



Grand Orb  
TOURISME  
Avène - Bédarieux  
Lamalou Les Bains

**GO!**



# *Menus de fêtes*

## *en Grand Orb*

***Restaurants***

***Traiteurs***

***Associations***

***Edition 2024***

***Document établi sous réserve de modifications selon les informations transmises à l'Office de Tourisme***

**Bédarieux**  
**Jungle Restaurant**  
**Réveillon mardi 31 décembre**

Restaurant / Bar

**LE JUNGLE**

Grill au feu de bois

Pizzeria

Soirée à Thème

**MENU DU 31 DECEMBRE 2024 95€**

**REPAS + SPECTACLE CABARET + SOIRÉE DANSANTE**  
**COCKTAIL DE BIENVENUE ET SES AMUSES BOUCHES**

**Entrées**

**Profiterolle des Flots**

(Choux, saumon, Gambas, et son émulsion aux agrumes)

et

**Milles Feuilles de Foie Gras**

(foie gras sur son pain d'épices, compotée de figues et oignons)



**PLATS**

**Aumoniere de la Mer**

(lotte flambée au champagne sauce beurre citronnée)

et

**Souris D'agneau confite**

(Thym romarin miel, sur son écrasé aux deux Savours de saison et sa sauce aux cepes)



**Assiette du Berger**

(Assortiment de Fromages de Nos Régions)

et

**Omelette Norvégienne**

(Entremets glacé à la vanille recouverte de meringue, posés sur un fond de génoise et flambé)



**TROU NORMAND ET 1 VERRE DE VINS POUR CHAQUE PLAT**  
**/// 1 COUPETTE DE BULLE OFFERTE /// COTILLONS ...**



lechantier.direction@gmail.com



06.51.20.90.02

**Hérépian**

**L'Artichaud**

**Réveillon mardi 31 décembre**

Restaurant entièrement privatisé à partir de 20h00

*Menu*  
*Saint Sylvestre*  
**85,00€**  
31 Décembre au soir

---

**REPAS DE FÊTES TOUT INCLUS**

*Animation musicale • Apéritif musical*  
*Repas dansant • Soirée musicale & dansante*

---

*Cocktail maison et Mise en bouche*

---

*Foie gras mi-cuit maison, pain d'épices*  
*Jeunes pousses fraîches, oignons confits*

---

*Risotto crémeux maison sensation de gambas*

---

*Trou Normand surprise*

---

*Délice de Volaille farci aux cèpes sauce Morilles*  
*et ses petits légumes de saison*

---

*Desserts festifs maison*

---

1 bouteille de vin pour 4 personnes

*Couquette de Bulles*

---

Réservations : **04 67 23 64 38**  
*(places limitées)*

**1, Avenue de l'Espinouse - Hérépian**

**Lamalou-les-Bains**  
**Restaurant Belleville**  
**Mercredi 25 décembre à midi**

**MENU - CARTE DE NOËL**

**Les Entrées 18.00 €**

Saumon Gravlax, purée de betteraves au miel,  
crème de mascarpone au concombre-aneth & blinis  
de maïs

Ou

Les 6 huîtres de Bouzigues (à la carte 9)  
& pain de seigle

Ou

Terrine de foie gras « maison », confit de figues &  
toasts grillés

Ou

L'assiette gourmande de Noël  
(3 huîtres, gravlax de saumon & foie gras)

**Les Poissons 25.00 €**

Tronçon de lotte, coulis de crabe vert

Ou

Noix de St – Jacques à la plancha  
Crème mangue-fruit de la passion

Ou

Fricassée de gambas aux mandarines  
& jus de Banyuls

Garnitures poissons :

Cigare de légumes d'hiver, cannelloni aux  
champignons, purée de butternut

**Les Viandes 25.00 €**

Quasi de veau rôti, jus de viande truffé

Ou

Suprême de dinde sauce aux cèpes

Ou

Filet mignon de cerf rôti sauce poivrade

*Garnitures viandes :*

*Gâteau de pommes de terre aux châtaignes, purée  
de panais & cannelloni aux champignons*

\*\*\*\*\*

Nougat de chèvre aux fruits des mendiants, pain  
aux noix & salade mesclun 5.00 €

\*\*\*\*\*

La bûche de nougat glacé  
& son coulis de fruits rouges 9.00 €

\*\*\*\*\*

Roulé crème pâtissière & framboises,  
Servi avec sa crème anglaise 9.00 €

\*\*\*\*\*

Entrée, poisson Ou viande, fromage &  
dessert à 43.00 €

Entrée, poisson & viande  
fromage & dessert  
à 50.00 €

**Tél : 04 67 95 57 09**

**Lamalou-les-Bains**  
**Restaurant Belleville**  
**Réveillon mardi 31 décembre**



Hôtel Belleville à Lamalou les bains

**Offre Spéciale Réveillon**

**Le 31 Décembre 2024**

**Chambre double avec**

**2 petits déjeuners**

**82.50 €**

**Réservation au 04.67.95.57.00**

**REVEILLON 2024**

**Animation Musicale avec O' Soledad !!!**

**Croquant de bloc de foie gras aux fruits secs & torrifiés  
Chutney de mangue & oignons rouges**

**Ou Capuccino de langoustines & minestrone de légumes**

\*\*\*

**Noix de Saint – Jacques grillées, crème d'écrevisses**

**Ou Filet de bœuf grillé sauce aux morilles**

**Tous nos plats sont accompagnés de :**

**Panais rôti, mini tartelette de butternut confit & sa polenta aux morilles**

\*\*\*

**Brie au lait cru truffé**

\*\*\*

**Palette de desserts :**

**Mousse au chocolat & éclats de noisette, crème brûlée, entremet aux fruits rouges  
& tartelette citron meringué**

**Couquette à minuit**

\*\*\*\*\*

**Menu entrée, poisson Ou viande, fromage et dessert 75.00 €**

**Menu entrée, poisson & viande, fromage et dessert 85.00 €**

# Lamalou-les-Bains

## Restaurant Belleville

### Mercredi 1er janvier



Le Belleville

Menu

Du 1er janvier



#### RÉSERVATION CONSEILLÉE

Hôtel \*\*\* – Restaurant  
34240 Lamalou-les-Bains  
Tél. 04 67 95 57 09  
ou 04 67 95 57 00



#### Menu – Carte « Grand Siècle »

*Servi le Midi uniquement*

Amuse-bouche

#### Les entrées 19.00 €

Craquant de bloc de foie gras aux fruits secs torréfiés  
Chutney de mangue & oignons rouges

Macaron citronné, chair de homard & mandarine, mayonnaise allégée

6 huîtres de Bouzigues (à la carte 9)  
Pain de seigle & vinaigre d'échalotes

Cappuccino de langoustines & minestrone de légumes

#### Les viandes 26.00 €

Filet de bœuf grillé sauce aux morilles

Dos de sanglier rôti sauce foie gras & girolles

#### Les poissons 26.00 €

Noix de St-Jacques grillée, crème d'écrevisses

Médaille de lotte farci au gambas, coulis de crustacés

*Tous les plats sont accompagnés de  
Panais rôtis, mini tartelette de butternut confit & polenta aux morilles*



#### Le fromage 5.00 €

Brie au lait cru truffé

#### Les desserts 9.00 €

Parfait glacé à l'abricot, coulis d'abricot  
Bûche royale aux 2 chocolats, crème anglaise

Entrée, poisson ou viande, fromage & dessert 45.00 €  
Entrée, poisson & viande, fromage & dessert 52.00 €

**Tél : 04 67 95 57 09**



# Les Aires

## L'Aire du temps

### Menus à emporter ou livrés pour les fêtes

#### PETITS-FOURS 20 PIÈCES : 25€

- \*Gratiné De Magret Fumé & Poivre
- \*Croustillant de Saint Jacques & Petits Légumes
- \*Petits Cakes Noix & Roquefort.
- \*Croque Façon Pain Perdu

#### CANAPÉS 20 PIÈCES : 25€

- \*Blinis de Rillettes de Truite Fumée
- \*Toasts Confit d'Oignons & Crème de Foie Gras
- \*Navette Magret Fumé & Beurre Piment d'Espelette
- \*Petit Club Jambon Truffé & Crème de Brie

#### MENU DE NOEL : 50€

- \*Mise En Bouche : Petite St Jacques Gratinée en Persillade
- \*Entrée : Saumon Gravlax Maison, Beurre Citronné & Blinis
- \*Plat : Gigot d'Agneau Basse Température, Jus Court
- \*Garniture : Gratin Dauphinois & Butternut Rôti
- \*Cagettes de Fromages et Fruits Secs
- \*Dessert : Royal Chocolat

#### CANAPÉS 20 PIÈCES : 25€

- \*Blinis de Rillettes de Truite Fumée
- \*Toasts Confit d'Oignons & Crème de Foie Gras
- \*Navette Magret Fumé & Beurre Piment d'Espelette
- \*Petit Club Jambon Truffé & Crème de Brie

#### MENU DE NOEL : 50€

- \*Mise En Bouche : Petite St Jacques Gratinée en Persillade
- \*Entrée : Saumon Gravlax Maison, Beurre Citronné & Blinis
- \*Plat : Gigot d'Agneau Basse Température, Jus Court
- \*Garniture : Gratin Dauphinois & Butternut Rôti
- \*Cagettes de Fromages et Fruits Secs
- \*Dessert : Royal Chocolat

#### À LA CARTE

- \*10 Minis Caesar Salad : 25€
- \*10 Petites St Jacques Gratinées en Persillade : 30€
- \*10 Cassolettes Caille Laquée, Mousseline de Butternut : 40€
- \*Cagette de Fromages & Fruits Secs : 35€
- \*Plateau de 30 Mignardises : 25€

**Tél : 06 11 15 68 48**



**Lunas**  
**Château de Lunas**  
**Réveillon mardi 31 décembre**

MENU de la St Sylvestre

31 Décembre 2024

APÉRITIF

HUGO Cocktail à base de Vodka et de sirop de sucre  
Accompagné de ses 3 mises en bouche

95 €

ENTREES

Assiette de la mer gratinée  
Huîtres - St Jacques - Moules

\*\*\*\*\*

Risotto aux petits légumes accompagné de sa gambas  
sauce citron curry

PLAT

Tournedos Rossini  
sur un lit d'écrasé de pommes de terre truffés  
farandole de champignons sauce madère

FROMAGE

Assortiment de 3 fromages

DESSERT

Dôme chocolat mandarine glacé

Café

Vin : 1 Cocktail HUGO, 1 verre de Blanc, 1 verre de rouge et 1 flûte de champagne

**Tél : 04 67 23 87 99**

**Lunas**

**Château de Lunas**

**Repas du Nouvel An mercredi 1er janvier**

**MENU 1 JANVIER 2025**

**APERITIF**

HUGO Cocktail à base de fleur de sucre  
Accompagné de ses 3 mises en bouche

**ENTREES**

Paris Brest sur fond de crème d'avocat basilic  
Gravlax de saumon

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 coquilles St Jacques  
Fondue de poireaux à la truffe noire

**PLAT**

Tournedos de canard et son écrasé de pomme de terre  
aux champignons sauce aux cèpes

**FROMAGE**

Assortiment de 3 fromages

**DESSERT**

Mont blanc vanille crème de marron  
sur un biscuit sablé glacé

Café

Vin : 1 Cocktail HUGO, 1 verre de Blanc, 1 verre de rouge et 1 flûte de champagne

**85 €**

**Tél : 04 67 23 87 99**

**Lunas**

**St Sylvestre de la Gravezone**

**Réveillon mardi 31 décembre**

# ST SYLVESTRE DE LA GRAVEZONE

**31/12/2024 à Lunas**

Accueil à partir de 19h00  
Soirée ouverte à tous à partir de  
minuit

Animée par Nicolas Chanteur

**Menu adulte 60€**

Verre de bienvenue

Mise en bouche

Gravlax de saumon

Trou languedocien

Confit de canard sauce madère  
(Écrasé de pommes de terre et  
champignons)

Fromage

Crumble poire + coupette

Vin et café compris

**Menu enfant 15€**

Poulet pané/ potatoes

Dessert

Points de  
réservations  
jusqu'au 15/12/24

Café le Redondel

Pâtisserie Ricot

Infos au  
06.62.79.91.17



**Tél: 06 62 79 91 17**

**Lunas**

**Ô Petit Baigneur**

**Repas du Nouvel An mercredi 1er janvier**



**Menu du jour de l'An à midi à 65 euros**

**Amuse-bouche**

**Gravlax de saumon maison**

**Filet de Sandre Sauce champagne**

**Souris d'agneau confite et ses petits légumes**

**Farandole de mignardises**

**Réservation au plus tard le 22 décembre.**

**Tél : 07 57 67 75 22**

**Taussac la Billière**  
**La Casa des Castel**  
**Menus de fêtes livrés**  
**pour Noël et le 1er janvier**

*MENU DES FÊTES*

**35 EUROS**

mise en bouche

Tartare de saumon mariné ,  
crumble de parmesan

---

FOIE GRAS MI CUIT  
FACON OPÉRA MACADAMIA

---

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE  
SAUCE AUX MORILLES ,ECRASE DE  
POMMES DE TERRE A LA TRUFFE ,  
FLAN DE CAROTTE

---

BUCHE CITRON FEUILLANTINE  
PRALINE CHOCOLAT BLANC  
OU  
DOME CHOCOLAT CAMEL PRALIN

*MENU DES FÊTES*

**45 EUROS**

Tartare de saumon marinés,  
crumble de parmesan

---

FOIE GRAS MI CUIT ,  
FACON OPÉRA MACADAMIA

---

CANNELLONI TERRE ET MER  
COCHON, SAINT JACQUES ,GAMBAS  
SAUCE LANGOUSTINE

---

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE  
SAUCE AUX MORILLES ,ECRASE DE  
POMMES DE TERRE A LA TRUFFE  
,FLAN DE CAROTTES

---

BUCHE CITRON FEUILLANTINE  
PRALINE CHOCOLAT BLANC  
OU  
DOME CHOCOLAT CAMEL PRALIN

**Tél: 06 15 39 13 31**



**L'OFFICE DE TOURISME  
GRAND ORB  
VOUS SOUHAITE**

**de joyeuses  
fêtes**

**Bureau d'Avène**  
**04 67 23 43 38**

**Bureau de Lamalou les Bains**  
**04 67 95 70 91**

**Bureau de Bédarieux**  
**04 67 95 08 79**

**Bureau de Lunas**  
**04 67 23 76 67**

