



M E N Ú S  
D E  
N O Ë L E T  
F Ê T E S  
2 0 2 3 - 2 0 2 4



REVELLON  
N U I T D E  
N O È L

24 DÉCEMBRE DE 2023 / 20-22H

**TARTAR D'HUÎTRE  
ET SA GELÉE AU CHAMPAGNE**

**TOURNEDO DE FOIE GRAS ET JAMBON DE CANARD  
OIGNONS CARAMÉLISÉ ET SALADE FRAÎCHE  
D'EPINARDS ET VINAIGRETTE DE FRUITS SÈCS**

**MEDALLON DE LOTTE  
À LA SAUCE DE VANILLE**

**SORBET AUX LITCHIS, EAU DE ROSES  
ET SES PÉTALES CROUSTILLANTES**

**WELLINGTON DE VEAU DU PAYS  
ET PURÉE DE PANAIS, SAUCE DE CHÂTAIGNES, TRUFFE ET  
CRÊPES**

**"CHIBOUST" A LA MIEL  
CROUSTILLANT DE MERINGUE, RAISINS ET SORBET DE CHAMPAGNE  
NOUGATS, TUILES ET VIN CHAUD. TABLE DÉCORÉE**

**MENÚ ENFANT**

JAMBON + FROMAGE MANCHEGO + CROQUETTES MAISON  
WELLINGTON DE VEAU DU PAYS  
BROWNIE, GLACE A LA VAINILLE ET "BARBA PAPA DU PÈRE NOËL"

**PRIX: 65€**  
32.50€ ENFANTS





# LE REPAS DE NOËL

25 DÉCEMBRE 2023 / 13-15H

**SOUPE DE NOËL**

**POT AU FEU TRADITIONEL  
AÏOLI DE COING**

**SALADE D'OIGNON DOUX, TOMATE, OLIVES ET CÉLERI**

**"BALLOTINE" DE PINTADE  
ET "MEL-I-MELÓ" DE FRUITS SECS**

**ASSORTIMENT DE BÛCHES DE NOËL  
ET MACARRONS**

**MIGNARDISES DE NOËL ET VIN CHAUD. TABLE DÉCORÉE**

.....

## MENÚ ENFANT

BOUILLON ET COQUILLETES  
POT AU FEU OU BLANC DE POULET  
AVEC ACCOMPAGNEMENT  
ASSORTIMENT DE BÛCHES DE NOËL

**PRIX: 47.50€**  
27.50€ ENFANTS



# S A I N T E T E P H E

26 DÉCEMBRE 2023 / 13-15H

## PICA-PICA

### JAMBON IBÉRIQUE

PAN GRILLÉ A LA TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE

### SALADE DE MORUE CONFITÉ

FRUITS D'HIVER ET VINAIGRETTE À LA MOUTARDE

### CRÈME DE CHÂTAIGNES

ET BRUNOISE DE CRÊPES ET CAILLE CONFITE

.....

CANNELLONIS TRADITIONNELLES DE SAINT ESTEPHE

.....

## PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

### PARMENTIER DE CANARD ET TARTUFADE

À LA SAUCE DE VIN DE SIOS

OU

### TURBOT RÔTI

TARTE DE LÉGUMES ET SAUCE VIERGE.

.....

## DESSERTS

ASSORTIMENT DE CANNELLONIS DOUX

ET GATEAUX TRADITIONNELS

MIGNARDISES DE NOËL ET VI CHAUD. TABLE DÉCORÉE

.....

## MENÚ ENFANT

JAMBON + FROMAGE MANCHEGO + CROQUETTES MAISON

CANNELLONIS

ASSORTIMENT DE CANNELLONIS DOUX

**PRIX: 49.50€**

27.50€ ENFANTS



1932

COMA

HOTEL RESTAURANT  
ORDINO



REVEILLON  
FIN  
D'ANNÉE  
31 DÉCEMBRE 2023

APÉRITIF DE BIENVENUE (20-21H)

PETILLANT D'ANDORRR CAVA 902DC  
JAMBON IBÉRIQUE, FROMAGE MANCHEGO  
ET SAUCISSE D'ORGANYÀ  
"PA DE VIDRE" ET TOMATE

MENÚ

"FOIE DE CANARD"

ESCALOPE DE LOBE DE FOIE AU MICUIT  
ET "MEL-I-MELÓ" DE FRUITS ET LÉGUMES CROCANTS  
VIN BLANC DOUX HUGLE D.O ALSACIA

"LE POISSON"

FILETS DE SOLE ET CREVETTES DE VINARÒS  
SPAGHETTIS NOIRS SAUCE DE MORILLES  
VI BLANC ALBARIÑO TORRE DE LA MOREIRA D.O RIAS BAIXAS

"LE SORBET"

SORBET DE YUZU ET CITRON  
GELÉE DE CITRONNELE ET TOUCHE DE SAKE

"LA VIANDE"

FILET DE BŒUF À LA SAUCE DE JAMBON IBERIQUE  
TIMBAL DE COURGETTE, LÉGUMES ET TRUFFE

"FIN D'ANNÉE EN DOUX 2023"

DUO DE CHOCOLATS D'INTÉRIEUR DE MENTHE  
SA GLACE ET CREMEAUX DE CAFE  
CHAMPAGNE BOLLINGER

LES MIGNARDISES DE FIN D'ANNÉE  
MACARRONS, TRUFFES ET GINGEMBRE CONFIT

CAFÉS ET LIQUEURS  
LES RAISINS DE "LA CHANCE" ET LE COTILLON SURPRISE  
MUSIQUE ET DANSE AVEC "9 EVENTS"  
BAR OUVERT DE GIN TONICS, MOJITOS ET COMBINÉS  
BOUILLON TRADITIONEL  
CHOCOLATE ET COCA  
TABLE DECORÉE

MENÚ ENFANT

TIMBALE DE SHURIMI ET "GULES"  
CROQUETTES MAISON  
CANNELLONI DE FIN D'ANÉE

HAMBURGER DE FILET DE BŒUF  
FRITES NATURELLES ET TOMATE CHERRY

ASSORTIMENT DE GLACE  
ET BOCHETTES DE FRUITS

EAUX MINÉRALES ET BOISSONS SANS ALCOHOL  
CAVA SANS ALCOHOL  
LES RAISINS DE "LA CHANCE" ET LE COTILLON SURPRISE

PRIX: 200€  
65€ ENFANTS



# P R I M I E R E D E L ' A N N É E

1 DE JANVIER DE 2024 / 13-15H

"SABLÉ" DE MASCARPONE  
BETTERAVE ROUGE ET SAUMON FUMÉE MAISON  
*VERRE DE BULLES D'ANDORRA CAVA 902D*

**PICA-PICA**  
**TERRINE DE CANARD ET FOIE GRAS**  
AU PISTACHES ET POIRE AU "PEDRO XIMÉNEZ"

**RAVIOLI MAISON**  
AUX CÈPES, RICCOTTA ET HUILE DE TRUFFE  
**COQUILLE SAINT JACQUES, ESSENCE D'OURSIN ET POLENTA**

.....  
**PLAT PRINCIPAL**  
**PRESSÉ D'AGNEAU ET SON CROUSTILLANT**  
**D'HERBES FRAÎCHES**  
GRATIN DAUPHINOIS ET MICRO RATATOUILLE  
.....

**DESSERTS**  
CHEESE CAKE DE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION  
SORBET DE TEQUILA AU CHILLY DE FRUITS

NOUGAT, TUILES ET VIN CHAUD. TABLE DÉCORÉE  
.....

**MENÚ ENFANT**  
JAMBON IBERIQUE + CROQUETTES MAISON  
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES  
AUX FRITES ET TOMÂTE CHERRY'S  
BROWNIE ET GLACE DE VAINILLE

**PRIX: 57.50€**  
30€ ENFANTS





# DEJEUNER DE ROIS

6 JANVIER DE 2024 / 13-15H

## PICA-PICA

**BOUCHIN NOIRET CARAMELS DU ROIS**  
DE SAUCISSE DE POME, CÈPES, FOIE DE CANARD  
ET FROMAGE AUX FRUITS SECS

## JAMBON IBÉRIQUE

PAN GRILLÉ A LA TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE

**PANNA COTTA DE CREVETTES ET SAUMON FUMÉ**

**"VOL-AU-VENT" DE COQUILLES SAINT JACQUES ET  
CHAMPIGNONS**

.....  
**"FIDEUÀ" DE TURBOT**  
ET AÏLOLI DE FENOUIL  
.....

**JAMBON GRILLÉ DE PORC DUROC**  
POMME DE TERRE FARCIE, ET RAGOÛT D'AGRUMES  
.....

## DESSERT

**GALLETE DE ROIS ET "TORTELL" DE REIS**  
COURONNE ET FÈVE

**NOUGAT, TUILES ET VIN CHAUD. TABLE DÉCORÉE**  
.....

## MENÚ ENFANT

APÉRITIF

CHIPS, OLIVES, SAUCISSE, MINI CROQUETTES, DES DE FORMATAGE  
MACARONI NAPOLITAINE

LES HAMBURGUERS DES TORIS ROIS  
DU ROI BLANC, ROI BLOND, ROI NOIRE  
GALETTE DE ROIS OU "TORTELL" DES ROIS

**PRIX: 47,50€**

ENFANTS < 12 ANS NE PAIENT PAS



1932

COMA  
HOTEL RESTAURANT  
ORDINO

# À E M P O R T E R

## PRIX PAR PORTION

### ENTRÉES

- TOURNEDO DE FOIE GRAS ET MÀGRET **24.00€**
- JAMBON IBÉRIQUE AUX TOASTS ET TOMATE À TARTINER **20.00€**
- SALADE DE MORUE CONFITÉ ET FRUITS D'HIVER **17.50€**
- CANNELLONI DE FÊTES (3 PIECES) **12.50€**
- SOUPE DE POT AU FEU **7.50€**
- CROQUETTES MAISON (6 PIECES) **12.00€**
- RIZ AUX CREVETTES **25.00€**
- RIZ DE MAGRET ET FOIE **27.50€**

### PLAT PRINCIPAL

- WELLINGTON DE VEAU DU PAYS **20.00€**
- CIVET DE SANGLIER AU CHOCOLAT **18,50€**
- EPAULE D.AGNEAU DE LAIT AU FOUR **32,50€**

### DESSERT

- GÂTEAU MASSINI **5,50€**
- BUCHES DE NOËL, "GALETTE DE ROIS", "TORTELL" DE ROIS  
PRIX PIÈCE ENTIÈRE :  
**4 PERSONNES : 25€/8 PERSONNES : 35€/12 PERSONNES : 45€**

