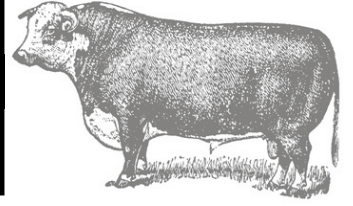


PROPOSITIONS MENU BANQUET



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 TRADITION

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
ET SA SALADINE

*

PAVÉ DE BOEUF
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
LÉGUMES DE SAISON
POMMES DE TERRE DU MOMENT

*

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHF 68.00 PAR PERSONNE

MENU GOURMET

ROSETTE DE SAUMON FUMÉ
ET SA SALADINE

*

POÊLÉE DE RIS DE VEAU AUX NOIX
VINAIGRETTE D'ASPERGES VERTES

*

ENTRECÔTE DE BŒUF
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
LÉGUMES DE SAISON
POMMES DE TERRE DU MOMENT

*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

*

MOUSSE AU CHOCOLAT

SANS FROMAGE - CHF 86.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 96.50 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 VÉGÉTARIEN

VELOUTÉ DE FÈVES À LA SARRIETTE
*
RISOTTO AU CITRON
ET ASPERGES VERTES
*
MOUSSE AU CHOCOLAT

CHF 50.00 PAR PERSONNE

MENU PRINTEMPS

FEUILLETÉ D'ASPERGES
*
RACK D'AGNEAU
PURÉE D'AIL NOUVEAU
LÉGUMES DU MARAÎCHER
POMMES DE TERRE DU MOMENT
*
CRÈME BRÛLÉE

CHF 61.50 PAR PERSONNE

MENU POISSON

VELOUTÉ DE FÈVES À LA SARRIETTE
*
FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)
SAUCE MAISON
LÉGUMES DU MARAÎCHER
POMMES NATURE
*
VACHERIN GLACÉ

CHF 57.00 PAR PERSONNE

MENU 1

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 2

SALADE DU MARCHÉ
*
CARRÉ DE PORC RÔTIE ET SON JUS
LÉGUMES DU MARAÎCHER
POMMES DE TERRE DU MOMENT
*
VACHERIN GLACÉ

CHF 46.00 PAR PERSONNE