

2023



Menus de fin d'année
Réveillons 2022



L'Office de Tourisme
du Pays de la
Bresse bourguignonne
vous souhaite
de joyeuses fêtes
de fin d'année.



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE

65,00€ /Pers

REVEILLON DU 31 DECEMBRE

Aura lieu à la Croix Blanche à Beaurepaire-En-Bresse

Coupe de crémant

Terrine de foie gras maison avec son petit confit
d'oignons et sa brioche

Et

Feuilleté d'escargots en persillade

Trou jurassien avec sa glace a la noix au Macvin

Magret de canard du sud-ouest

Où

Poulet de Bresse aux morilles avec ses petits légumes
du marché

Gourmandise du chef

Café

Vins non compris

Réservation au 09-75-36-60-96

Ou Sur www.hotel-la-croix-blanche.fr/reveillon

Le Bistrot Gourmand - Cuiseaux

L'apéro

NOTRE PÂTE EN CROÛTE (environ 25 tranches) 25€

Les entrées froides

LE FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST 150€/kg
LE POT DE CHUTNEY (150gr) 4€
LE SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE MAISON 70€/kg

Les entrées chaudes

LA DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE, VIN JAUNE & VIEUX COMTÉ 13€
LA COQUILLE ST-JACQUES AUX FRUITS DE MER & PETITS LÉGUMES 10€

Les plats

LES GRILLONS DE RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS BRUNS 22€
LE TRADITIONNEL SUPRÊME DE POULET FERMIER AUX MORILLES 18€
LA QUEUE DE LANGOUSTE, AU VIN JAUNE & VIEUX COMTÉ 26€
CIVET DE SANGLIER CUIT 24H, SAUCE GRAND VENEUR 20€

Les garnitures au choix

GRATIN / PURÉE DE MARRONS /
RISOTTO BLEU DE BRESSE & CHAMPIGNONS 2€

Les desserts

FONDANT MARRONS, CHOCOLAT, JUS RÉDUIT D'AGRUMES 5€
LE CLASSIQUE ÉCUREUIL PRALINÉ MAISON 5€

LE MENU

4 PLATS: Entrée, Poisson, Viande, Dessert 40€
3 PLATS: Entrée, Plat au choix, Dessert 30€

ENTRÉE

**Mousseline de Saint Jacques,
fruits de mer et crème de Bresse**

PLATS

La lasagne de homard
bisque et vieux comté

Filet de poulette fermière
farci de foies blonds et champignons, crème de Bresse et Vin Jaune

DESSERT

**Fondant marrons, chocolat,
jus réduit d'agrumes**

Devrouze

Samedi 31 décembre 2022

*De 20h jusqu'à l'aube
Salle des fêtes*

Réveillon de la **Saint** Sylvestre

Menu de fête

Mise en bouche

Entrées

Foie gras Français cuisiné maison, brioche aux figues et toast de fruits frais

Mousseline de Saint-Jacques et Saint-Jacques fraîches sur coulis de crustacés corsés

Sorbet passion et rhum

Plat

Poularde de Bourgogne aux morilles
Accompagnements

Assiette de fromages affinés

Dessert du jour de l'an

Café/Macarons

Animation Musicale Variée

Pour danser jusqu'au petit matin

Cotillons jusqu'à l'aube

Repas + soirée : 50 euros

Réservation obligatoire avant le 15/12
Paiement à la réservation

Tarif - 12 ans : 15 euros

Menu simplifié

***Boissons non comprises**

Contact :
Nathalie 06 28 83 75 72

devrouze.asso@gmail.com

Restaurant Les Terrasses Frangy en Bresse 03.71.48.00.21/ Réservation avant le 18 Décembre 2022

Menu de la Saint Sylvestre

Soirée Concert avec le groupe Adequat

Debut du service 20h

Mise en Bouche

Aperitif maison

Foie gras de canard Extra Français mi-cuit,
confiture d'oignons au vin rouge et crème de cassis,

Pain d'épices du Rucher Bressan

"Verre de Sauternes 8cl"

Noix de Saint Jacques rôties, fondue de poireaux,
beurre blanc au Sauternes

"Verre de Pouilly fuissé 8cl"

Pause givrée

Ballotine de chapon fermier de la maison Mairet,
crèmeux de butternut et petits légumes,

jus réduit à l'huile de truffe

"de montagne St Emilion 12cl"

Déclinaison de fromages
de la fruitière de Desnes

Mont blanc des Terrasses

Coupe de crémant de Bourgogne

Café + Mignardises

Cotillons et confettis à gogo

Menu 75 € hors boissons

Menu Accord mets et vins 100€

Accompte de 50 € à la commande

SAINT *Sylvestre*

BBE la Genête

*20 H - Tour Jérusalem - La Genête
06.78.26.79.92*

65€

Menu

*Coupe de crémant
Mise en bouche*

*Craquant de foie gras
et
Tiramisu de saumon*

*Mousseline de brochet
Homardine*

*Ballotine de chapon aux écrevisses
et chorizo ibérique*

Faisselle

*Galet calison du nouvel an
Café*

Soupe à l'oignon

Tarifs Boissons

<i>Crémant</i>	<i>3€50</i>	<i>Bouteille de Crémant</i>	<i>20€</i>
<i>Kir Mâcon</i>	<i>3€</i>	<i>Bouteille de Vin</i>	<i>18€</i>
<i>Jus de fruits</i>	<i>2€50</i>		

Animation Musicale

Dj Denis Cotillon

2023



Menu de la st Sylvestre

90€

Apéritif de bienvenue
et ses mise en bouche

Terrine du chasseur aux morilles
et chutney d'ananas

Le raviole de homard dans sa bisque

Suprême de faisane aux marrons
purée de panais et légumes croquants

Assortiment de fromages de nos 3 régions
et son lit de roquette

Farandole de dessert
et sa coupe de champagne

Café & Cotillons

Ce même menu, servi dans notre
restaurant du rez de chaussée, dans une
ambiance feutrée, une décoration raffinée

80€

Réveillon
Saint Sylvestre

2022

Restaurant La Poularde
03 85 75 03 06

dîner dansant
années 70/80 avec DJ

90€



facebook: louhans la poularde
www.la-poularde.fr
lapoularde@wanadoo.fr

HAPPY *New Year* 2023

MENU

31 Décembre 2022

- ☆ *Kir Royal et ses gougères*
- ☆ *Opéra de Saumon et Gambas accompagné de sa verrine de légumes croquants*
- ☆ *Duo de Chapon au Savagnin accompagné de son Risotto aux Girolles*
- ☆ *La Ronde du Berger*
- ☆ *Dessert de la Nouvelle Année*
- ☆ *Café et cotillons 🎉*

60€



OUVERTURES DES PORTES À 19H30
DÉBUT DU SERVICE À 20H30

ANNÉES 80 À NOS JOURS AVEC DJ JUAN-PHILIP
RÉSERVATIONS OBLIGATOIRES AU 06 95 07 07 25

31 Décembre 2022

RÉVEILLON

Saint Sylvestre



SALLE ROGER ROCHET - OUROUX SUR SAÔNE

ORGANISÉ PAR L'AMICALE DES SAPEURS POMPIERS D'OUROUX SUR SAÔNE

MENU ADULTE 75 EUROS

MENU SERVI PAR PACQUEAU TRAITEUR

MENU ENFANT 30 EUROS

ANIMATION ASSURÉE PAR DJ SONOPRO71

Réservation par Téléphone

07 65 72 44 22

03 85 96 81 26

Samedi 31 Décembre 2022

Soirée du Réveillon

SALLE DES FÊTES DE ROMENAY

Avenue Jean Jaures 71470 romenay

Animée par l'orchestre



REPAS ADULTE 90 EUROS :

Farandole de mise en bouche
Coupe de champagne ou cocktail sans alcool

Tiramisu mousse de saumon & mousse de
petit pois mentholée
Foie gras de canard sur toast brioché

Civet de cerf sauce grand veneur
Roulé de courgette à la fondue de carotte et
gratin de pomme de terre

Assiette 3 fromages ou fromage blanc

Sablé crémeux gianduja et salade de fruit
Café

REPAS ENFANT 38 EUROS JUSQU'À 12 ANS :

Feuilleté apéritif
Jus de fruit ou sirop

Pâté croûte

Poulet à la crème et gratin de
pomme de terre

Bûche glacée

Soirée au profit de l'association l'horizon d'océane

Réservation et règlement avant le 20 décembre
au **0980639208** ou directement à la
Rimini 1 place occidentale 71470 Romenay

www.ufo-orchestre.com



LA GROTTE de SAGY

Organise son

249 rue des brethennieres
71580 SAGY
Tel 03 85 74 07 57

Réveillon

Repas dansant 65 €

Apéritif et ses mises en bouche gourmandes

Salade surprise autour de la mer

Filet de Bœuf façon Wellington
et ses légumes

Flûte de Bulles à minuit

Faiselle de Bresse ou assiette de fromages affinés

Dessert du jour de l'an

café

31

20h00

DÉCEMBRE

REPAS A LA
DISCOTHEQUE
animation
DJ DAVID



Réveillon dansant

**SAMEDI 31 DECEMBRE 2022
A 19 H 30**

(horaire à respecter pour l'organisation de la soirée)

**SALLE DES FETES
SAINT GERMAIN DU BOIS**

Organisé par le Foyer Rural

**SOIREE ORCHESTREE
PAR Nicolas GRANDFILS**



Bonne année 2023 !

MENU

78€

Gougères, marquise

Mise en bouche

Foie gras Français, cuisiné maison, brioche aux figues et toast de fruits frais

Mousseline de Saint Jacques et Saint Jacques fraîche poêlée sur coulis de crustacés corsé

Sorbet Mirabelle et alcool

Tournedos de filet de veau aux morilles et ses accompagnements

Assiette de fromages affinés
ou

Fromage blanc crème et sucre

Dessert du jour de l'an

Café , macaron

Eric JACQUARD Traiteur - 71310 MERVANS

**RESERVATION OBLIGATOIRE DES MAINTENANT
AU 03 85 72 46 90 ou 06 31 32 01 40**

Réveillon St Sylvestre

Salle des fêtes

Savigny -En-Revermont

31 Décembre 2022

70€/prs

Happy
New
Year

Apéritif maison et ses
Mises en bouches de Bienvenue

Déclinaison gourmande

Velouté de Betternut aux châtaignes

Rôti du Prince de la basse cour farci

Plateaux du terroir

Douceur des fêtes

Café

Animé par notre partenaire

Mike
Anlm'

Accueil à 19h
Repas 20h30

Réservation au
06 32 42 80 18

traiteurlafoliegourmande@gmail.com

Traiteur La Folie Gourmande

I.P.N.S

Le Saint Sauveur - Varennes Saint Sauveur

MENU Les 23 soir /24/25 et 30 soir/31/01

Mise en bouche

Œuf de Chapelle Naude à 64°

Espuma à l'estragon

Dinette de foie gras et ses gourmandises

L'esturgeon fumé par nos soins, crème de caviar de Noël

Chou fleur à la noisette

Entrecôte de veau français duxelle légèrement truffée en croûte feuilletée

Ou

Filet de sandre au vin du Jura et safran de Bresse en croûte feuilleté

Chariot de fromages (supplément 6€)

Fraicheur acidulée et baba bouchon rhum et combawa

Mignardises

Tarif : 70€

Tél : 03 85 74 65 59

MENUS DU JOUR DE L'AN

Le Bistrot Gourmand - Cuiseaux

L'apéro

NOTRE PÂTE EN CROÛTE (environ 25 tranches) 25€

Les entrées froides

LE FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST 150€/kg

LE POT DE CHUTNEY (150gr) 4€

LE SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE MAISON 70€/kg

Les entrées chaudes

LA DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE, VIN JAUNE & VIEUX COMTÉ 13€

LA COQUILLE ST-JACQUES AUX FRUITS DE MER & PETITS LÉGUMES 10€

Les plats

LES GRILLONS DE RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS BRUNS 22€

LE TRADITIONNEL SUPRÊME DE POULET FERMIER AUX MORILLES 18€

LA QUEUE DE LANGOUSTE AU VIN JAUNE & VIEUX COMTÉ 26€

CIVET DE SANGLIER CUIT 24H, SAUCE GRAND VENEUR 20€

Les garnitures au choix

GRATIN / PURÉE DE MARRONS /
RISOTTO BLEU DE BRESSE & CHAMPIGNONS 2€

Les desserts

FONDANT MARRONS, CHOCOLAT, JUS RÉDUIT D'AGRUMES 5€

LE CLASSIQUE ÉCUREUIL PRALINÉ MAISON 5€

LE MENU

4 PLATS : Entrée, Poisson, Viande, Dessert 40€

3 PLATS : Entrée, Plat au choix, Dessert 30€

ENTRÉE

Mousseline de Saint Jacques, fruits de mer et crème de Bresse

PLATS

La lasagne de homard

bisque et vieux comté

Filet de poulette fermière

farcé de foies blonds et champignons, crème de Bresse et Vin Jaune

DESSERT

Fondant marrons, chocolat, jus réduit d'agrumes

Menu du Nouvel An 2023

Restaurant Le Bourgogne Cuiseaux

55€ par personne

Amuse-bouche et Coupe de crémant du Jura

Entrée au choix :

Variation autour du saumon, blinis et chantilly yuzu
Bloc de foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues
et toasts briochés

Coque briochée de ris de veau comme
une bouchée à la reine et mélange de jeunes feuilles

Plat au choix :

Mini rôti de chapon farci aux morilles et sauce crémeuse

Gratin truffé, poêlée forestière et flan de légumes

Filet de bœuf Chateaubriand façon Rossini

Gratin truffé, poêlée forestière et légumes confit

Pavé de sandre rôti au beurre blanc champenois,

Et fricassée de champignons

Gratin dauphinois truffé, légumes confits et purée de potimaron

Assiette de fromages affinés

Ou fromage blanc

Dessert au choix :

Accompagné d'une coupe de crémant du Jura

Mi-cuit au chocolat cœur coulant caramel,
glace caramel et crème anglaise

Sabayon d'agrumes aux notes de Macvin

Profiteroles du Nouvel An

Café et truffes maison

Réservation : 03 85 76 71 47

(Menu unique servi Dimanche 1^{er} janvier 2023 au déjeuner)

Menu du Nouvel An 1er Janvier 2023

Mise en Bouche
Aperitif maison



Foie gras de canard Extra Français mi-cuit,
confiture d'oignons au vin rouge et crème de cassis,

Pain d'épices du Rucher Bressan

"Verre de Sauternes 8cl"



Noix de Saint Jacques rôties, fondue de poireaux,
beurre blanc au Sauternes

"Verre de Pouilly fuissé 8cl"



Pause givrée



Ballotine de chapon fermier de la maison Mairet,
crèmeux de butternut et petits légumes,

jus réduit à l'huile de truffe

"Verre de montagne St Emilion 12cl"



Déclinaison de fromages
de la fruitière de Desnes



Mont blanc des Terrasses

"Coupe de crémant de Bourgogne"



Café + Mignardises



Menu 70 € hors boissons
Menu Accord mets et vins 95€

Accompte de 50 € à la commande

Restaurant Les Terrasses Frangy en Bresse 03.71.48.00.21/ Réservation avant le 18 Décembre 2022

PLATS A EMPORTER SUR COMMANDE AUPRES DES RESTAURATEURS

Doubs Rivage - Charette Varennes - Tél : 03 85 76 23 45

Bistrot Italien - Cuisery - Tél : 09 52 03 17 92

Les Terrasses - Frangy en Bresse - Tél : 03 71 48 00 21

Le Marvans - Mervans - Tél : 03 85 76 90 53

Coq au vin - Montret - Tél : 03 45 86 92 71

La Perle Ouriate - Ouroux sur Saône - Tél : 09 61 63 92 57

Le Chaudron - Ratte - Tél : 03 85 75 57 81

Hostellerie Bressane HO'Gastronome

Saint Germain du Bois - Tél : 03 85 72 04 69

Le Saint Germain - Saint Germain du Bois - Tél : 03 85 72 02 47

Auberge des Mousquetaires - Sainte Croix en Bresse

Tél : 03 85 74 87 97

Les 4 Chemins - Sens sur Seille - Tél : 03 85 74 73 04

Crédit photos : Office de Tourisme du Pays de la Bresse Bourguignonne, Pixabay,

Les informations contenues dans ce document sont données à titre indicatif. L'Office de Tourisme du Pays de la Bresse Bourguignonne ne pourrait être retenu pour responsable des éventuelles erreurs.

Document arrêté le 10/12/2022.



L'Office de Tourisme du Pays de la Bresse Bourguignonne
vous accueille :



Bureau d'accueil de Louhans-Châteaurenaud

Place Saint Jean - 71500 LOUHANS-CHÂTEAURENAUD - Tél : 03 85 75 05 02
info@bresse-bourguignonne.com

Bureau d'accueil de Cuiseaux

Rue Edouard Vuillard - 71480 CUISEAUX - Tél : 03 85 72 76 09
info.cuiseaux@bresse-bourguignonne.com

Bureau d'accueil de Cuisery

32 place d'armes - 71290 CUISERY - Tél : 03 85 40 11 70
info.cuisery@bresse-bourguignonne.com

Bureau d'accueil de Pierre de Bresse

Place du monument - 71270 PIERRE DE BRESSE - Tél : 03 85 76 85 78

Point information touristique de Beaurepaire en Bresse

Maire - 71580 BEAUREPAIRE EN BRESSE - Tél : 03 85 72 56 23

Point information touristique de Saint Germain du Bois

Mairie - 71330 SAINT GERMAIN DU BOIS - Tél : 03 85 72 01 47

www.bresse-bourguignonne.com

