

# PROPOSITIONS MENU BANQUET

Nous mettons notre savoir-faire au service de votre évènement!

Découvrez nos menus spécialement composés pour vous, favorisant les produits locaux, « fait maison » et de saison soigneusement sélectionnés pour votre plus grand plaisir.

Si vous ne trouvez pas votre bonheur parmi ces choix, nous nous ferons un plaisir de vous proposer un menu spécialement composé pour vous.

Pour les régimes alimentaires particulier, nous réalisons volontiers des plats sans gluten, sans lactose ou adaptés aux autres contraintes alimentaires.

## CONDITIONS GÉNÉRALES

### UN MENU UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

La confirmation du menu doit être faite au plus tard 10 jours avant votre évènement.

La confirmation définitive du nombre de convives 48 heures au plus tard avant votre évènement.

Le nombre de convives confirmé est le nombre de menu facturé.

Les prix mentionnés sont en CHF et TVA incluse

Les prix des menus s'entendent hors boissons.

Nous choisirons la salle en fonction de vos envies et de nos disponibilités

# MENU DÉGUSTATION

---

OPÉRA DE FOIE GRAS DE CANARD  
PAIN D'ÉPICE-MANDARINE

\*

TORTELLINI DE CREVETTES  
BOUILLON GOURMAND PARFUMÉ  
À LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE,  
PERLES DE LÉGUMES

\*

ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE SUR L'OS  
BEURRE AUX HERBES  
LÉGUMES DE SAISON  
POMMES DE TERRE DU MOMENT

\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

\*

L'ENTREMET  
MOUSSE DE FRUITS ÉXOTIQUES  
BISCUIT COCO ET COMPOTÉE D'ANANAS AU RHUM  
TOUCHE DE CITRON VERT

SANS FROMAGE - CHF 90.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 105.00 PAR PERSONNE

# MENU GOURMET

---

CEVICHE DE LOUP DE MER SAUVAGE  
FAÇON NIKKEI, PARFUMÉE AUX BOURGEONS DE  
SAPIN, POMME VERTE ET PAMPLEMOUSSE

\*

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS  
ÉCLATS DE NOISETTES ET ÉCUME DE ROMARIN

\*

ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE SUR L'OS  
BEURRE AUX HERBES  
LÉGUMES DE SAISON  
POMMES DE TERRE DU MOMENT

\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

\*

DUO TOUT CHOCO  
GANACHE CHOCOLAT NOIR  
MOUSSE CHOCOLAT BLANC  
TOUCHE D'ORANGE SANGUINE

SANS FROMAGE - CHF 84.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 99.00 PAR PERSONNE

## MENU DU POTAGER

---

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS  
ÉCLATS DE NOISETTES ET ÉCUME DE ROMARIN

\*

TARTE TATIN D'ENDIVES BRAISÉES,  
PARFUMÉE À L'ORANGE ET AU PORTO

\*

DUO TOUT CHOCO  
GANACHE CHOCOLAT NOIR  
MOUSSE CHOCOLAT BLANC  
TOUCHE D'ORANGE SANGUINE

CHF 51.00 PAR PERSONNE

## MENU TRADITION

---

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON  
CONFITURE D'OIGNONS ROUGES  
AU PORTO ET SA SALADINE

\*

PAVÉ DE BŒUF  
BEURRE AUX HERBES  
LÉGUMES DE SAISON  
POMMES DE TERRE DU MOMENT

\*

VACHERIN GLACÉ

CHF 65.50 PAR PERSONNE

## MENU TERROIR

SALADE DU MARCHÉ

\*

JAMBON AU MIEL

HARICOTS VERTS

GRATIN DE POMMES DE TERRE

\*

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE

CHF 49.50 PAR PERSONNE

## MENU 1

SALADE DE DOUCETTE

OEUF POCHÉ DE POULE FERMIERE  
PÔLÉE DE CROÛTONS ET LARDONS

\*

JARRET DE VEAU CONFIT

LÉGUMES DU MARAÎCHER

SUR SA GALETTE DE POLENTA

\*

TARTELETTE À LA MANDARINE

MERINGUÉE, COULIS DE KIWI

CHF 59.00 PAR PERSONNE

## MENU 2

SALADE VERTE

\*

BRASATO DE BOEUF AU VIN ROUGE

LÉGUMES DU MARAÎCHER

POMMES DE TERRE DU MOMENT

\*

SORBET VALAISAN

(ARROSÉ OU NON)

CHF 44.00 PAR PERSONNE

## MENU 3

SALADE DU MARCHÉ

\*

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

PETITS LÉGUMES DU MARAÎCHER

RIZ

\*

TARTE TATIN AUX POMMES

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

CHF 54.00 PAR PERSONNE

## MENU 4

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON  
CONFITURE D'OIGNONS ROUGES AU  
PORTO ET SA SALADINE

\*

ÉCHINE DE PORC GRILLÉE

MIEL ET SAUGE

LÉGUMES DU MARAÎCHER

POMMES DE TERRE DU MOMENT

\*

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE

CHF 54.00 PAR PERSONNE

## MENU BRASSERIE

SALADE VERTE

\*

CHOUCROUTE GARNIE

POMMES NATURE

\*

VACHERIN GLACÉ

CHF 47.00 PAR PERSONNE