

Esprit Sud Périgord

MENUS DE FÊTES

2024



OFFICE
DE TOURISME
**CŒUR DE
BASTIDES**



ESPRIT
SUD
PÉRIGORD



Menu de Noël

MERCREDI 25 DECEMBRE MIDI

AMUSE BOUCHES

48€

Champagne et ses verrines divines

MISE EN BOUCHE

Duo de foie gras aux agrumes et aux épices, gelée de Monbazillac et chutnez à la mangue

PLAT

Rôti de chapon farci aux cèpes
Crèmeux de potimarron et ses pommes dauphine

FROMAGE

Macaron de benjamin et sa salade

DESSERT

Omelette norvégienne

CAFE CAMBE

40 RUE DE LA FORGE
47290 CASTELNAUD DE GRATECAMBE
05 53 75 00 14



MENU DE FÊTES

LE 24 DECEMBRE AU SOIR LE 25 DÉCEMBRE MIDI
LE 31 DECEMBRE AU SOIR & LE 1ER JANVIER MIDI

AMUSE-BOUCHE

Oursin - Matignon - Pamplemousse

PREMIÈRE ENTRÉE

Foie gras mi-cuit IGP Périgord -
Crèmeux pain d'épices - Poire au barbecue

SECONDE ENTRÉE

Oignon confit - Anguille fumée - Poutargue

PLAT

Poularde - Trompettes de la mort en ravioles safranées -
Bisque d'écrevisse de Dordogne

DESSERT

Romarin - Miel de ronces - Reine des reinettes

Restaurant L'Alvéole - Villeréal
05.53.71.64.02



49€
par pers



LA TABLE DE L'EUROPE



HÔTEL *** &
GASTRONOMIE

MENU de Noël



24 Décembre | 25 Décembre
45€ à Emporter | 59€ Sur Place



Mise en Bouche



Huître Tiède, Crumble Noisettes, Brunoise de
Pommes Granny Smith, Sabayon Champagne

Entrée

Mi-Cuit De Foie Gras IGP Périgord au Gaïa &
Poivres, Brioche Maison

Plat

Ballotine de Pintade Fermière à la Truffe
Mélanosporum, Epinard, Duxelle de Champignons,
Echalotes & Sauce Poulette Truffée

Fromage

Fromage de Chèvre Travaillé par nos soins aux
Pruneaux, Truffes, Noisettes & Sorbet Miel
Thym

Dessert

Surprise de Noël

Votre Pâtissier Julien vous propose
SUR COMMANDE UNIQUEMENT

Bûche de Noël - 6 à 8 pers - 35€

Mousse Légère Noisette, Coeur Caramel Beurre
Salée, Croustillant Feuillantine Praliné



Reveillon du 31



L'horloge de la St Sylvestre

6 Pers: 28,80€ -ou- 8 pers: 38,40€

Biscuit au grué de cacao, croustillant au chocolat, coulis au deux citrons, crémeux praliné

Nos Galettes et Couronnes

Pour 4, 6, ou 8 personnes

Ballotins de Chocolats

175G: 21,50€

250G: 29,50€

375G: 39,50€

500G: 54,50€

Moulages, assiettes garnies, coffrets et bien d'autres surprises vous attendent au magasin...

Vos Commandes

Pour Noel: avant le Vendredi
20 Décembre

Pour Nouvel-an: avant le
Vendredi 27 Décembre

05 53 36 00 61

rodotjean-pascal@orange.fr

<https://patisserierodot.fr/>



BÛCHES DE NOËL

4 pers 18€

6 pers 27€

8 pers 36€

Façon Tatin

Biscuit macaron caramel, pomme du marché confite caramélisée, mousse légère au caramel croustillant, et ganache à la vanille de Tahiti

Madagascar

Biscuit moelleux citron vert, crémeux passion, croustillant passion, mousse légère à la vanille de Madagascar

Pécan

Brownie pécan, croustillant pécan, crème brûlée vanille, caramel beurre salé

Casse Noisette

Biscuit noisette, croustillant noisette IGP, cœur coulant noisette, mousse légère chocolat praliné

Carmin

Biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat noir 66%, coulis griottes, croustillant framboise

Tradition 4 pers 16€ / 6 pers 24€ / 8 pers 32€
Café, chocolat, praliné, Grand Marnier.

★ *Inspiration du Chef* ★

Biscuit moelleux croustillant à la noix du Périgord,
mousse marron, poire pochée maison
6 personnes 40€

Gâteaux individuels spécial fêtes

Boule de Noël : Biscuit pain d'épices, compotée de pomme framboise, crème légère vanille

Bonhomme de neige : macaron noisette, crème légère au praliné, noisette du Piémont.

Diamant Noir : Biscuit et croustillant vanille, bavarois marrons, crème montée à la truffe du Périgord

05 53 36 00 69

rodotjean-pascal@orange.fr / <https://patisserierodot.fr/>



BÛCHES GLACÉES

4 pers 18€

6 pers 27€

8 pers 36€

Omelette Norvégienne

Crème glacée vanille de Madagascar, biscuit moelleux, nougatine, meringue

America

Crème glacée vanille de Madagascar, brownie, amandes grillées caramélisées, caramel beurre salé

Ispahan Glacée

Sorbet framboise et litchi, rose, éclats de macarons

Pavlova Liègeois

Crème glacée, café, chocolat au lait, meringue, chantilly.

CÔTÉ SUCRÉ-SALÉ

Petit Fours Sucrés 25 pièces 30€ / 50 pièces 60€

Éclairs chocolat et café, tartelette citron, choux vanille, Ispahan, croquant.

Petit Fours Salés 30 pièces 20€ / 60 pièces 40€

Saucisse, surimi, allumettes au fromage, croissant jambon, bouchées tomate-olives, choux lardons-fromage

*Macarons Foie Gras
de la Famille Cassang 2.20€ piece*

Mini brioche a la truite 1.50€ piece

05 53 36 00 69

rodotjean-pascal@orange.fr / <https://patisserierodot.fr/>

MENU ST SYLVESTRE SOIRÉE
DANSANTE AVEC DJ, ARTIFICE ET
CRACHEUR DE FEU

68 euros

*Boissons comprises, apéritif, vin,
champagne et café* 30 euros pour les
- 12 ans

Cocktail de la Saint Sylvestre
Amuse bouche

Velouté en fête et ses croûtons de Pain
d'épice

Terrine de canard au foie gras et sa salade
magret fumé.

Suprême de volaille chataignes à la crème et
zestes de citron accompagné de ses
pommes dauphines

Plateau de fromage local

Dôme praliné noisettes de cancon sur son
sablé

Café Cambé

*Café Cambé à la salle des fêtes de Castelnaud de
Gratecambé réservation au 05 53 75 00 74*

Soirée du Nouvel an 2025!

Animée par Cédric du "Gavroche"

Soirée Dansante
Années 80-90

Menu

89€

Avec
Cocktail de Bienvenue!

Crèmesqui au Potimarron et Parmesan

Entrées

Foie Gras mi-cuit au Vin doux, Chutney de saison, poudre de Pain d'Épices,
Crème de Balsamique et Tuile de Pain aux Figues

Puis

Gravlax de Saumon aux Agrumes en croûte d'Herbes, Tartare de
Pommes Granny Smith, Œufs de Fruite et crémeux acidulé

Plat

Tournedos de Magret de Canard, fricassée de Champignons des bois,
Jus corsé au Vin rouge,
émulsion de Pomme de Terre, Légumes confits au Safran

Fromage

Tête de Moine AOP, Jeunes Pousses, Vinaigrette au Miel

Dessert

Eclair revisité, Ganache Chocolat, Compotée de Clémentine,
Coulis Chocolat blanc, Vanille de Madagascar



Reservations au 05.53.49.85.85

MENU DU NOUVEL AN 2025

Ambiance musicale et dancefloor



68€

Apéritif et amuse-bouche

Velouté de la mer

Foie gras mi-cuit et sa garniture

Trou Périgourdin

Filet de boeuf sauce aux morilles,

Ou

Saumon sauce au Champagne,

*servi avec un écrasé de pommes de terre
et de marrons grillés.*

**Restaurant
La Marmaille
Monflanquin**

05 53 40 97 58

Duo de fromages et mesclun

*Rocher glacé au chocolat
et à la vanille.*

L'Europe
Fait son réveillon

Soirée du 31 Décembre

Dîner & Animation Musicale



*Music
Live*

**APÉRITIF/DÎNER - CONCERT
& SOIRÉE DANSANTE - 159€/PERS**

Possibilité menu à emporter -- 55€ / commande à
passer au plus tard le 26 Décembre à 17h

APÉRITIF

Mise en Bouche (3 par pers) & Sa Coupe de
Champagne

PRÉ-ENTRÉE

Lentilles Caviar,
Langoustine, Crémeux
Noisettes, Bisque de
Langoustines

FROMAGE

Fromage de Chèvre
Travaillé aux
Pruneaux, Truffes,
Noisettes & Sorbet
Miel Thym

ENTRÉE

Mi-Cuit De Foie Gras
IGP Périgord au Gaïa &
Poivres, Brioche
Maison

DESSERT

Surprise des Fêtes

PLAT

Ballotine de Pintade
Fermière à la Truffe
Mélanosporum, Epinard,
Duxelle de Champignons &
Sauce Poulette Truffée *

INFORMATIONS / RÉSERVATIONS

05.53.36.00.35 / www.europe-villereal.com

MENU DU 1ER JANVIER 2025

36€

**Salade Perigourdine :
Foie gras et gésiers de canard**

**Aiguillette de canard sauce
au poivre vert
servi avec un écrasé de
pommes de terre et de
marrons grillés.**

**Rocher glacé au chocolat
et à la vanille**

Restaurant La Marmaille

Monflanquin 05 53 40 97 58

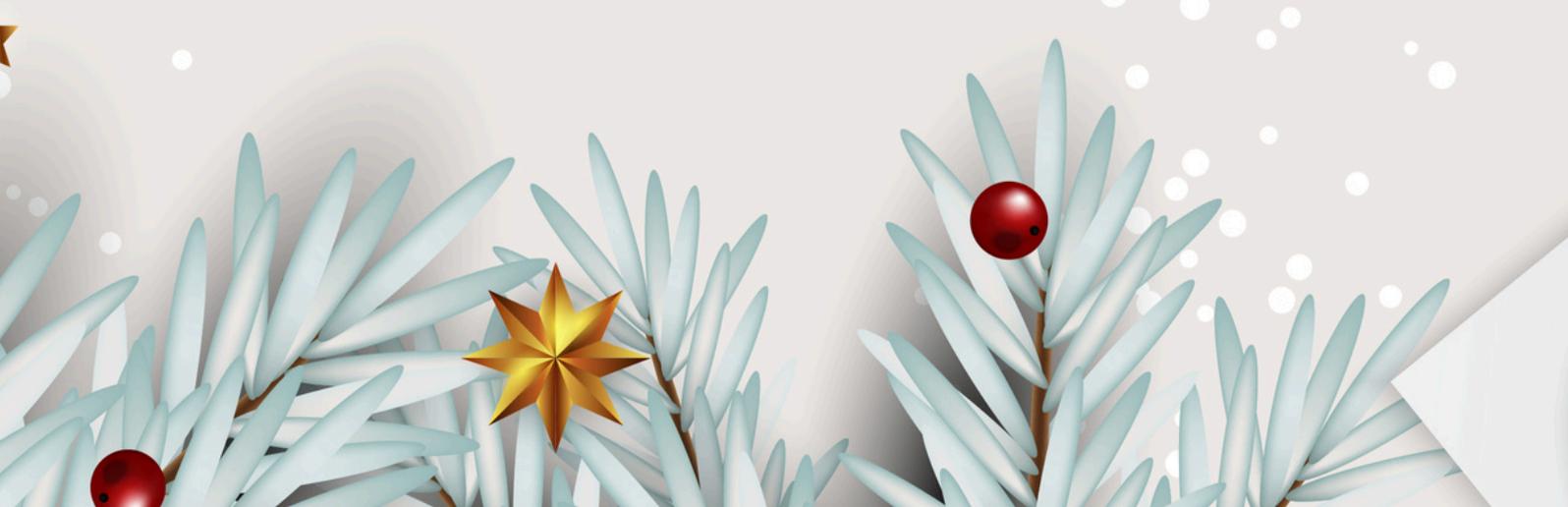


L'ÉQUIPE DE
L'OFFICE DE TOURISME
VOUS SOUHAITE DE



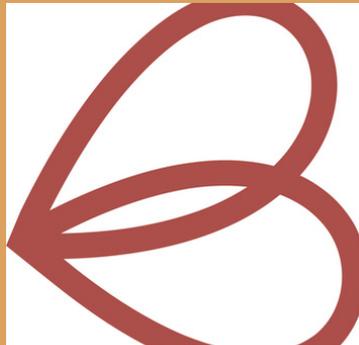
JOYEUSES

Fêtes



Espit Sud Périgord

OFFICE DE TOURISME
CŒUR DE BASTIDES



Pour retrouver toutes les informations, scannez ce QR code

Office de Tourisme Cœur de Bastides

+33 5 53 36 40 19 | contact@coeurdebastides.com | www.coeurdebastides.com