



LE FLORIDA  
BOUTIQUE-HOTEL & RESTAURANT

Les restaurants ne réouvrant pas avant 2021, L'auberge Le Florida lance des kits « Collection gastronomique Spécial Fêtes » pour égayer cette fin d'année. « Nous avons voulu célébrer les fêtes en toute élégance avec la signature de la Maison ».

La brigade a imaginé des menus de Noël et de la Saint-Sylvestre « prêt à dresser » chez soi, uniquement à emporter et à récupérer sur place le 24 décembre entre 17-19:00, le 25 entre 10-12:00, le 31 entre 17-19:00.

Pour 45€ à Noël (hors boissons), vous débuterez avec une mise en bouche et un prélude du Chef, suivis d'une crème de châtaignes accompagnée de chantilly à la truffe noire du Périgord. En entrée, des noix de saint Jacques marinées, crème d'agrumes & biscuit sablé. En plat, la saucisse Maison de cochon de lait au foie gras dressée avec une purée aligot aux brisures de truffe noire du Périgord. La bûche de Noël en dessert et quelques mignardises pour couronner ce repas. Chaque kit est accompagné d'un panier cocktail garni de différents pains/grissinis/brioche Maison.

Pour 55€ au réveillon, une seconde entrée s'ajoute au menu : les escargots « gros gris » de nos vallées en persillade.

Les quantités seront limitées (50 couverts par date). « Nous privilégions toujours la qualité à la quantité. Les premiers arrivés seront comme toujours les premiers servis! »

Les commandes « en pré-vente » se font et se payent directement en ligne sur le site sécurisé du Florida et notre partenaire Resengo [www.lefloridagascony.fr/reserver](http://www.lefloridagascony.fr/reserver) rubrique « épicerie ».

Enfin, pour les gourmands et les gourmets qui le souhaitent, découvrez nos bûches de Noël en ligne. Une collection de 4 parfums est proposée à la vente à partir de 12,5€ toujours sur le site (cette fois-ci en option « à expédier » ou « à emporter »). De quoi passer des dîners chics pour célébrer les fêtes comme il se doit !