

Le Restaurant est aussi ouvert le midi

Lundi 25 décembre
et 1^{er} Janvier

Avec plusieurs menus au choix

25€ - 36€ - 41€ - enfant 12€



Dimanche 7 janvier

*Venez tirer les rois avec nous,
Nous vous offrirons la galette en
fin de repas*



2 Soirées Saint Valentin

Mercredi 14 Février

Samedi 17 Février

Atmosphère Romantique - Bougies

Formule tout compris à 36 €

Réservez votre table au

04.74.02.01.59

+d'info  <http://www.labouclehotel.com/>

La Boucle



Restaurant à la Campagne



Hôtel Contemporain



Boutique Gourmande du Chef

Fêtes de fin d'année



Programme fin 2017

Début 2018

D 385 la Gare
69870 SAINT NIZIER D'AZERGUES

Chères Gourmandes, Chers Gourmands

En ces périodes agitées quoi de mieux que de retrouver la quiétude et la douceur de ma petite auberge pour passer un moment de convivialité partagé. Je suis heureux de vous faire découvrir mon programme de Fin d'année.

Laissez vous séduire aussi par mes plats à emporter et passez des fêtes de fin d'année sereines et sans le souci de cuisiner.

A ce propos, je vous rappelle que le restaurant est **ouvert les 25 et le 1^{er} janvier.**

(fermé les soirs du 24 et 25 décembre)

Le soir du 31 décembre, fidèle à la tradition je vous préparerai un dîner gastronomique qui vous emmènera en un moment de plaisir et de bonheur.

N'oubliez pas de réserver et régler votre Réveillon avant le 25 décembre pour bénéficier du tarif préférentiel

Pleins de belles et bonnes choses vous attendent aussi pour la fin 2017 et le début 2018 !

Vous souhaitant d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année, bien fidèlement
Christophe

facebook Retrouvez-moi sur ma page facebook : [la boucle](#)

ou sur mon site www.labouclehotel.com

Vous trouverez tous vos cadeaux gourmands dans notre boutique

Une Idée Sympa aussi : offrez un Chèque Cadeau

Pensez y !



Réveillon du 31 Décembre 2017

A partir de 20h00

L'Apéritif Pétillant a la fleur de sureau

Et assortiment de canapés

🍷🍷🍷

Terrine de Cerf au Foie Gras

Confit d'oignon au miel & épices

🍷🍷🍷

Emietté de Saumon

Et bavarois d'Asperges vertes

🍷🍷🍷

Rouelle de Langouste sautée

Grosse raviole crémeuse

🍷🍷🍷

Sorbet d'Hiver

🍷🍷🍷

Filets de Caille rôtis

Au vin jaune

Ecrasée de Panais, Duxelles et trompettes

🍷🍷🍷

Le Choix des Fromages

🍷🍷🍷

Vague passion-Chocolat

🍷🍷🍷

Café

Crozes Hermitage blanc

Gigondas Rouge

Champagne

Tarif normal **78,00 €** tarif réservation payée avant le 25/12 **69,00 €**