



Vos menus de Fêtes 2023-2024

Votre soirée de la St-Sylvestre

Pensez à réserver votre soirée dans notre salon
avant le 17 décembre 2023



Bôsire Gastronomie

le partenaire de vos réceptions

283 rue du Brun Pain 59200 TOURCOING

Tél : 03.20.37.17.17 ou 03.20.25.44.50

Mail : bosire@bosire.fr Site : www.bosire.fr

Soirée Saint-Sylvestre

Le 31 décembre 2023

130,00 € TTC/pers avec DJ et cotillons

Champagne et ses mises en bouche
Pour vous accueillir (Autres choix possibles)

Douceur du Périgord et sa figue rôtie
et ses perles de groseilles

Moelleux : Côtes de Bergerac

Feuilleté St Jacques

Et sa poêlée forestière

Vin blanc : Chablis

Granité mojito et son sorbet citron

Médaille chapon farci châtaignes/noisettes

Et sa garniture

Ou

Mijoté d'autruche aux aïelles

Et sa garniture

Bordeaux rouge : Château Arthus Saint Emilion

Assiette de 4 fromages affinés

Et sa salade aux noix

Dessert de l'an neuf glacé



Champagne,
Café, eau, bière

Nos conditions

Menus de fêtes 2023-2024

Commande

Noël avant le 14 décembre

Nouvel an avant le 20 décembre

Enlèvement

Les 24 et 31 décembre 2023
dans nos salons entre 10h et 12h



Règlement

Pour les repas et buffets à emporter

Paiement intégral à la réservation

Pour la soirée St Sylvestre

Paiement intégral à la réservation

*chèque à l'ordre de Bôsire Gastronomie

Débit le 26 décembre 2023



Buffet à 24,00 € TTC/pers

Min 10 personnes

Florentine de saumon fumé,
Ballotine de cochon de lait,

Jambon cru des montagnes,
Rôti bœuf au thym,
Gigot d'agneau,

Plateau de cochonnailles :
Fleurs de bacon, pavé du Nord, chorizo,



Salade de quinoa à la Provençale,
Salade Parisienne,
Salade de perles marines,
Carottes râpées, Taboulé,
Duo de céleri et carotte à la moutarde,
Mesclun de salade aux noix et mozzarella,



Gâteau chocolat
et sa crème anglaise,

Buffet à 32,00 € TTC/pers

Min 10 personnes

Douceur du Périgord,
Et ses perles de groseilles,

½ Homard façon Bellevue,
Macédoine, tomate,
Œuf et crevette bouquet,

Jambon à l'os,
Jambon cru des montagnes,
Ballotine de cochon de lait,
Rôti de bœuf au thym,
Gigot d'agneau,
Plateau de cochonnailles :
Fleurs de bacon, pavé au poivre, chorizo,

Salade de quinoa à la provençale,
Salade Parisienne,
Salade de perles marines,
Carottes râpées, Taboulé,
Duo de céleri et carotte à la moutarde,
Mesclun de salade aux noix et mozzarella,



Gâteau chocolat
et sa crème anglaise,

Repas chaud 22,00 € TTC

Corolle de limande et saumon
sur son paillason de petits légumes
et sa sauce crémée,

Médaille chapon farci châtaignes/noisettes
Et sa garniture,



Repas chaud 31,50 € TTC

Douceur du Périgord
Et ses perles de groseilles,

Timbale de St Jacques
Et sa poêlée forestière

Mijoté d'autruche aux airelles
Et sa garniture,

