

# ALPES HOTEL PRALONG



COURCHEVEL

*Spectacle Pyrotechnique  
Black Market Jazz Orchestra*

Nouvel An Magique au Pralong  
*Magic New Year at Pralong*

---

Apéritif et ses Amuses-Bouches  
*Appetizer and «canapé»*

Huitre Chaude, Coques et Cèleri Braisé, Beurre Nantais au Curcuma  
*Hot Oyster, Seashells and Braised Celery, French Curcuma Butter*

Homard Breton Rôti au Beurre de Salicorne, Salsifis en Royal et Citron Caviar  
*Brittany Lobster Roasted with Glasswort Butter, Royal Salsify and Caviar Lime*

Feuilleté de Ris de Veau et Écrevisses à la Truffe, Chanterelles Brunes et Jeunes Pousses  
*Veal Sweetbreads and Crayfish with Truffle, Brown Chanterelles and Baby Leaf Salad*

Filet de Bœuf Aubrac, Pommes de Terre Macaire,  
Oignons Grelots Caramélisés et Châtaignes, Sauce Périgueux  
*Aubrac Beef Filet, Macaire Potatoes, Caramelised Onions and Chesnuts, Périgueux Sauce*

Sorbet Poire et sa Poire à Joe  
*Pear Sorbet with «Poire à Joe»*

Sélection de Notre Fromager  
*Cheese Selection*

Surprise de Notre Chef Pâtissier  
*Surprise from Our Pastry Chef*

Douceurs de la Nouvelle Année  
*New Year's Eve Petit Fours*

---

250 euros par adulte, 110 euros par enfant, hors boisson  
150 euros par adulte et 80 euros par enfant pour nos demi-pensionnaires  
*250 euros per adult, 110 euros per child drinks not included  
(150 euros per adult and 80 euros per child for our half-board guests)*

Réservations : 04 79 08 24 82 ou [direction@pralongcourchevel.com](mailto:direction@pralongcourchevel.com)