

fondation saint-jacques

Repas des Fêtes de fin d'année 2026

Réveillon de Noël, 24 décembre à 18h00

Crème de courge au curry

*

Petite tartelette de maïs, brunoise
de champignons, crème de noisette

*

Selle de chevreuil sauce Grand Veneur (GB)
Mousseline de butternut
Etuvée de chou-rouge, marrons au beurre
Pommes aux airelles

*

Etoile de Noël glacée

Réveillon du Nouvel An, 31 décembre à 18h00

Velouté de panais et noisettes

*

Petite gaufre de pommes de terre
Mousse de raifort et saumon fumé (Norvège)

*

Suprême de poulet jaune crème au cognac (France)
Tatin de butternut, carottes, châtaignes
Pleurotes grillés

*

Sapin chocolat glace vanille



N'oubliez pas de vous inscrire
Au secrétariat

Noël, 25 décembre à 12h00
Apéritif dès 11h00

Velouté de lentilles corail et lait coco

*

Tartare aux 2 saumons et avocat (Norvège)

*

Tournedos de dinde (France)
Crème de morilles
Pommes Williams
Fagot de haricots verts

*

Bûchette rocher vanille-praliné

Nouvel An, 1er janvier à 12h00
Apéritif dès 11h00

Crème forestière

*

Foie gras au Jurançon (France)
Confit oignons, fruits secs, briochette toastée

*

Filet mignon de porc (Suisse)
Crème de moutarde à l'ancienne
Gratin de pommes de terre
Pâtisson rôti au romarin

*

Bûchette aux fruits rouges