

2024/2025

Repas de Fêtes

à Saint-Cyprien

Saint-Cyprien vous invite à vivre des fêtes de fin d'année inoubliables ✨ Plongez dans une ambiance festive et dégustez de délicieux menus de Noël, de la Saint-Sylvestre et du Nouvel An dans nos restaurants.

L'Almandin

Réveillon et déjeuner de Noël

24 et 25/12/2024

Apéritif Champagne

—
Amuse-bouche

—
Le Coquille Saint-Jacques fraîche
Oufs de poissons, persillonnés,
Au goût de la friture de Saint-Jacques,
Brioche tiède, Saint-Jacques au naturel

—
Le Saint-Pierre de nos côtes,
Algues, artichauts d'Yves, soufflé aux coquillages

—
Le volaille de Noël
Suprême de chapon tendre de Mendocino Ey,
truffes noires Médocaises, légumes d'André Sirens

—
La mandarine et le pain d'épices

—
Le chocolat et le marron

190€

Animation musicale de Noël

Réveillon de la St Sylvestre

31/12/2024

Apéritif Champagne

—
Amuse-bouche

—
Sphère de foie gras de canard
truffe noire Médocaise

—
Turbot sauvage
Choux fleur, cœur de la Maison Staris,
sésame au crout d'ourins

—
Le veau des Pyrénées
Le filé d'algal de truffes,
cylindre de ses abats aux champignons et choux frisé

—
Le foie et l'orange

—
La robe de pécan et le caramel

290€

*Musique live pour accompagner le dîner
Piste de danse et cocktails en seconde partie de soirée*

Déjeuner du Nouvel An

01/01/2025

Apéritif Champagne

—
Amuse-bouche

—
Sphère de foie gras de canard
truffe noire Médocaise

—
Turbot sauvage
Choux fleur, cœur de la Maison Staris,
sésame au crout d'ourins

—
Le veau des Pyrénées
Le filé d'algal de truffes,
cylindre de ses abats aux champignons et choux frisé

—
Le foie et l'orange

—
La robe de pécan et le caramel

200€

Pizza & Pasta l'empreinte

Pizza & Pasta
L'EMPREINTE
2025
Menu du Réveillon
31/12/2024

APÉRITIF
78€ Supe de champagne avec sa mise en bouche.

ENTRÉE FROIDE
Effeillée de saumon gravlax & pain nordique.

ENTRÉE CHAUDE
Ravioles côpes et truffe.

PLAT PRINCIPAL
Ballotine de volaille, farce marrons & foie gras.
Sauce aux morilles, gratin dauphinois & fagots d'haricots verts.

DESSERT
Omelette norvégienne à la vanille de Madagascar.

CAFÉ

CHAMPAGNE
COTILLONS, PAPILLOTES ET CLEMENTINES

SOIRÉE MUSICALE ET DANSANTE

4 RUE DU GARGAL SAINT CYPRIEN | RÉSERVATION 06 50 39 19 31

La Table du Golf

MENUS de FÊTES 2024

79€

DÉJEUNER DE NOËL MERCREDI 25 DÉCEMBRE

Marbré de foie gras de canard aux truffes
Chutney de figues au poivre de Sichuan

Noix de Saint-Jacques et palourdes, « comme un pot-au-feu »

Poularde fermière rôti aux fruits secs
Tatin de cépes au Sel Fou, condiment d'oignon au safran des Alpes

Lingot chocolat - caramel
Crème anglaise à la fève de tonka

DÉJEUNER DU NOUVEL AN MERCREDI 1^{ER} JANVIER

Foie gras de canard mi-cuit au Banyuls blanc
Confit de mangue et talle de pain d'épices

Raviole de civet de langouste au rancio et lard paysan

Filet de veau façon Rossini,
Foie gras poêlé et sauce aux truffes
Choux farci aux légumes du Paysan Catalan

Bûchette amandine, zestes confits,
Merisques et orangettes au chocolat

LA CARTE À EMPORTER

24, 25, 31 DÉCEMBRE 2024 ET 1^{ER} JANVIER 2025

- Foie gras de canard mi-cuit, IGP sud-ouest, au Banyuls blanc et poivre de sapin du Canigou
Emballage : ballotine sous vide - DLC de 5 jours
250g environ - pour 4/5 personnes 49€
500g environ - pour 8/9 personnes 89€
- Saumon écossais fumé par nos soins et tranché
Emballage : sous vide - DLC 5 jours
250g environ - pour 3/4 personnes 28€
500g environ - pour 6/8 personnes 52€
- Langouste à l'américaine
Emballage : barquette avec couvercle
2 demi-queues de langouste à l'américaine 79€
- Chapon fermier farci au foie gras, sauce aux morilles
Emballage : Ballotine Sous Vide - DLC de 5 jours
Pour 4 pers. / 8 pers. (200g environ par personne) 69€ / 129€
- Garnitures et Accompagnements
Emballage : Coupelles individuelles
Légumes de saison rôtis 9€
Gratin dauphinois aux champignons et aux truffes 12€
- Bûche roulée traditionnelle praliné - chocolat - noisettes
Emballage : carton rigide - DLC de 3 jours
Pour 4 personnes / 8 personnes 32€ / 59€
- Truffles de Noël au chocolat
Emballage : sachet - DLC de 3 jours
40g environ / 120g environ 9€ / 27€

laTable du golf

04 68 37 63 06 | www.table-du-golf.com

Le Récif

LE RECIF - MENU DE  LA SAINT SYLVESTRE
85€ PAR PERSONNE

APERITIF

1/2 bouteille de champagne brut Paul Romain
Et son amuse-bouche
Brioche toasté, Alioli, Wasabi, suprêmes d'agrumes et crevettes

ENTREE AU CHOIX

DECLINAISON DE FOIES GRAS
Glace au foie gras, foie gras poêle et foie gras mi- cuit, chutney de figues et
fruits rouges

OU

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES EN SPIRALE
Gelée d'agrumes et légumes fondants

PLATS AU CHOIX

FILET DE BŒUF EN CROÛTE 'WELLINGTON' ET SA DUXELLE DE CÉPES
Sur son lit de poireaux et jus de bœuf confit

OU

RISOTTO SAFRANE
et son émulsion de foie gras, 1/2 langouste rôtie et tuile parmesan

DESSERTS AU CHOIX

ROCHER GOURMAND DU RECIF
Crèmeux chocolat noir, cœur croustillant praliné, biscuit noisette et
glacage gourmand

OU

FUSION MACARON CITRON
et son dôme croustillant aux fruits rouges

VIN

1/2 BOUTEILLE DE VIN LAFAGE
37,5 CL/PERS au choix blanc côté floral ou
rouge Léa

Caelestia
Menu
du Nouvel an
Mardi 31 décembre

Entrée **59€**

Foie gras tranché, confit d'oignon et toasts de pain
d'épices maison

Plats

Pièce de boeuf sauce foie gras,
pommes de terre grenailles et purée truffée

Ou

Pavé de saumon sauce vierge,
pommes de terre grenailles et purée truffée

Dessert

Café ou thé gourmand festif

Coupe de prosecco offerte à 00h00

Dj et animations

Sur réservation

La Boucherie



LA BOUCHERIE

Carte Des Fêtes 2024

ARTISAN
BOUCHER
CHARCUTIER
TRAITEUR



29€90

Menu Raisonnable

Entrée (Au Choix)

- Coquille Saint - Jacques à la Normande
ou
- Cassolette de Volailles aux Morilles

Plats (Au Choix) avec Garnitures

- Chapon Sauce Foie Gras
Son gratin Dauphinois aux Truffes
ou
- Civet de Cerf
Son gratin Dauphinois aux Truffes

Dessert

Verrines de Noël
et
Ses Chocolats



59€90

Menu Gourmet - Gourmand

Amuse Bouche

Mini Burgers Français de Noël (2/pers)
Foie Gras & Magret Séché

Entrée

Foie Gras Mi - Cuit ; pain d'épices sur son Chutney de Figue
Bouchée au Ris de Veau

Plats et sa Garniture

Suprême de Pintade Sauce Roséling & Cèpes
& Ses Mignons Confits
Fricassée de Gambas au Whisky
& Son Risotto

Assortiment de Fromages

Bûche Feuilletée



1 Muscat de Noël Offert pour l'achat de 2 Menus



Prise de Commandes

Date limite de commandes :
Pour Noël : Avant le Vendredi 20 Décembre
Pour le Nouvel An : Avant le Vendredi 27 Décembre

Prise de commande dans votre Boucherie
Au 2 Rue Paul Fort
66750 St Cyprien

Tel : 06 68 29 03 84 / 06 47 64 06 91

Fermeture les **Mardi 24 et 31 Décembre à 16h**
Ouverture les **Lundi 23 et 30 Décembre**
sur vos horaires habituelles
(8h - 13h / 16h - 19h)

Ferme
le 25 Décembre
et
le 01 Janvier 2025



Cherry & Della
La Boucherie du Village

Pour plus d'information rdv [ici](#)



Office du Tourisme de Saint-Cyprien

Quai Arthur Rimbaud
66750 Saint-Cyprien

UN VOYAGE CULINAIRE DANS L'ASIE AUTHENTIQUE

NOÏ

TRAITEUR GASTRONOMIQUE

7 boulevard Desnoyer
66750 Saint-Cyprien Plage
06 35 30 66 20

L'ultra gourmet

Brochette de crevettes
aux épices vietnamiennes

Velouté d'asperges
au crabe

Saumon
fumé maison



Ca cum au
saumon
fumé maison

25,90 €*
** Suggestion de présentation*

Tarif du plateau
+ consigne

Mokpa au poisson



uniquement sur commande (24h) pour le 24 et 31 Décembre 2024