

Dîner de Gala & soirée dansante

Vendredi 18 novembre 2011

Salle des Fêtes à 19h30



Menu



- Mosaïque de canapés assortis -
- Allumettes feuilletées à la tapenade -
- Pain surprise maison garni de bouchées au crabe, sauce cocktail -
- Petit cake aux olives et tomates confites -
- Foie gras cuit et confiture d'olives noires -
- Macaron garni tapenade d'olive verte -
- Brochette de tomate confite et olive -
- Boisson -

(kir, punch et Jus de fruit, coca, eau minérale plate et gazeuse, glaçons)

- Tian d'olives et tomate confite, tarte tiède au chèvre frais, cresson -
- Confit de canard aux olives, pommes grenailles et tian aux légumes et olives confites au pistou -
- Chèvre frais farci de tapenade servi avec petit mesclun et cressin aux olives -

Chocolat griottes et fruits sur coulis de fruits rouges

Eau minérale plate et gazeuse, ¼ de vin par personne, café, glaçons

30 Euros par personne

Réservation obligatoire du 10 octobre au 10 novembre 2011
Repas préparé par les «2 Toques», soirée animée par l'orchestre «Belle Epoque»
Service Festivités - RDC Mairie de La Farlède
(de 8h à 12h30 et de 14h à 17h au 04 94 27 85 95)

