

La pêche

Nouveauté 2011/2012

Les cartes de pêche prépayées

5 demi journées 67.50 €

(Au lieu de 75.00 €)

10 demi journées 120.00 €

(Au lieu de 150.00 €)

5 journées 103.50 €

(Au lieu de 115.00 €)

10 journées 184.00 €

(Au lieu de 230.00 €)

Cartes à l'année

Les cartes de pêche à l'année pour

la saison 2012

seront en vente

du 01 au 15 décembre 2011 uniquement

320.00 €

Exclusivités
du 01 novembre 2011
au 29 février 2012

Tous les lundis soir

Le Vin à moitié prix

(Sur présentation de ce coupon)

Tous les Mercredis*

C'est gratuit pour les moins de 10 ans

Tous les Week-ends

Pot au feu à l'ancienne

*un repas enfant offert pour un menu adulte payant

** hors soirées spéciales

Après-midi dansants

Dimanche 6 novembre

et

Dimanche 4 décembre



Restaurant
Bar Brasserie
Pêche à la truite
Chemin des Sources
27120 JOUY/EURE

 02.32.36.39.60

 contact@les3etangs.com
www.les3etangs.com



PROGRAMME
DES
ANIMATIONS

NOVEMBRE

Jeudi 17

Journée Beaujolais Nouveau

Venez déguster le
Beaujolais Nouveau

Un moment festif à ne pas manquer

A toute heure,

A table ou au comptoir

Des charcuteries,

des fromages de Bourgogne....

Sans réservation

Samedi 19

Soirée Beaujolais

Mises en bouche

Buffet Campagnard à volonté

Fromages selon Frédéric Dutheil

Buffet de desserts à volonté

Café

Un verre de Beaujolais 12cl offert

29.00 € par personne sur réservation

Soirée Dansante

DECEMBRE

Samedi 10

Soirée Fruits de Mer

Mises en Bouche

Buffet de Fruits de Mer

et de Poissons à volonté

Fromages selon Frédéric Dutheil

Buffet de Desserts à volonté

Une coupe de Champagne offerte

48.00 € par personne sur réservation

Soirée dansante

Samedi 31

Traditionnel Réveillon

De

La Saint Sylvestre.

Réservations et informations

Au 02.32.36.39.60

Ou sur internet

www.les3etangs.com

Avant Première... Le menu du réveillon

Assortiment de mises-en bouche

Déclinaison autour du foie gras

Cannelloni de homard et guacamole à la coriandre
rafraîchi d'un gaspacho

Trou Normand

Saumon mi-fumé mi-cuit, asperges vertes
et mousseline au citron

Millefeuille de jeune veau et abricots,
sauce à la sauge, petits légumes farcis

Plateau de Fromages affinés

Poire belle Hélène revisitée par notre chef

Café et mignardises

109.00 €/personne hors boisson

145.00 €/personne avec 4 verres de vin

Coupe de Champagne offerte

Soirée dansante et animée par

Alexis Bourlier

Cotillons et feu d'artifices