



## 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](mailto:bosire@bosire.fr) Site : [www.bosire.fr](http://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,

