



Montbenoit
Pontarlier
Les Fourgs
Malbuisson
Métabief
Mouthe

Le Montagnon

Réveillon de la St Sylvestre

RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre **Soirée dansante à l'Hermitage** LES FOURGS 71, Grande Rue 03 81 69 48 31

Dès 19h. Soirée dansante animée par Didier.

Menu :

- Apéritif surprise aux bulles de saveurs,
 - Tulipe de queues d'écrevisse au vin jaune et julienne de légumes,
 - Rosace de magret de canard au miel et sa tatin de légumes confits au foie gras,
 - Trou de l'hermit,
 - Fromages régionaux,
 - Domino de fruits rouges et son coulis.
- 46€ /pers. (boissons non comprises). Réservez indispensable.

Jeudi 31 décembre **Soirée musique et cotillons à l'Auberge de la Grangette** LONGEVILLES MONT D'OR Route du Mont D'Or 03 81 49 95 36

Dès 19h.

Menu :

- Kir royal et amuse-bouches,
 - Cassolette prestige de la mer, sauce morille,
 - Pavé de biche aux morilles et sa garniture,
 - Fromages,
 - Palet sablé sauce caramel.
- 50€ /pers. Réservez indispensable.

Jeudi 31 décembre **Soirée musique et cotillons à l'Etoile des Neiges** METABIEF 4, rue du Village 03 81 49 11 21

Dès 19h.

Menu :

- Coupe de crémant du Jura et amuse-bouches,
 - Foie gras de canard maison et chutney d'oignons,
 - Pavé de sandre poêlé, accompagné de beurre blanc au safran et ses petits légumes,
 - Crème glacée aux noix arrosée au Macvin du Jura,
 - Filet de boeuf régional aux morilles à la crème et ses garnitures,
 - Fromages du Haut-Doubs,
 - Framboisier maison et coulis de fruits rouges.
- 52€ /pers. Réservez indispensable.

Jeudi 31 décembre

Soirée Cabaret au Snabeudzi

LES FOURGS
Lieu-dit Les Rangs

03 81 69 41 27

Dès 19h.

Au programme : magie, spectacle et animation musicale.

Menu :

- Apéritif dînatoire,
- Buffet de dégustations au son Ecossais (foie gras maison, huître, verrine),
- Rencontre de nos rivières à la nage de Macvin et citron (écrevisse, truite, sandre),
- Trou Franc-Comtois,
- Marcassin au miel et cidre, garniture de légumes anciens,
- Plateau de fromages régionaux et salade aux noix et agrumes,
- Soupe de fruits frais avec sorbet pamplemousse et tuile maison, délice tout chocolat, café.
- Cotillons et champagne pour le passage à l'an 2010.

55€ /pers. (boissons non comprises). Menu enfant : 25€ /enf. Réservez indispensable.

Jeudi 31 décembre

Soirée au Restaurant Les 2 Lacs

LABERGEMENT STE MARIE
Lieu dit l'Abbaye –
Route de Frasne

03 81 69 79 79

www.les2lacs.fr

Dès 19h.

Menu adulte :

- Apéritif,
- Terrine de foie gras maison,
- Salade de magret fumé maison et volaille marinée,
- Croustillant de langoustines et d'écrevisses au beurre d'orange,
- Nage de joue de raie, sauce armoricaine,
- Trou citron-vodka,
- Feuilleté de ris de veau sauce morille,
- Fromages du Haut-Doubs,
- Assiette de desserts maison.

Menu adulte : 85€ /pers. Menu enfant : 20€ /enf.

Formule repas + boissons + nuit + petit déjeuner : 190€/pers. Réservez indispensable.

Menu enfant :

- Saumon fumé ou charcuteries,
- Bavette - frites ou Cordon bleu - pâtes,
- Glace,
- Surprises.

Jeudi 31 décembre

Soirée à l'Auberge des Enchaux

JOUGNE
Route des Alpes

03 81 49 10 75

www.auberge-desenchaux.com

Dès 19h.

Menu :

- Soupe de foie gras de canard,
- Mont d'or chaud,
- Soufflé glacé au Macvin du Jura.

Repas : 38€ /pers.

Hôtel en 1/2 pension : 55€ /pers./nuit. Réservez indispensable.

Mise à jour : 10/12/2009

Les renseignements sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés. Les Offices de Tourisme ne peuvent en aucun cas être tenus responsables d'un changement quel qu'il soit.



Montbenoit
Pontarlier
Les Fourgs
Malbuisson
Métabief
Mouthe

Le Montagnon

Réveillon de la St Sylvestre

Jeudi 31 décembre
Soirée au Restaurant Le Bouchon St-Pierre
PONTARLIER
2, rue de Salins
03 81 46 81 00

Dès 19h.

Menu :

- Kir royal et amuse-bouches,
- Profiteroles de langoustines au coulis d'écrevisses **ou** Verrine de foie gras maison, figue poêlée au miel et poire rôtie **ou** Farandole océane, noix de Saint-Jacques au sel de Guérande, tartare de saumon et gambas flambées,
- Trou franc-comtois,
- Magret de canard en tournedos glacé au vinaigre balsamique et orange **ou** Filet de sandre en écaille de pomme de terre au vin jaune **ou** Selle d'agneau farcie façon champêtre,
- Ronde des fromages et salade,
- Assiette gourmande trois saveurs (terrines 3 chocolats, sabayon mandarine, carpaccio d'ananas au sirop des îles),
- Café.

Vins à discrétion. 1 bouteille de Champagne pour 4 personnes.

53€ /pers. Réservation indispensable.

Jeudi 31 décembre
Soirée au Restaurant Le Campanile
PONTARLIER
4, rue Donnet Zedel
03 81 46 66 66

Dès 19h.

Menu :

- Foie gras de canard entier aux deux poivres et champagne chutney de figues avec ses toasts,
- Gambas et Saint-Jacques avec sa sauce aux petits légumes et son riz basmati,
- Omelette Norvégienne.

25€ /pers. (boissons non comprises). Réservation indispensable.

Jeudi 31 décembre
Soirée DJ et cotillons à l'Auberge du Berger
VAUX ET CHANTEGRUE
14, rue des Courbes
03 81 69 67 06

Dès 19h.

Menu :

- Apéritif d'accueil,
- Feuilleté de Saint-Jacques au coulis de langoustine,
- Terrine de saumon et brochet sauce cocktail,
- Marengo de sanglier au Macvin et sa garniture forestière, cèpes et bolets, gratin de la Vallée du Doubs, tomates rôties et fagot de haricots verts,
- Trilogie de fromages et salade mixte aux croûtons et noix,
- Petites gourmandises du Chef.

60€ /pers. (boissons non comprises). Réservation indispensable.

Jeudi 31 décembre
Soirée dansante à l'Espace Pourny
PONTARLIER
Rue René Pourny
03 81 39 50 10

A partir de 20h.

Proposée par le C.A.P. Rugby de Pontarlier. Soirée animée par l'Orchestre "Atmosphère" (11 musiciens et danseuses).

Menu :

- Foie gras mi-cuit avec chutney de figue et pain brioché,
- Fondant de sandre aux écrevisses,
- Trou franc-comtois,
- Rouelles de chapon aux morilles et ses trois légumes,
- Assiette de trois fromages,
- Duo de dessert (croustillant chocolat et entremet poire caramel), Café.

58€ /pers. (boissons non comprises). Réservation indispensable.

Billetterie en vente à l'Entrepôt du Bricolage (Zone Commerciale de Doubs).

Jeudi 31 décembre
Soirée à la Discothèque "Le Quesako"
METABIEF
06 07 14 76 63

Dès 23h.

Avec de nombreuses animations.

Cotillons, croissants et cafés offerts.

20€ /pers.

Jeudi 31 décembre
Soirée à l'Auberge de la Haute-Joux
BONNEVAUX
2, rue du Jura
03 81 89 70 99

Dès 19h.

Menu :

- Apéritif maison,
- Assiette entre terre et mer,
- Tourte au turbot et Saint-Jacques,
- Cocotte de pigeons laqués flambés au Cognac et leur jus de mandarine,
- Duo de chèvres,
- Mignardises.

40€ /pers. (boissons non comprises). Se renseigner pour les tarifs enfants. Réservation indispensable.

Jeudi 31 décembre
Soirée à la Ferme-Hôtel de La Vrine
GOUX LES USIERS
Lieu-dit La Vrine
03 81 39 47 74

Dès 19h. Soirée prolongée non dansante.

Menu :

- Terrine de foie gras de canard maison, accompagnée de gelée au Macvin et de toasts tièdes,
- Noix de Saint-Jacques et chiffonnade de choux à la Mortuacienne, sauce safranée,
- Filet de Charolais aux champignons des bois,
- Chariot de fromages régionaux,
- Gratin de fruits au Sabayon.

39€ /pers. (2 plats au choix) ou 49€ /pers. (3 plats au choix) Réservation indispensable.

Mise à jour : 10/12/2009

Les renseignements sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés. Les Offices de Tourisme ne peuvent en aucun cas être tenus responsables d'un changement quel qu'il soit.



Montbenoit
Pontarlier
Les Fourgs
Malbuisson
Métabief
Mouthe

Le Montagnon

Réveillon de la St Sylvestre

Jeudi 31
décembre

Soirée au Planet Loisirs

PONTARLIER
1, rue Hélène Boucher

03 81 38 85 20

Accueil à 19h30, service à 20h.

Au programme : DJ, piste de danse, cotillons...

Activités de bowling et de karting ouvertes.

Menu adulte :

- Punch maison et mignardises offerts par le Complexe,
- Foie gras et son pain d'épices,
- Papillote naturelle de Capitaine et de Gambas,
- Trou normand surprise,
- Palet de veau sauce forestière aux morilles, accompagné de ses garnitures,
- Dessert de la Nouvelle Année

Menu adulte : 49€ /pers. (boissons non comprises). Menu enfant : 29€ /enf.

Karting : 13€ (session de 10 min). Bowling : 7€ /partie (chaussures comprises).

Réservation indispensable (acompte obligatoire de 30€ /pers. au moment de la réservation).

Menu enfant (-12 ans) :

- Feuilleté au fromage,
- Palet de veau sauce forestière aux morilles et son accompagnement,
- Dessert de la Nouvelle Année

Jeudi 31
décembre

Soirée au Restaurant-Pizzeria Le Gambetta

PONTARLIER
15, rue Gambetta

03 81 46 67 17

Dès 19h.

Menu :

- Cocktail maison et ses mises en bouche,
- Foie gras maison, toasts grillés, compote d'oignons et poêlée de fruits caramélisés,
- Trou franc-comtois (glace Macvin, Macvin),
- Filet de sandre, crème au Savagnin,
- Gratin dauphinois aux cèpes, chiffonnade de légumes,
- Plateau de fromages,
- Brochette de fruits flambée et ses sorbets,
- Coupe de champagne,
- Mignardises et café.

55€ /pers. (vins compris : un verre par plat et par personne).

Réservation indispensable.

Jeudi 31
décembre

Soirée au Restaurant Le Relais des Iles

FRASNE
53, Grande Rue

03 81 49 82 21

Dès 19h. Ambiance tropicale et cotillons.

Menu :

- Punch de bienvenue (coco, planteur, citron, crémant ou liqueur de litchi),
- Salade périgourdine,
- Gambas à l'Armoricaine,
- Trou des Iles,
- Briani,
- Dessert de l'an neuf

50€ /pers. Réservation indispensable.

Mise à jour : 10/12/2009

Les renseignements sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés. Les Offices de Tourisme ne peuvent en aucun cas être tenus responsables d'un changement quel qu'il soit.