

LES CHARMETTES

LA PASSION DE L'ÉVÉNEMENT CULINAIRE

Moresto Les Charmettes vous propose un service irréprochable, une cuisine gourmande et créative, une organisation sans faille. Nous vous proposons une prestation unique et inoubliable autour de nos 3 engagements : Tradition et Création culinaire – Art de la Réception – Qualité et Fraîcheur. Nous vous invitons à embarquer à bord de notre croisière gastronomique sur la Volga. Bons baisers de Russie.

Bons baisers de Russie !

160€
boissons comprises

Menu sur réservation uniquement.
Arrivée souhaitée vers 20h

Service retour à domicile

Nous vous raccompagnons dans un rayon de 20 km (uniquement sur réservation)

- ▶ Ambiance assurée par un DJ
- ▶ Animation & Cotillons
- ▶ Tenue de ville ou de soirée
- ▶ Arrhes payables à la réservation : 80 €
Solde payable avant le 20 décembre



Pour que la fête soit totale,
faites confiance à notre partenaire :

Hotel Alizé Mouscron.

www.hotelalize.be • +32 (0) 56 56 15 61



Menu des Tsars de Russie selon Ivan Karitonov, Cuisinier de Nicolas II

Champagne et les 4 filles de Nicolas II

pour éveiller les Papilles russes :

Olga : Petite Pomme de Terre moscovite

Tatiana : Crème fouettée « Vodka bison » sur Blinis de Saumon fumé

Maria : Petit Bol « Chévique » de Consommé de Gibier de la Forêt de l'Oural

Anastasia : Croquette de Canard très orthodoxe



Les Foie Gras de 3 grands Tsars

Le Maison d'Yvan Le Terrible et son Confit d'Airelles

Le Fumé et Mariné de Vassily IV, le Tsar-Crapule

Le Poêlé d'Alexandre II, le Libérateur et sa Compotée de Champignons de la Taïga



Homard et Turbo sous Croûte de Caviar de la Mer Noire,

Espuma à l'Encre de Sèche, Chou mariné de la Volga,

Emulsion de Champagne



Ris et Mignon de Veau du Caucase, Galets de Pomme de Terre

de Sovkhose, Purée de Potiron truffé, Betterave rouge Goccia,

Tombée d'Épinard de Saint-Petersbourg



Grand Ballet des Desserts du Bolchoï



Café et Thé russes, Gourmandises du Lac des Cygnes de Tchaïkovski



Brunch de remise en forme

Salé-sucré sur-vitaminé par le diététicien de l'équipe olympique russe :

Saumon fumé Maison, Toasts et Coupette, Oeufs sur le Plats,

Soupe à l'oignon, Assortiment de Pains et mini-Viennoiseries



Les vins sélectionnés

Champagne Mailly Brut Grand Cru

Chablis Collet 2016

Château Montdoyen « Ainsi soit-il » Bergerac 2008

Boissons comprises toute la nuit :

Champagne « Mailly Brut Grand Cru » à l'apéritif,
Vins, Eaux et Bières.



*Salons
les Charmettes*

Ch. du Risquons-Tout, 281
7700 Mouscron
+32 (0) 56 85 50 20
www.moresto.be



Les Charmettes
Réveillon 2019



Ambiance assurée !!!
[#lescharmettes](#) [#moresto](#)



Les Charmettes
Réveillon 2019



Bons baisers de Russie !
[#lescharmettes](#) [#nouvelan2019](#)