95 32  
Restdelaforet@gmail.com  
www.restaurantdelaforet.com

Date

Signature