



Sur commande jusqu'au **20 décembre**
 07 83 75 97 12 - evenement@m-receptions.fr
 Retrait les 23 et 24 décembre à l'Art de Noël,
 17 Place Drouet D'Erlon, 51100 Reims



Menu du Réveillon de Noël

Pièces apéritives

•
 Saint-Jacques marinées aux salicornes,
 pulpe de mangue à la baie rose

•
 Volaille de la Champagne en robe
 de champignons rosés, légumes du potager

•
 Brie de Meaux farci à la truffe

•
 Bûche pâtissière à la part
 Au choix : Rêve de Ganache ou Bulles d'Évasion

79 euros TTC / personne

Edition limitée

Le pain et le beurre ne sont pas fournis



Rêve de Ganache

Bûche pâtissière (aux saveurs chocolatées)
 réalisée par Arnaud Beck,
 Chef Pâtissier du restaurant Arbane

De 6 à 8 personnes - 49 euros TTC

Edition limitée



Bulles d'Évasion

Bûche pâtissière (aux notes exotiques)
 réalisée par Arnaud Beck,
 Chef Pâtissier du restaurant Arbane

De 6 à 8 personnes - 49 euros TTC

Edition limitée

Foie Gras (500g) - 69 euros TTC | Tourte des fêtes - De 6 à 8 personnes - 39 euros TTC

Vos délices gastronomiques vous seront remis dans des emballages sur-mesure,
 accompagnés de conseils de préparation et de service.
 Joyeuses Fêtes de fin d'année à toutes et à tous !