

Réveillon 2024

Le 31 décembre

à partir de 19h

Ferme de Montblin

Route d'Echarcon

91090 Lisses

Menu

Soupe de champagne, soft
Amuse-bouche servis à table
Foie gras, confiture de figues, brioche chaude
Cassolette de fruits de mer et Saint Jacques
Trou Normand
Filet de chapon sauce truffe
et son accompagnement de légumes
Farandole de fromages
La surprise du chef
1 flûte de champagne
Café et Chocolat en Open Bar

Vin blanc et rouge
pour accompagner le repas

Possibilité bouteille de champagne
en supplément



Tarifs

Adulte : 93€
Enfant jusqu'à 14 ans : 45€

RÉSERVATION OBLIGATOIRE
JUSQU'À GUICHET FERMÉ

VESTIAIRE 2€ PAR PERSONNE

Renseignements

01 64 57 60 01
06 74 74 67 83

Animation
A2xSonorisation

Photo Booth
sur place - gratuit

Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédits photos : ©Fotolia.com

Pour votre santé manger au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Coupon de réservation

A déposer ou à envoyer au Grain de Poivre afin de valider la réservation,
Ferme de Montblin, route d'Echarcon 91090 LISSES

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

.....

Code postal

Ville.....

Téléphone

E-mail.....

Nombre de personnes

Adulte(s) x 93€ = €

Enfant(s) x 45€ = €

Total de la réservation = €

Possibilité de règlement en 2 fois :
faire 2 chèques à joindre à la réservation.

> 1^{er} encaissement le 24 novembre

> 2^e encaissement le 24 décembre

Règlement par chèque
à l'ordre du **Grain de Poivre**
Les réservations ne
seront prises en compte
qu'accompagnées
de leur règlement.

Dès réception de ce dernier,
un **SMS de confirmation**
vous sera envoyé et sera
à présenter à l'entrée le soir
du réveillon.

Le service débutera à 20h30.

**Les retardataires prendront
le repas en cours.**

Merci de votre compréhension.