

AVF Carquefou. Dîner Noël 2019



Vendredi 13 décembre 2019 à 19h45

Restaurant Le Clos-Saint-Thomas

102 rue de la Mairie • 44240 SUCE-SUR-ERDRE • 02 40 77 71 34

Inscriptions et renseignements

Réponse attendue
au plus tard le **lundi 25 novembre** 2019

- le **coupon-réponse** ci-dessous dûment complété (✓ cochez les cases utiles)
- accompagné d'un **chèque de 32 €** par personne à l'ordre de «**Restaurant Le Clos Saint-Thomas**» pour la prise en compte de votre inscription

sont à remettre lors de la permanence du lundi après-midi (14h30-16h30) ou à envoyer par la poste à :

Jean-Paul BENOIT

8 impasse des Criquets
44470 CARQUEFOU

02 40 30 16 36 * 06 70 51 87 10
jpaul.benoit@free.fr



MENU

Cocktail Maison

Cassolette Océane Crème aux Algues

ou

Terrine de Bœuf au Foie Gras façon Pot au Feu

ou

Filets de Maquereau Muscadette
sur son lit de Quinoa

Suprême de Pintade sauce Champêtre

ou

Pavé de Saumon sauce Vierge

ou

Pièce de Steak de Bœuf Poêlée
sauce au Trois Poivres

Crème Brûlée à la Vanille de la Réunion

ou

Carpaccio d'Ananas Croquant au Rhum brun
et Sorbet Créole

ou

Moelleux Brownie Caramel et Chocolat Croquant
et Glace du Moment

Café - Thé - Infusion

Cocktail maison - 2 verres de vin par personne - café compris



Dîner AVF Carquefou • Vendredi 13 décembre 2019 • 19h45

Restaurant **Le Clos Saint-Thomas. Sucé-sur-Erdre**

Réponse au plus tard le **lundi 25 Novembre** 2019

à Jean-Paul BENOIT. 8 impasse des Criquets. 44470 CARQUEFOU

Merci de remplir un coupon-réponse par personne



• Prénom et Nom _____

• Choix des plats (✓ cochez les cases utiles)

Choix Entrée

- Cassolette Océane
- Terrine de Bœuf
- Filets de Maquereau

Choix Plat principal

- Suprême de Pintade
- Pavé de Saumon
- Pièce de Steak de Bœuf

Choix Dessert

- Crème Brûlée
- Carpaccio d'Ananas
- Moelleux Brownie

• Joindre un **chèque bancaire de 32 €** à l'ordre de «Restaurant Le Clos Saint-Thomas»

A _____ le _____
Signature