

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

Casino JOA Le Boulou - Mercredi 24 décembre au soir

Menu sur mesure à 49€/personne hors boissons :
(Avec 5€ de ticket de jeu offert)

Apéritif :

Amuse-Bouche et sa coupe de bulle

Entrée :

Crèmeux de foie gras et Saint-Jacques en terre et mer, florentin aux 2 sésames

Plat :

Filet de turbot rôti, nage de bisque de homard, flan butternut et royale de céleri
ou

Suprême de chapon farci, sauce aux morilles, "finger" de pomme de terre forestier

Dessert :

Bûche blanche de Noël " chocolat blanc meringue"

Café & mignardises

Infos et réservations à l'accueil du casino
ou par téléphone : 04 68 83 01 20

MENU DE LA SOIRÉE DE LA SAINT SYLVESTRE

Casino JOA Le Boulou – Mercredi 31 décembre au soir

Menu sur mesure à 105€/personne hors boissons :
(Avec 5€ de ticket de jeu offert)

Apéritif :

Amuse-bouche autour de la mer et sa coupe de bulle

Entrée :

Le foie gras mi-cuit et son pain d'épice

Poisson :

Langouste en cassolette, nage royale de crustacé et spaghetti de légumes

Viande :

Filet de boeuf en croûte forestière, sauce morilles et son gratin gourmand

Le trou catalan

Fromage :

Duo de roquefort et chèvre en dégustation

Dessert :

Le galet surprise 2026

Café & mignardises

Infos et réservations à l'accueil du casino
ou par téléphone : 04 68 83 01 20