

Venez fêter le

# *Nouvel an*



à La Meunerie !

Mardi 31 décembre 2019 - 20h à 4h

## MENU

1 cocktail offert

Toasts tapenade et foie gras

Blinis saumon fumé  
Blinis Oeufs de lump

Verrine boudin noir et pomme  
Verrine tartare de saumon Tzatziki

Suprême de pintade sauce forestière  
et légumes d'antan

1/2 homard avec risotto parmesan  
et bisque

Bric truffé

Bûche

**53€ PAR PERSONNE**

**LA MEUNERIE VOUS PROPOSE DE VENIR FÊTER LE  
RÉVEILLON AUTOUR D'UN MENU SPÉCIAL & AMBIANCE DJ**

**SUR RÉSERVATION** au 06 15 63 33 63 ou sur [www.weezevent.com/nouvel-ans-a-la-meunerie](http://www.weezevent.com/nouvel-ans-a-la-meunerie)

Menus 100% FAIT MAISON, à base de produits frais . **HORS BOISSONS** (à la carte) -  
Champagne 40€ la bouteille. Menu à 53€ par personne.

**LA MEUNERIE RESTAURANT & Social Club, 22 avenue de la Libération, Shopping Promenade à Arles**



Venez fêter Noël à La Meunerie !



# Ho-ho-ho Repas de Noël!

LA MEUNERIE VOUS PROPOSE SON  
MENU SPÉCIAL FÊTES DE NOËL!

Du 1er au 31 décembre 2019

Sur réservation groupe à partir de 15 personnes

## DÉJEUNER

Feuilleté de Noël

Gravlax de saumon et crème aux  
herbes

ou Foie gras mi-cuit, chutney  
griotte et son pain d'épices

Ballotine suprême de pintade  
basse température et écrasé de  
butternut

ou Navarin de lotte safrané  
et ses légumes

Brie truffé

Bûche de Noël (au choix)

28€

PERSONNE

1 cocktail  
offert

## DÎNER

Feuilleté de Noël

Mise en bouche

Gravlax de saumon et crème aux  
herbes

ou Foie gras mi-cuit, chutney  
griotte et son pain d'épices

Ballotine suprême de pintade  
basse température et écrasé de  
butternut

ou Navarin de lotte safrané  
et ses légumes

Brie truffé

Bûche de Noël (au choix)

Mignardises

43€

PERSONNE

1 cocktail  
offert

Menus également proposés  
le Jeudi 29/12

**POUR LE NOËL DE LA  
MEUNERIE !**

Services du midi et du soir

**SUR RÉSERVATION** au 06 15 63 33 63  
Menus 100% FAIT MAISON,  
à base de produits frais.  
Boissons non comprises (à la carte).

Valables pour les groupes  
à partir de 15 personnes le midi  
et 20 personnes le soir.  
Privatisation totale ou partielle possible.