

# Le Café Crème

## Newsletter 9.2019 – bulletin d'information

### Kulinarisches im Herbst 2019

**Wir laden herzlich zu unseren  
tables d'hôtes ein.**

**Eine "table d'hôtes" ist bei uns ein  
Mehr-Gänge-Menü, bei dem man mit  
anderen Gästen am großen Tisch sitzt.  
Das verspricht besondere Geselligkeit**



<b>15.11.2019</b> <b>„Enten-Abend wie im Perigord“</b> Beginn: 18.30 Uhr	<b>6.12.2019</b> <b>„Rinder-Abend wie im Burgund“</b> Beginn: 18.30 Uhr
<b>Das Menu:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Apéritif</i></li><li>• <i>Bouchée à la Reine mit Kalbsragout</i></li><li>• <i>Entenkeulen-Confit mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeilagen</i></li><li>• <i>Salat</i></li><li>• <i>Dessert - Ch'tiramisu</i></li></ul>	<b>Das Menu:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Apéritif</i></li><li>• <i>Salat mit feinem Entenfleisch</i></li><li>• <i>Rôti de bœuf - Geschmortes vom Rind mit Kartoffeln und Saisongemüse</i></li><li>• <i>Käse</i></li><li>• <i>Dessert</i></li></ul>
Preis pro Person: 48,- € zzgl. Getränke	Preis pro Person: 48,- € zzgl. Getränke

**Bitte bald anmelden**, die Abende können nur bei ausreichender Teilnahme stattfinden.

**Am Ende des Abends:** wir versuchen, bei einer Lösung für den Weg nach Hause behilflich zu sein.

Wir freuen uns, bald von Ihnen / Dir / Euch zu hören,

Sylvie-Anne und Reinhard

[www.le-cafe-creme.de](http://www.le-cafe-creme.de)  
[actuelles@le-cafe-creme.de](mailto:actuelles@le-cafe-creme.de)