



Réservé aux adhérents



Comité d'Accueil

La Tranche sur Mer

«Créateur de souvenirs»

LE TRAIN RESTAURANT SEUDRE OCEAN EXPRESS

LE MERCREDI 16 OCTOBRE 2024

09h00 : Départ de la **TRANCHE-sur-MER** en direction de **SAUJON**.

Rendez-vous en gare à **11h30** pour un départ du train à **12h00**.

Montez à bord et revivez le temps d'un repas raffiné le mythe des voyages ferroviaires. A bord, vous découvrez les paysages de l'Estuaire de la Seudre sur une ligne de chemin de fer ouverte en 1876 et dédiée autrefois au transport des huîtres.



MENU :

APÉRITIF : Champagne Brut Royal et Liqueur aux cerises noires, Brochette Amarena

AMUSE-BOUCHES ET PRÉ-ENTRÉES : Lucculus en tourbillon de foie gras et chutney rouge sur pain écureuil aux pistaches, noisettes, et noix grillées, Petit shot de vin bio doux « La Dame Blanche de Talmont » / Tulipe de saumon fumé supérieur d'Écosse, Blini crème aneth raifort aux échalotes grises / Salade pep's et wakamé / Canapé cacao aux crevettes roses, tarama tobiko citron vert / Copeaux de chorizo Bellota Iberico / Bouchée de brioche en pain perdu au magret fumé, confiture figues porto et dattes Medjool

SERVICE CHAUD EN VERRE BULLE : Bisque de petites rascasses et rougets barbet légèrement crémé au safran / Papillote ouverte de noix de Saint Jacques en corail à la plancha / Fondue d'échalotes à l'estragon / Julienne d'endives et panais anis caramélisées / Croustillant en feuille de brick aux milles légumes parfum curry Madras

COUPE ENTRACTE : Sorbet citron et kumquats confits au sucre roux / Gelée vodka lemondello

PLAT PRINCIPAL : Pavé très fondant noix de petit jambon cuisson braisée 7 heures / Fine sauce au pineau blanc et truffes / Risotto nacré crémeux au comté 'Poligny' / Pommes fruits rôties au miel et émincé de pleurotes et shiitake au jus de bœuf

FLÛTE DE FROMAGE BLANC BATTU À L'EAU DE VIE DE COGNAC ORANGE

DESSERT : Baba bouchon savarin framboise et bombe glacée grand cassis / Tartelette pâtissière extra au citron mangue / Chouquette crème mousseline vanille Grand Marnier / Coulis de passion avec chantilly légère mascarpone Caramel d'oranges maison

Café, Vins à volonté compris : Château Bellevue, Domaine Elisabeth, et Le Talmondais
Boissons : sodas, eau plate et pétillante

-> Durée : 3 heures de voyage repas A/R - Disposition : tables de 6, 4 ou 2 pers / **Capacité max : 2 wagons de 42 places**

15h00 : Retour en gare de Saujon et route vers votre ville

Arrivée à la **TRANCHE-sur-MER** vers **17h30**

Notre prix comprend : Le transport en autocar et le déjeuner à bord du train

Prix par personne :
- de 20 à 29 personnes : 161 €
- de 30 à 42 personnes : 140€
Max 42 personnes



TRAIN RESTAURANT SEUDRE EXPRESS – 16 OCTOBRE 2024

Inscription auprès de Mme **S. BORDIN** - 8 rue Sadi Carnot **85360 La Tranche sur Mer**

Pour tout renseignement téléphonez au 06 16 56 03 40

Versement d'un acompte de 50 € PAR PERSONNE POUR LE 10 JUILLET 2024 à l'inscription – Solde le 1^{er} septembre 2024

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

☎ : ADRESSEMAIL :

NOMBRE DE PARTICIPANTS :