



# RUCH



dans la Salle Polyvalente à 20H00  
« Les Abeilles Ruchelaises »

ORGANISENT

Animation assurée par le Duo « Echappée Belle »



78€

Ambiance assurée

## Menu

Cocktail champagne avec toasts

\*\*\*\*\*

### Entrée 1

Foie gras mi-cuit au Tariquet, tarte fine de Magret fumé et figues rôties, petite salade roquette aux chips truffée avec 1 verre de vin blanc moelleux « La Jonquille »

\*\*\*\*\*

### Entrée 2

Croustade de saint Jacques et gambas au whisky, Jeunes épinards au beurre noisette avec 1 verre de vin blanc sec « Tariquet »

\*\*\*\*\*

### Plat

Chapon fermier truffé sous la peau, cuit rôti moelleux, Cassolette de cèpes dans leur jus, pommes fondantes et légumes d'hiver avec 1 verre de vin rouge Médoc « Château Sigognac 2016 »

\*\*\*\*\*

### Fromage

Assortiment de fromages affinés : Saint Nectaire fermier, Comté Marcel Petite, Ossau Iraty, Salade verte -avec 1 verre de vin rouge Médoc « Château Sigognac 2011 »

\*\*\*\*\*

### Dessert

Bûche revisitée : Biscuit pistache, crèmeux citron vert, framboises et griottes avec 1 coupe de champagne

\*\*\*\*\*

Café

\*\*\*

VENEZ

NOMBREUX



Réservation au 06 62 74 04 39 et 05 57 40 50 70

ou sur [joelle.leboucher@orange.fr](mailto:joelle.leboucher@orange.fr)

Pass Sanitaire obligatoire