

## Soirée du Nouvel An 2021 - 2022

- pour le 31 Décembre 2021 -

Venez vous défouler pour le 1er réveillon  
APRÈS LE DÉCONFINEMENT  
aux Salles de réception les Jardins d'Oréa

### 1 apéritif au choix

Foie gras de Canard au gewurztraminer (MAISON)

Cassolette de la mer au chorizo Ibérique

Sorbet citron

Les cotillons & Coupe de L'An

Suprême de volaille farci & sa garniture

Assiette de 3 fromages sur lit de salade

Croustillant au chocolat crème pralinée

Soupe à l'oignon, croûtons, fromage râpé

Menu à 80€

Soirée animée par DJ Amaury (une Légende de la nuit)

Infos et Réservation au 06 87 20 65 27

Date limite de réservation : Jeudi 16 décembre 2021

Paiement à effectuer au moment de la réservation !

Les places sont limitées

Soirée privée

## CONTACT

Tél.: 06 87 20 65 27 - 03 27 35 85 03

Mail : [le.vauban@hotmail.fr](mailto:le.vauban@hotmail.fr)

Web : [www.levauban-bouchain.com](http://www.levauban-bouchain.com)

[www.lesjardinsdorea.com](http://www.lesjardinsdorea.com)

Facebook : Le vauban restaurant  
Salles de réception  
les jardins d'oréa

Toutes les commandes seront  
à retirer aux SALLES  
DE RECEPTION  
LES JARDINS D'ORÉA

Le 24 Décembre 2021  
De 10h00 à 13h00  
Au 13 rue Lucien Sampaix  
59111 Hordain

Noël  
nouvel an

RESTAURANT  
**LE VAUBAN**  
[WWW.LEVAUBAN-BOUCHAIN.COM](http://WWW.LEVAUBAN-BOUCHAIN.COM)





### LES MISES EN BOUCHE

<b>Les pains surprise</b> (48 pièces)	
Pain surprise charcuterie.....	30,00€
Pain surprise nordique.....	34,50€
<b>Les canapés tradition</b> (5 variétés mélangées)	
Plateaux de 20 canapés.....	18,00€
Plateaux de 40 canapés.....	35,00€
<b>Les mini-burgers</b> (boeuf cheddar)	
12 mélangés.....	22,50€
24 mélangés.....	42,00€

### LES ENTRÉES FROIDES

<b>Foie gras de Canard Rougié</b> (MAISON).....	7,50€
Les 80/100 g et sa compotée d'oignons, gelée de vin chaud, briochette	
<b>Saumon Gravlax à la betterave</b> .....	7,20€
Chantilly à l'aneth, persillade de crevettes sauvages	
<b>Tartare aux 2 saumons frais &amp; fumé</b> .....	6,90€
Mascarpone ciboulette, baies roses	
<b>Coquille de saumon frais de Norvège</b> .....	6,20€
Sur lit de macédoine de légumes et sa crevette sauvage	
<b>Terrine de Foie gras de Canard Rougié</b> (MAISON).....	25,00€ (250g)
	.....45,00€ (500g)
Parfumée aux épices de NOËL, Gewurztraminer	

### LES ENTRÉES CHAUDES

<b>Vol au Vent au ris de veau</b> .....	7,80€
Et ses champignons des bois	
<b>Foie gras frais poêlé, tatin de pommes</b> ..	7,20€
Figue fraîche, aux épices de Noël	
<b>Cassolette de lotte au chorizo</b> .....	7,20€
Joue de lotte, chorizo Ibérique, petits légumes, sauce champagne	
<b>Tourte, chapon de Noël rôti</b> .....	6,50€
Crème de châtaigne aux pleurotes	

### «LES PLATS SPÉCIAL FÊTES» NOËL

<b>Suprême de volaille en croûte de noix, jus vin jaune</b> .....	12,90€
Mousseline de patate douce, fagot d'asperges lardé, tomate aux herbes	
<b>Médaille de Veau à la forestière</b> .....	13,90€
Gratin dauphinois, poêlée d'antan, tomate aux herbes	
<b>Tournedos de Canard au balsamique, jus d'orange</b> .....	14,20€
Mousseline de patate douce, fagot d'asperges lardé, tomate aux herbes	
<b>Filet de boeuf aux éclats de poivre</b> .....	15,00€
Gratin dauphinois, poêlée d'antan, tomate aux herbes	
<b>Dos de saumon crumble éclats de pistache</b> .....	14,50€
Mousseline patate douce, fagot d'asperges lardé, tomate aux herbes	
<b>Souris d'agneau confite au romarin</b> .....	15,20€
Gratin dauphinois, poêlée d'antan, tomate aux herbes	

**Dates limites de vos commandes :**  
 Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soin, nous vous remercions de bien vouloir nous confirmer au plus tard :

**Le Jeudi 16 Décembre pour Noël**

Des arrhes de 50% Vous seront demandées par chèque à la commande. Le solde de la commande sera à régler par chèque, espèces, le jour du retrait ou de la livraison de la marchandise.