

## Réservez votre réveillon de la Saint-Sylvestre !



Réservez votre réveillon de la Saint-Sylvestre !

La dynamique équipe du foyer rural de Maignaut-Tauzia prend les réservations jusqu'au 23 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre du 31 décembre, à la salle des fêtes.

Un menu gastronomique : cocktail gascon et ses amuse-bouches. Ballotin de foie gras en habit de choux et pleurote. Médaille de lotte poêlée au beurre salé, jus réduit de Saint-Jacques et mirepoix de légumes. Trou gascon. Mini rôti de poularde tout morilles, duo de pommes de terres farcies aux deux couleurs. Salade et fromage des Pyrénées, confiture de cerises noires. Bûche maison, café et digestif. Servi avec blanc moelleux du domaine de l'Uby, rosé fleurantin du domaine des Capots, harmonie rouge du domaine du Pellehaut + une flûte de champagne.

Ce repas sera accompagné d'une ambiance musicale, de cotillons et, pour finir, du traditionnel tourin.

Téléphoner au 06 46 12 40 58 ou au 06 35 24 69 27.

Tarif : 59 € pour les adultes, 40 € pour les enfants de moins de 12 ans.

# MAIGNAUT TAUZIA

## REVEILLON de la saint sylvestre

**59 €**



COCKTAIL GASCON ET SES AMUSE-BOUCHES

\*\*\*\*

BALLOTIN DE FOIE GRAS  
EN HABIT DE CHOUX ET PLEUROTE

\*\*\*\*

MÉDAILLON DE LOTTE POÊLÉE AU BEURRE SALÉ,  
JUS RÉDUIT DE SAINT JACQUES ET MIREPOIX DE LÉGUMES

\*\*\*\*

TROU GASCON

\*\*\*\*

MINI ROTI DE POULARDE TOUT MORILLES,  
DUO DE POMMES DE TERRE FARCIES AUX DEUX COULEURS

\*\*\*\*

SALADE ET FROMAGE DES PYRENEES  
CONFITURE DE CERISES NOIRES

\*\*\*\*

BUCHE MAISON

\*\*\*\*

CAFE ET DIGESTIF

Servi avec :

Blanc moelleux du domaine de l'UBY  
Rosé Fleurantin du domaine des CAPOTS  
Harmonie rouge du domaine de PELLEHAUT  
Une flûte de champagne

AMBIANCE MUSICALE  
COTILLONS  
TOURIN  
40€ pour les enfants - 12 ans

**RESERVATIONS** avant le 23 décembre au 06 46 12 10 58 ou 06 35 24 69 27  
dans la limite des places disponibles