



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

SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE À LA MENTHE,
COMME UN GASPACHO

*

FILET DE TRUITE DU GOTTÉRON À L'ESCABÈCHE
SALADE DE FENOUIL CROQUANT

*

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

*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

*

DUO DE DOUCEURS MELON ET FRAISE

SANS FROMAGE - CHF 90.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 105.00 PAR PERSONNE

MENU GOURMET

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

*

CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES
ET SON GRANITÉ AU BASILIC

*

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

*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

*

CRUMBLE FRAISE ET PÊCHE,
CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

SANS FROMAGE - CHF 84.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 99.00 PAR PERSONNE

MENU DU POTAGER

CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES
ET SON GRANITÉ AU BASILIC

*

SALADE DE FÈVES SUR LIT DE COURGETTES
GRILLÉES, MENTHE DU JARDIN ET CITRON CONFIT

*

FLAN BLANC MANGER À LA LAVANDE,
ABRICOTS CONFITS

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
FAÇON LILIE

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

TARTINE FRAÎCHE DE MELON ET SES
FINES TRANCHES DE JAMBON CRU

D'AYENT

*

POITRINE DE PORC GRILLÉE AU MIEL
LÉGUMES DU MARAÎCHER

POMMES DE TERRE DU MOMENT

*

VACHERIN GLACÉ FAÇON LILIE

CHF 59.00 PAR PERSONNE

MENU 2

SALADE COMPOSÉE DU MARAÎCHER

*

BRASATO DE BOEUF AU VIN ROUGE

LÉGUMES DU MARAÎCHER

POMMES DE TERRE DU MOMENT

*

SORBET VALAISAN

(ARROSÉ OU NON)

CHF 45.00 PAR PERSONNE

MENU 3

SALADE COMPOSÉE DU MARAÎCHER

*

ASADO DE BOEUF

SAUCE CHIMICHURRI

LÉGUMES DU MARAÎCHER

POMMES DE TERRE DU MOMENT

*

DUO DE DOUCEURS MELON ET FRAISE

CHF 54.00 PAR PERSONNE

MENU 4

TARTINE FRAÎCHE DE MELON ET SES
FINES TRANCHES DE JAMBON CRU

D'AYENT

*

L'AGNEAU DU BOUCHER

LÉGUMES DU MARAÎCHER

POMMES DE TERRE DU MOMENT

*

CRUMBLE FRAISE ET PÊCHE,
CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

CHF 54.00 PAR PERSONNE