



# 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

---

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE VITELOTTES,  
ÉMULSION AU LARD ET SA CHIPS CRAQUANTE

\*

NOIX DE RIS DE VEAU RÔTIE, JUS AUX GIROLLES  
ET SA POTÉE DE LENTILLES TIÈDES DE GENÈVE

\*

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

\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

\*

SAINT-HONORÉ,  
PISTACHE ET MANDARINE

SANS FROMAGE - CHF 92.50 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 105.00 PAR PERSONNE

## MENU GOURMET

---

SALADE CROQUANTE DU MARAÎCHER

\*

FEUILLETÉ MAISON AUX CHAMPIGNONS FRAIS

\*

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

\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

\*

BABA AU RHUM, CRÉMEUX CHÂTAIGNE  
ET CRÈME MONTÉE À LA VANILLE

SANS FROMAGE - CHF 86.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 99.00 PAR PERSONNE

## MENU CHASSEUR

---

PÂTÉ EN CROÛTE TIÈDE DE GIBIER  
ET CHAMPIGNONS DE PARIS,  
JUS AU VIN CUIT

\*

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL,  
SAUCE POIVRADE  
GARNITURE DE CHASSE :  
CHOUX ROUGES, CHOUX DE BRUXELLES,  
MARRONS, FRUITS AUX AIRELLES ET SPÄTZLIS

\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

\*

TARTE AUX POIRES BOURDALOUE,  
PARFAIT GLACÉ À LA COURGE

SANS FROMAGE - CHF 75.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 87.50 PAR PERSONNE

## MENU D'AUTOMNE

---

FEUILLETÉ MAISON  
AUX CHAMPIGNONS FRAIS

\*

FILET MIGNON DE CERF,  
SAUCE POIVRADE  
GARNITURE DE CHASSE:  
CHOUX ROUGES, CHOUX DE BRUXELLES,  
MARRONS, FRUITS AUX AIRELLES  
ET SPÄTZLIS

\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION

\*

BABA AU RHUM, CRÉMEUX CHÂTAIGNE  
ET CRÈME MONTÉE À LA VANILLE

SANS FROMAGE - CHF 72.00 PAR PERSONNE

AVEC FROMAGE - CHF 85.50 PAR PERSONNE

## MENU TRADITION

---

PÂTÉ EN CROÛTE TIÈDE DE GIBIER  
ET CHAMPIGNONS DE PARIS,  
JUS AU VIN CUIT

\*

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

\*

VACHERIN GLACÉ  
FAÇON LILIE

CHF 65.50 PAR PERSONNE

## MENU CUEILLEUR

---

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE VITELOTTES

\*

FEUILLETÉ MAISON AUX CHAMPIGNONS FRAIS  
GARNITURE CHASSE:

CHOUX ROUGES, CHOUX DE BRUXELLES,  
MARRONS, FRUITS AUX AIRELLES ET SPÄTZLIS

\*

MOUSSE AU CHOCOLAT VILLARS

CHF 58.00 PAR PERSONNE

## MENU DU POTAGER

---

FEUILLETÉ MAISON AUX CHAMPIGNONS FRAIS

\*

BUTTERNUT FARCIE AU QUINOA,  
CRANBERRIES, NOIX DE PÉCAN ET FÊTA

\*

TARTE AUX POIRES BOURDALOUE,  
PARFAIT GLACÉ À LA COURGE

CHF 59.00 PAR PERSONNE

## MENU 1

---

NOIX DE RIS DE VEAU RÔTIE,  
JUS AUX GIROLLES,  
POTÉE DE LENTILLES TIÈDES  
DE GENÈVE

\*

MAGRET DE CANARD  
JUS AU SUREAU ET  
BILLES DE POMMES AU VIN  
LÉGUMES DU MARAÎCHER  
POMMES DE TERRE DU MOMENT

\*

SAINT-HONORÉ,  
PISTACHE ET MANDARINE

CHF 72.00 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

---

FEUILLETÉ MAISON AUX  
CHAMPIGNONS FRAIS

\*

PAUPIETTES DE SANGLIER AUX  
GIROLLES ET FOIE GRAS,  
GARNITURE DE CHASSE

\*

VACHERIN GLACÉ FAÇON LILIE

CHF 62.00 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