

Dîner de la St Sylvestre

2026

Dès 20h au **Cheval Rouge**
Villandry

AMUSE BOUCHES

- CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS AU BOURSIN
- BROCHETTE DE CLÉMENTINE ET MAGRET FUMÉ
- TARTELETTE DE CRABE GUACAMOLE
- CANNELE AU POIVRON ET CHORIZO

ENTREE

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET PANNA COTTA AU PAIN D'ÉPICES

POISSON

PROFITEROLES DE ST JACQUES, ŒUFS DE LUMPS
ET FONDUE DE POIREAUX

TROU

POIRE/ POIRE WILLIAMS

VIANDE

CHAPON FARCI AUX FRUITS SECS SAUCE AU CIDRE
TARTELETTE DE POMMES DE TERRE AUX PETITS LÉGUMES

FROMAGE

ST MAURE DE TOURAINE, TOMME FLEURIE, BRIE DE MEAUX

DESSERT

DESSERT DU NOUVEL AN

VIN COMPRIS

**Accès soirées dansantes de Vallères à 4km (+ 30€/pers)
et une coupe de champagne**

02 47 50 02 07

119€/PERS
DINER PROLONGE

159€/PERS
DINER+CHAMBRE
+BUFFET PDJ



Bulletin de réservation à retourner accompagné de votre règlement à Hôtel *** - Le Cheval Rouge - 9 rue Principale - Villandry - 37 510

(encaissement à réception)

Nom, Prénom : Tél :

Adresse :

Mail : Nbre de Pers. x € = €

Non annulable & Non remboursable selon le code de la consommation - Art.L121-21-8 - ne pas jeter sur la voie publique

RENSEIGNEMENTS

RESERVATION :

Hôtel *** - Restaurant

Le Cheval Rouge

9 rue Principale - 37510 Villandry

02.47.50.02.07

contact@lecheval-rouge.com