

## **Propositions de menus** **pour vos évènements**

### **Menu à 35.-**

*Salade de foie de volaille au vinaigre balsamique*

\*\*\*\*\*

*Escalopines de porc au citron*

*Riz pilaf et légumes*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu maison*

### **Menu à 40.-**

*Salade de roquefort et cerneaux de noix*

\*\*\*\*\*

*Faux filet de bœuf*

*à la moutarde à l'ancienne*

*Gratin de Pomme de terre*

*Haricots verts paysans*

\*\*\*\*\*

*Chaud-froid de petits fruits*

*et sa boule vanille*

### **Menu à 45.-**

*Cocktail de crevettes roses, sauce « Calypso »*

\*\*\*\*

*Cou de veau rôtie, sauce aux champignons frais*

*Pommes rissolées*

*Jardinière de légumes*

\*\*\*\*

*Salade de fruits frais*

### **Menu à 50.-**

*Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et rucola*

\*\*\*\*\*

*Filet d'agneau*

*Sauce au miel et romarin*

*Pommes country*

*Légumes choisis*

\*\*\*\*\*

*Mousse au chocolat*

### **Menu à 55.-**

*Tartare d'écrevisses et ses jeunes pousses*

\*\*\*\*\*

*Médallions de filet bœuf sauce forestière*

*Tagliatelle symphonie de légumes*

\*\*\*\*\*

*Crème brûlée au sucre de canne*

### **Menu à 60.-**

*Assiette gourmande « terre & mer »*

\*\*\*\*\*

*Filet de perche meunière*

\*\*\*\*\*

*Magret de canard rôti à l'orange*

*Pommes sautées*

*Choix de légumes*

\*\*\*\*\*

*Coulant au chocolat et sa crème anglaise*

## **Menu à 65.-**

*Feuilleté aux champignons sauté et crème*

\*\*\*\*\*.

*Ravioles farcies aux asperges et ricotta à l'huile d'olive.*

\*\*\*\*\*

*Entrecôte de bœuf « Châteaubriand »*

*Son jus parfumé aux herbes fraîches*

*Gratin dauphinois*

*Bouquet de légumes frais*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta aux fèves de Tonka*

*Coulis de fruits rouge*

## **Menu à Frs 75.-**

*Escalopine de foie gras poêlée*

*et sa saladine*

\*\*\*\*\*

*Saumon fumé maison et ses toasts*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf au four*

*Sauce Choron (béarnaise tomatée)*

*Pommes darphin*

*Légumes du marché*

\*\*\*\*\*

*Tarte Tatin et sa boule de glace vanille*

***Afin de vous servir dans de bonnes conditions, merci de choisir 1 menu pour l'ensemble des convives.***

*Nous restons à votre disposition pour d'éventuels modifications et renseignements ou simplement pour vous préparer un menu personnalisé*

*Pour le choix des boissons, nous vous conseillons volontiers, nous avons un vaste choix de vins, et boissons*

*Pour vos anniversaires, nous avons la possibilité de vous organiser votre dessert:*

- .. Tourtes divers*
- .. Vacherin glacé (2 parfums au choix)*
- .. Omelette norvégienne (dessert flambé à votre table)*
- .. ....*

*La direction et le personnel vous remercie de votre fidélité*