

COMITE DES FÊTES DE FEYTIAT

TRAITEUR :

La Boucherie Limousine
Christophe SENEGAS

ANIMATION :

KRISS ANIM'

VIN :

Vin blanc : Cotes de Gascogne * hirondelle *
Vin rouge : Bordeaux Château Pichon le Roc

Champagne : 25€ la bouteille – 5€ la coupe

MENU

Apéritif avec assiette de 5 toasts :

wrap de la criée
galétou limousin
blinis périgourdin
2 bouchées chaudes

Marbré de foie gras de canard fermier et de ris de veau,
Confit d'oignon et son mesclun.

Coquille St Jacques gratinée au champagne,
Fondue de poireaux et fruits de la mer.

Patience glacée
colonel du 31

Pavé de veau snaké, crémeux à la morille
écrasé de patate douce à la noisette torréfiée

Assiette Auvergnate et son mesclun
St Nectaire, Bleu d'Auvergnate, Cantal

Pavlova aux fruits rouges et sa glace à la vanille

Café

Le Comité des fêtes de Feytiat
vous souhaite
une bonne année 2027