



LE BADA
BORDEAUX

DINER DU RÉVEILLON DE NOËL

60 € par personne

4 plats & une coupe de champagne

Mise en bouche

Velouté de marrons, pain brioché & salade herbes

Entrée

Saumon gravlax à la betterave, chantilly citron

Plat

Ballotine de volaille, jus corsé à la truffe, purée de pommes de terre & champignons forestiers

Dessert

Finger chocolat et clémentine, glace pain d'épices

BRUNCH DE NOËL

55 € par personne

Buffet aux saveurs de Noël
salé et sucré à volonté

Plat & Dessert à la carte

Boissons chaudes et jus de
fruits inclus



LE BADA
BORDEAUX

DINER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

110 € par personne

5 plats & une coupe de champagne

Mise en bouche

Saint-Jacques snackée, crème de céleri truffée

Entrée

Duo de Foie Gras en deux expressions

Poisson

Crudo de gambas, sauce yuzu

Viande

Pintade fermière rôtie, jus corsé

Fromages

Comté 18 mois et St Nectaire

Dessert

Sphère chocolat noir, cœur passion et croustillant praliné

***Avec Live Beijinhos suivi
de Dj Moka***

BRUNCH FESTIF

55 € par personne

Buffet festif salé et sucré
à volonté

Plat & Dessert à la carte

Boissons chaudes et jus de
fruits inclus

***Musique live de
Lady LC***

**FIRST
NAME**
BORDEAUX

Réservez vite au FirstName Bordeaux

contact@firstnamebordeaux.com - 05 54 78 81 20

14 rue Claude Bonnier - 33000 Bordeaux

**jd
v**
BY HYATT®



LE BADA
BORDEAUX

DÎNER RÉVEILLON DE NOËL



Amuse bouche

Velouté de marrons,
pain brioché & salade herbes



Entrée

Saumon gravlax à la betterave, chantilly citron



Plat

Ballotine de volaille, jus corsé à la truffe,
purée de pommes de terre &
champignons forestiers



Dessert

Finger chocolat et clémentine,
glace pain d'épices

60€ TTC 4 plats, eau, café et une coupe de champagne inclus



LE BADA
BORDEAUX

ME
NE
U

JOUR DE L'AN

110€ TTC Eau, café et une coupe
de champagne à minuit inclus

Amuse bouche

Saint-Jacques snackée,
crème de céleri parfumée à la truffe

Entrée

Duo de Foie Gras : Nature, fleur de sel & aux cèpes,
notes forestières
accompagné de brioche dorée et chutney de figues

Poisson

Crudo de gambas, sauce yuzu
fraîcheur iodée, chips croustillantes et herbes fines

Viande

Pintade fermière rôtie, jus corsé
mousseline de potimarron, éclats de châtaigne

Fromage

Duo gourmand : Comté 18 mois & Saint-Nectaire
pain aux noix et confiture de cerise noire

Dessert

Sphère chocolat noir,
cœur passion et croustillant praliné