

Réveillon du Nouvel An 2022

Soirée « ALL-IN »

Champagne & toutes boissons comprises à volonté pour toute la soirée

Menu & Soirée à 150 €

Champagne & toutes boissons comprises à volonté pour toute la soirée

★ Les Fines Bulles de Saint-Sylvestre
& Leurs Mises Bouches ★

—◆—
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,
Relevé aux 4 Epices, au Porto & Cognac
Confit d'Oignons, Sur Son Blinis Gourmand

—◆—
Les Noix de Saint-Jacques Rôties,
Velouté à la Bisque de Homard

—◆—
Le Petit Rafrâichissant

—◆—
Le Filet Pur de Cerf, Sauce Poivrade

—◆—
Le Délice de Maître Renard

—◆—
La Gourmandise de l'An Neuf ★

—◆—
Le Prince Noir & sa Suite ★

sono & soirée dansante

Arrivée Souhaitée à 20h00 -
sur réservation acompte de 50 % à la réservation
solde à régler avant le 28/12

Réveillon du Nouvel An 2022

Soirée « ALL-IN »

Boissons sans alcool comprises à volonté pour toute la soirée

★ Menus Enfants

Menu & Soirée à 45 €

Boissons sans alcool comprises à volonté pour toute la soirée

Jus de Fruits & Toasts

—◆—
Le Duo de Croquette au Fromage
& Croquette aux Crevettes Grises

—◆—
Le Petit Rafrâichissant

—◆—
Le Steak de Bœuf, Frites ★

—◆—
La Gourmandise de l'An Neuf

sono & soirée dansante

ou

Menu & Soirée 75 €

Boissons sans alcool comprises à volonté pour toute la soirée

Le même menu que les adultes,
sans le fromage, en plus petites quantités et à demi-prix.

Arrivée Souhaitée à 20h00 -
sur réservation acompte de 50 % à la réservation
solde à régler avant le 28/12

----- restaurant *Le Belvédère* -----

182 rue de la Martinoire - 7700 Mouscron

☎ 056.33.16.15 - de France : 0032.56.33.16.15

www.le-belvedere.net

info@le-belvedere.net

Nos menus sont proposés boissons comprises :
Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs, café

Menu du jour de Noël & du jour de l'An à 85 €

L'Apéritif Maison & sa Mise en Bouche
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)



La Gourmandise des Mers
(Déclinaison de saumon rose, crevettes royales, crabe,
petite tomate aux crevettes grises,...)

ou

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,
Relevé aux 4 Epices, Confiture d'Oignons,
Toasts grillés & Petite Brioche Maison



Le Petit Rafrâichissant



Le Tournedos de Bœuf,
Crème Flambée à l'Armagnac

ou

Le Suprême de Pintade Fermière, Façon Chambertin



La Douceur du Belvédère



Le Prince Noir & sa Suite



vins, bières, softs compris jusqu'au dessert

Menu du jour de Noël & du jour de l'An à 95 €

L'Apéritif Maison & sa Mise en Bouche
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)



La Délice Terre & Mer
(foie gras de canard maison, magret de canard fumé,
cuisse de caille fumée, saumon fumé, crevettes Royales
petite tomate aux crevettes grises.)

ou

Les Noix de Saint-Jacques Rôties,
Velouté à la Bisque de Homard



Le Petit Rafrâichissant



Le Suprême de Bar Rôti sur Peau,
Sauce au Beurre Blanc « Citrus Fresh »
(assaisonnement à base de mandarine, citron vert, yuzu)

ou

Les Noisettes de Filet Pur d'Agneau
Jus Réduit à l'Emincé de Morilles



La Douceur du Belvédère



Le Prince Noir & sa Suite



vins, bières, softs, compris jusqu'au dessert



----- restaurant *Le Belvédère* -----

182, rue de la Martinoire - 7700 Mouscron (Belgique)
☎ 056.33.16.15 – de France : 0032.56.33.16.15
www.le-belvedere.net info@le-belvedere.net