

VEILLE DE NOËL

2024

Apéritifs

Délice de potiron au sel de jambon et truffe
Ceviche à l'avocat et patate douce
Beignet de morue et sauce romesco

Menu

Truite des Pyrénées avec salsifis confit et son caviar

* * *

Rôti d'agneau farci aux fruits secs, parmentier de girole, sauce au vin
et croustillant de pignons

* * *

Coulant au chocolat, crème de pistaches et sorbet de Cassis

Cave

COOP 1958 Cave Montsec
Jan Petit Cave Clos Pons

Cafés 100 % arabica - Nougats et bonbons

45€

Hotel Terradets

NOËL

2024

Apéritifs

Tartine de truite de rivière fumée
Mini brioche de tartare de thon à l'asiatique
Croquette de poulet fermier au caviar de truffe

Menu

Soupe de "Galets" de Noël

* * *

Pot-au-feu avec boulette, boudin et légumes bouillis

* * *

Filet de sole aux crevettes, sauce béarnaise et asperges

* * *

Bûche de Noël avec sorbet de framboise et pousses

Cave

COOP 1958 Cave Montsec
Jan Petit Cave Clos Pons

Cafés 100 % arabica - Nougats et bonbons

55€

Hotel Terradets

NOËL

ENFANTS

Apéritifs

Croquettes de poulet
Mini pizza margarita
Calamars à la romaine
Olives

Menu

Soupe de “Galets” de Noël avec mini boulettes de viande

* * *

Rôti de porc avec pommes de terre croustillantes

* * *

Coupe de glaces

Boissons

Sodas
Eau

30€

Hotel Terradets

SAINT-ÉTIENNE

2024

Apéritifs

Crème de panais avec sésame croustillant
Crevette kataifi avec mayonnaise au citron vert
Tartine avec mousse de foie et amandes caramélisées

Menu

Cannelloni de canard avec béchamel aux champignons et croustillant de parmesan

* * *

Morue avec aïoli de pomme, crème de petits pois et poireau frit

* * *

Beignets de potiron avec fromage frais et glace de muscat

Cave

COOP 1958 Cave Montsec
Jan Petit Cave Clos Pons

Cafés 100 % arabica - Nougats et bonbons

45€

Hotel Terradets

PLATS À EMPORTER

NOËL 2024

Cannellonis gratinés (4 unités) 12€

Escudella pallaresa (Pot-au-feu regional) 10€

Escargots “a la llauna” 14,50€

Fideuá de poisson avec aïoli 12€

Rôti d'agneau aux champignons et pommes de terre 17€

Joue de veau avec sauce au foie 15€

Crevettes à l'ail (6 unités) 16€

Réservations 48 h à l'avance.

Réserver au 973 651 120

Hotel Terradets

DÎNER ET FÊTE DU FIN D'ANNÉE 2024

Apéritifs

Coquille Saint-Jacques avec lard et purée de panais
Raviolo de crevette farcie aux champignons et caramel de ponzu
Cannelloni de courgette farci aux fruits de mer avec mayonnaise aux agrumes et crème d'avocat
Couteau frais mariné au gingembre et ciboulette

Menu

Salade de homard avec chantilly de raifort et fruits exotiques

* * *

Veau à la Rossini avec purée de truffes et sauce foie gras

* * *

Ganache de chocolat blanc aux fruits rouges et sorbet de mangue

Cave

COOP 1958 Cave Montsec
Vin Rouge D.O.Costers del Segre
Sort Abril Cave Analec

Cafés 100 % arabica et mignardises

140€

Includes 3 drinks, party favors, grapes, live music by the Boomerang orchestra, and late-night snack.

Hotel Terradets

FIN D'ANNÉE

ENFANTS

Apéritifs

Croquettes de poulet
Mini pizza margarita
Calamars à la romaine
Olives

Menu

Épaule de bœuf avec sauce et pommes de terre

* * *

Cheesecake avec coulis de fruits rouges

Boissons

Sodas
Eau

40€

Hotel Terradets