**Новый год «по-Московски” в парижском ресторане «Auberge du Pere Louis»**



**7 Rue de la Boule Rouge 75009 Paris**

**Tél: 01.45.23.16.34 - Fax: 01.42.46.03.99 - Gsm: 06.61.06.35.25**

[**Станция**](mailto:info@pere-louis.fr) **метро**

**Grand Boulevards (линия 8)**

**– Cadet (линия 7)**

**Site:** [**http://www.pere-louis.fr**](http://www.pere-louis.fr)

**Ресторан расположен в самом центре Парижа, недалеко от Опера Гранье.**

**Французская традиционная кухня и уютная атмосфера.**

**Время проведения новогоднего вечера с 19:00 до 22:15 по европейскому времени (по московскому времени с 21:00 до 00:15)**

**ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ**

**(Diner de la Saint-Sylvestre)**

(является предварительным, набор блюд и их наименование может меняться)

\*\*\*

**Аперитив**

Аперитив Soupe de Champagne

с легкими закусками

\*\*\*

**Закуски**

Половинка лангуста в нежном соусе

\*\*\*

**Основное блюдо**

Жареная филейная говядина «Шатобриан»

с тремя видами картофельного суфле

Листья салата, приправленные орешками и ароматным яблочным уксусом

\*\*\*

**Десерты**

Тарелка с сырами из Нормандии

Сладкие десерты на выбора

(пирог – ягодный или яблочный, шоколадное тирамису,

ванильное мороженое,

«английский крем», ягодный мусс)

\*\*\*

**Напитки**

Кофе

Красное вино (пол-бутылки) Bordeaux Château Bernardon 2007

Белое вино (пол-бутылки) Chardonnay Domaine de la Hallopière 2009

Минеральная вода 0,5

Бокал Шампанского

**Сердечно поздравляем Вас с Наступающим Новым годом!**