

Entrée

Papillote foie gras et truffe (bouillon pot-au-feu)

Plat

Homard rôti et purée de pomme de terre à la truffe
(sauce homardine)

Dessert

Chocolat noir et noisette au caramel

40€ par personne

⚠️ **⚠️** Votre commande sera validée à réception du paiement. Le Centre Social vous remercie pour votre soutien et vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

Préparez-vous une jolie table et partagez votre photo à l'adresse : communication@centresocialpaysdeguer.fr ou sur notre page



Facebook : <https://www.facebook.com/paysdeguer.fr>

Centre Social du Pays de Guer

15, rue du Champ de Foire, 56380 Guer

Tél : 02 97 22 50 87 Mail : accueil@centresocialpaysdeguer.fr

(Permanences les 21,22,23 décembre de 13h à 15h joignable au 06 77 53 59 50)

Site : <http://centresocialpaysdeguer.centres-sociaux.fr>

Soutien aux restaurateurs locaux

Menus Réveillon

Organisé par les bénévoles du Centre Social

Nouvelle formule :
Clic & Collecte



Scannez pour commander



**31 Décembre
2020**

Organisation : Clic & Col-

lecté sur la plateforme du

Centre Social : <https://centresocialpaysdeguer.centres-sociaux.fr/> Ou par téléphone : 02 97 22 50 87 commande de menus proposés par cinq restaurateurs locaux.

(1- Bistrot de la place Guer, 2- Mégolithes Monteneuf, 3- Norby's caffè Bellevue, 4- Aux délices des rois Beignon, 5- Auberge Tiegezh Guer)

Réservations avant le 23 décembre à midi, paiement par chèque ou espèces avant 15 h au Centre Social.

Retrait des commandes au Centre Social le 31 décembre de 15h à 18h

(Livraison possible pour les personnes en incapacité de se déplacer)



Entrée

Terrine de noix de saint jacques et poireaux sauce cocktail

Plat

Filet de chapon sauce foie gras accompagné d'un gratin dauphinois et fagots de haricots verts

Dessert

Tiramisu à la framboise

17 € par personne



Entrée + Amuses bouches

Coquille en croûte de la mer au sabayon vanille

Plat

Filet d'oie braisé aux framboises, mille feuilles de pommes de terre et châtaignes rosace de légumes de saison

Fromage

Dessert

Allumette pomme tatin, Croustillant, Poire caramel beurre salé, Petit breton au blé noir et chocolat

29 € par personne



Entrée

Cassolette de saint jacques et moules et crevettes sauce safran

Plat

Pintade farcie aux châtaignes et champignons sauce porto

Dessert

Gâteau Maison Tutti Frutti

28.90 € par personne



Entrée

Duo de saumon fumé et foie gras

Plat

Dos de cabillaud, coulis de langoustine à l'estragon, julienne de légumes croquants et asperges vertes

Fromage

Dessert

Bûche chocolat fruits rouges

30 € par personne