

Noël aux Sorbiers

dans un cadre convivial et
chaleureux

Le 24 décembre

Pendant l'après-midi : Vin chaud, activités de Noël

À partir de 18h : Apéritif (coupe de Crémant de Wallonie)

À partir de 19h : Diner 5 services et soirée de Noël avec présence du Père Noël

80€ par personne avec apéritif (hors boissons pendant le repas)

Le 25 décembre

De 10h à 14h : Brunch de Noël (45€ par personne, boissons comprises)

À partir de 19h : diner à la carte

Accessible à tous.
Sur réservation uniquement.
Contactez-nous au +32 82 22 20 63
ou par mail bonjour@lessorbiers.com





MENU DE NOËL

(servi le 24/12 au soir)

Mises en bouche chaudes et froides

Terrine de foie gras et canard confit,
vinaigrette de betterave rouge

Saint-Jacques snackées,
crèmeux de pommes de terre à l'huile de truffe

Ballottine de pintade farcie forestière,
pommes dauphine et sauce périgueux

Fromages (en supplément 6€)

Soufflé glacé chocolat et kumquat, coulis de poire caramélisée

*80€ par personne avec coupe de Crémant, hors boissons pendant le repas
Alternative végétarienne disponible sur demande

Accessible à tous.
Sur réservation uniquement.
Contactez-nous au +32 82 22 20 63
ou par mail bonjour@lessorbiers.com

