

Le Restaurant est aussi ouvert le midi

Mardi 25 décembre
et 1^{er} Janvier

Avec plusieurs menus au choix

25€ - 36€ - 43€ - enfant 12€



Vous trouverez tous vos cadeaux
Gourmands dans notre boutique

Une Idée Sympa aussi : offrez un Chèque Cadeau



Pensez y !



2 Soirées Saint Valentin

Mercredi 14 Février

Samedi 16 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 2018

Début 2019

249 route de la Vallée- 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 aussi ouvert les 25 et le 1^{er} janvier à midi.

(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 2018 et le début 2019 !

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

**Réservez votre table au
04.74.02.01.59**

Réveillon du 31 Décembre 2018

A partir de 20h00

L'Apéritif Pétillant au coing

Et assortiment de canapés

🍷🍷🍷

Le Foie Gras

Mousseline de choux fleur et Magret fumé

🍷🍷🍷

Velouté de Langoustine et son Œuf à la neige

🍷🍷🍷

Cassiolette de Lotte

Brunoise de légume

🍷🍷🍷

Sorbet d'Hiver

🍷🍷🍷

Fondant de Dinde

Au vinaigre doux

Ecrasée de pomme de terre à la truffe

🍷🍷🍷

Le Choix des Fromages

🍷🍷🍷

Douceur chocolat blanc & citron vert

🍷🍷🍷

Café

**Crozes Hermitage blanc
Domaine La Croix Belle Rouge
Côte de Thongue
Champagne**

Tarif normal **78,00 €** tarif réservation payée avant le 20/12 **70,00 €**