



Grand Hôtel du Golf & Palace

Merry  
Christmas  
Happy New Year

3963 CRANS-MONTANA | SWITZERLAND | Phone +41 (0)27 485 42 42

Fax +41 (0)27 485 42 43 | [info@ghgp.ch](mailto:info@ghgp.ch) | [www.ghgp.ch](http://www.ghgp.ch)

# Christmas Eve Dinner

24 DÉCEMBRE 2023

## Menu

L'Aumônière de Saumon fumé  
Et son Tartare façon ceviche aux deux Saumons

★

Les Paccheri à la Ricotta et aux Crevettes  
sur un Lit de Fèves vertes

★★

La Dinde fermière de Bresse aux Marrons, Miel et Épices  
La Mousseline de Pommes de Terre au Parfum de Truffe  
Les Choux de Bruxelles caramélisés

★★★

La Soupe de Fruits rouges  
La Glace Vanille de Madagascar

★★★★

La traditionnelle Bûche de Noël

Au piano Miky Gallo

LE RELAIS

# Christmas Lunch

25 DÉCEMBRE 2023

## Menu

L'Assiette de Fruits de Mer de l'Atlantique  
ou  
La Tulipe de Saumon fumé d'Écosse  
et sa Crème acidulée à la Ciboulette

★

Le Risotto au Safran

★★

Le Chapon fermier de Bresse rôti à l'ancienne  
La Mousseline de Pommes de Terre  
au Parfum des Truffes noires du Périgord  
La Fricassée de Champignons

★★★

Le Feuilleté à l'Orange et ses Gouttes de Chocolat

★★★★

Le traditionnel Panettone

Au piano Miky Gallo

THE CELEBRITIES

# Christmas Afternoon Tea

25 DÉCEMBRE 2023

La Sélection de Thés au Samovar

Thés noirs Twinings  
English Breakfast – Earl Grey – Darjeeling

Thés verts Twinings  
Green Tea pure – Lemon – Mint – Jasmine

Infusion aux Plantes Twinings  
Menthe - Verveine - Mélange de Fruits  
Citron & Gingembre - Apple & Cinnamon

Chocolat chaud et sa Crème Chantilly

Café

Assortiment de Cakes de notre Chef Pâtissier

Les Tartes aux Fruits  
Pomme - Poire - Fraise - Framboise

Les Mini-Pâtisseries

**Au piano Miky Gallo**

LOUNGE THE CELEBRITIES

# New Year's Eve Dinner

31 DÉCEMBRE 2023

## Menu

La Coupe de Champagne Brut  
Les Délices de la Mer  
Caviar, Huîtres d'Oléron et Saumon de Norvège

\*  
Le Homard du Maine alla Catalana

\*\*  
Le Délice de Foie gras du Périgord aux Figs fraîches  
La Confiture d'Oignons et Chutney d'Abricots  
Pain d'épices aux Noix

\*\*\*  
Le Sorbet Citron vert et Menthe fraîche

\*\*\*\*  
Le Pavé de Filet de Bœuf  
Sauce demi-glace à la Crème  
Les Pommes noisettes et la Vapeur de petits Légumes

\*\*\*\*\*  
Le Moelleux au Chocolat fondant  
La Glace vanille de Madagascar

Les Mignardises

**Avec GIPSY FIESTA**

LE RELAIS

# New Year's Brunch

1<sup>ER</sup> JANVIER 2024

## Menu

### Les Poissons

Le Saumon d'Écosse en Bellevue - Le Saumon fumé  
Le Carpaccio de Thon - Les Huîtres creuses de Bretagne  
Le Cocktail de Crevettes - Le Carpaccio de Poulpes

### ★ Les Viandes

Le Carpaccio de Bœuf Rucola et Écailles de Parmesan  
Le Vitello Tonnato - La Bresaola - Le Roastbeef

### ★ Le Chariot de Pâtes

Les Agnolotti « Plin » Beurre et Sauge  
Les Pennette aux Tomates fraîches et Basilic

### ★ Les Œufs

Les Omelettes aux Herbes - Champignons  
Jambon - Tomates - Fromage - Les Œufs Bénédicte

### ★ Les Salades

Caprese - Grecque - Niçoise - Russe - César

### ★ Le Chariot de Fromages

### ★ Le Buffet de Dessert

La Salade de Fruits frais - Sacher - Fôret noire - Tiramisu  
Tarte aux Fruits - Crème caramel - Mousse au Chocolat - Profiteroles  
Cheesecake aux Fruits des Bois

**Au piano Miky Gallo**

LE RELAIS

# New Year's Afternoon Tea

1<sup>ER</sup> JANVIER 2024

La Sélection de Thés au Samovar

Thés noirs Twinings

English Breakfast - Earl Grey - Darjeeling

Thés verts Twinings

Green Tea pure - Lemon - Mint - Jasmine

Infusion aux Plantes Twinings

Menthe - Verveine - Mélange de Fruits  
Citron & Gingembre - Apple & Cinnamon

Chocolat chaud et sa Crème Chantilly

Café

Assortiment de Cake de notre Chef Pâtissier

Les Tartes aux Fruits

Pomme - Poire - Fraise - Framboise

Les Mini-Pâtisseries

**Au piano Miky Gallo**

LOUNGE THE CELEBRITIES

# New Year's Lebanese Dinner

1<sup>ER</sup> JANVIER 2024

## Les Mezzehs froids

« Chick Peas »

Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron frais, huile d'olive

Moutabaal « Eggplant »

Purée d'aubergines, crème de sésame, jus de citron frais, huile d'olive

Warkenab

Feuilles de vignes farcies, riz, tomates, persil, huile d'olive, citron

Moussakaa

Aubergines, pois chiches, tomates, huile d'olive

★

## Les Salata

Tabouleh

Tomates, persil plat, blé concassé, menthe, oignons, jus de citron frais, huile d'olive

Fattouche

Salade romaine, tomates, persil, concombres, radis, menthe fraîche, sumak, pain grillé, huile d'olive

★★

## Les Mezzehs chauds

Kebbeh Krass

Boulettes de viande et blé concassé farci de viande hachée, pignons, oignons

Sambousik Lahmé

Rissoles de viande d'agneau, pignons, oignons

Fatauers

Rissoles aux épinards, sumak, pignons, oignons

Falafel

Boulettes de fèves, pois chiches, oignons, coriandre, épices libanaises spéciales

★★★

## Les Grillades

Shish Ghanan

Brochettes d'agneau, poivrons, tomates cerises, oignons

Kafta

Brochettes de viande hachée, persil, oignons, épices

Shish Taouk

Brochettes de poulet mariné, citron, ail, huile

Pain libanais

★★★★

## Le Dessert

Baklava libanais aux pistaches

Au piano Miky Gallo

LE RELAIS

*L*a direction et les collaborateurs  
du Grand Hôtel du Golf & Palace  
sont heureux de vous souhaiter un Joyeux Noël  
et vous prient d'accepter leurs meilleurs vœux  
pour la Nouvelle Année 2024.