

Du dimanche 24 novembre 2024 au mardi 24 décembre 2024

Repas de fêtes à emporter au restaurant le Tap'as l'Oeil

Proposition de mets à emporter à venir retirer au restaurant le Tap'as l'Oeil

- Foie gras de canard maison au porto blanc et coteau du layon
- 250gr = 30€
- 500gr = 50€

Réservation avant le 10 décembre par téléphone ou mail
Restaurant le Tap'as l'Oeil [SAINT-JEAN-DE-MONTS](#)
Tarif indiv. adulte : De 30,00 € à 50,00 € Infos 06 78 40 65 42. Sur réservation

Du mardi 24 décembre 2024 au mercredi 25 décembre 2024

Repas de Noël au restaurant La Jalonnaire

Servi le mardi 24 au soir et le mercredi 25 décembre au midi

Apéritif et mise en bouche

Buffet d'entrées festif

Fondant de chapon farçi aux marrons et foie gras, jus au porto, gratin de pomme de terre et butternuts

ou
Brochette de gambas décortiquées et Saint-Jacques, sauce safranée, panacotta nantua, carottes et grenailles

Assiette de fromages

Bûche de Noël

Hors boissons

Menu enfant sur demande à 26.50€

Réservation conseillée.
Restaurant La Jalonnaire [LE PERRIER](#)
Tarif indiv. adulte : À partir de 64,00 €
Tarif indiv. enfant : À partir de 26,50 € Infos 02 51 68 12 87.

Du mardi 24 décembre 2024 au mercredi 25 décembre 2024

Repas de Noël au restaurant Le Comptoir Casino JOA

Servi le mardi 24 au soir et le mercredi 25 décembre au midi.

Amuse-bouche

Le petit Agen enroulé de son lard, pain d'épices

Entrée

Médaillon de foie-gras maison, pains gourmands et son chutney

Plat

Trilogie de noix de Saint-Jacques, mousseline de potiron, noisettes torréfiées

ou

Côte de veau aux saveurs des sous-bois, pommes château

Dessert

Bûche de Noël

Hors boissons

Ticket de jeu 5€ offert

N'hésitez plus et réservez dès maintenant par téléphone ou directement au casino.

Casino JOA [SAINT-JEAN-DE-MONTS](#)

Tarif indiv. adulte : À partir de 55,00 € Infos 02 51 26 55 00. Sur réservation

Le mardi 31 décembre 2024

Dîner-cabaret de la Saint Sylvestre au restaurant Le Bois Cendré

À partir de 20:00

Le restaurant Valdys Le Bois Cendré vous présente son dîner-cabaret pour la Saint Sylvestre !

Plumes, paillettes, tableaux cabaret traditionnel et initiation danse en ligne

Servi le mardi 31 décembre 2024 au soir

Amuse-bouche

2 entrées

1 plat

1 touche "fraîcheur"

1 buffet de desserts

1 coupe de champagne

Menu unique, hors boissons

Menu adapté pour les enfants de moins de 11 ans à 50€

Tarif réduit pour les personnes en demi-pension ou pension complète dans l'établissement Valdys

Forfait boisson cumulable (3 verres de vin + 1 seconde coupe de champagne) à 35€

Réservation conseillée

Restaurant Le Bois Cendré [SAINT-JEAN-DE-MONTS](#)

Tarif indiv. adulte : À partir de 189,00 €

Tarif indiv. enfant : À partir de 50,00 € (Enfant de moins de 11 ans)

Infos 02 51 59 15 15. Sur réservation

Le mardi 31 décembre 2024

Repas de la Saint-sylvestre au Phare à Fromentine

À partir de 19:30

Venez fêter la St Sylvestre le 31 décembre à partir de 19h30 avec un repas et un DJ !

Coupe de champagne et ses amuses bouches

Duo de foie gras et de saumon

Chapon et sa mousseline de patates douces et marrons, sauce aux cèpes

Assiette de fromage de la maison Beillevaire

Carapoire

Réservation conseillée au 02 28 17 71 34

Menu à 65€ par personne

Brasserie Bar Le Phare [LA BARRE-DE-MONTS](#)

Tarif indiv. adulte : À partir de 65,00 € Infos 02 28 17 71 34. Sur réservation

Le mardi 31 décembre 2024

Repas de la Saint-Sylvestre au restaurant La Jalonnaire

À partir de 20:00

Soirée animée par DJ Tropic-night !

Apéritif maison et mise en bouche

Paris-Brest au saumon fumé et noix de pétoncles

Pause créole, sorbet mangue et rhum arrangé ananas

Filet de canette farcie aux morilles et cognac, jus corsé au porto, 2 garnitures

Assiette de fromages

Farandole de desserts et sa coupe de champagne

Hors boissons

Réservation conseillée.

Restaurant La Jalonnaire [LE PERRIER](#)

Tarif indiv. adulte : À partir de 96,00 € Infos 02 51 68 12 87.

Le mardi 31 décembre 2024

Repas de la Saint-Sylvestre au restaurant La Quich'Notte

À partir de 19:00

Afin de passer à 2025 en toute gourmandise, le chef vous propose ce menu festif pour la Saint Sylvestre :

Trilogie de mises en bouche festives

Damier de Noix de St Jacques en carpaccio et Truffe noire du Périgord

Galette noirmoutrine et médaillon de homard, sauce vanille

Goutte de glace, nid de granité mojito

Filet de bœuf Wagyu croustillant et son jus à l'ail noir (morceau exceptionnel : très persillé, l'une des meilleures viandes au monde)

Sélection de fromages affinés, mesclun des prés

Douceur sucrée inspiration du chef

Menu à 139€ par personne, hors boissons.

Réservation conseillée au 02 51 58 62 64 ou laquichnotte@orange.fr

Arrhes demandés de 45€ par personne à la réservation

Restaurant La Quich'Notte [SAINT-JEAN-DE-MONTS](#)

Tarif indiv. adulte : À partir de 139,00 € Infos 02 51 58 62 64. Sur réservation

Le mardi 31 décembre 2024

Repas de la Saint-Sylvestre au restaurant Le Glajou

Soirée bal animé avec cotillons

COMPLET

Buffet apéritif, punch, soft, pièces cocktail

Délice de canard dans tous ses états

Achard de légumes et sa pastilla océane

Granité framboise champagne

Médaillon de boeuf braisé au thym, pomme de terre écrasée à la moutarde à l'ancienne et brochette du jardinier

Strate de Valençay aux fruits moelleux

Le "Casse noisette" une coupe de mousseux

Café mignardises

Hors boissons

Réservation conseillée

Restaurant le Glajou [LE PERRIER](#)

Tarif indiv. adulte : À partir de 110,00 € Infos 02 51 68 11 64. Sur réservation

Le mardi 31 décembre 2024

Repas du réveillon au Comptoir JOA - Casino

Le restaurant le Comptoir JOA vous propose un repas festif pour la Saint Sylvestre !

COMPLET

Casino JOA SAINT-JEAN-DE-MONTS
Infos 02 51 26 55 00.

Le mardi 31 décembre 2024

Réveillon de la Saint Sylvestre - Association Temps Danse

À partir de 20:00

Organisé par l'association Temps Danse. Menu proposé par le Traiteur Soullandais.

Cocktail de bienvenue avec ses toasts chauds au bar de 20h à 21h15.

Apéritif de la Saint Sylvestre

Assiette terre et mer : foie-gras maison, saumon mariné et émincé de magret de canard

Escalope de sandre au beurre-blanc et ses tagliatelles de légumes

Trou normand, citron limoncello

Emincé de veau aux morilles et sa garniture

Assiette de 3 fromages et sa salade verte

Trilogie de desserts : chou craquelin vanillé, St Gilles, verrine ananas mangue

avec sa coupe de mousseux

Cotillon, brioche et café

Soirée animée par l'orchestre INDIANA. Sur réservation

Espace Prévoirie [SOULLANS](#)

Tarif indiv. adulte : 120,00 € (Vin compris) Infos 06 19 22 51 74.