

Propositions de menus pour banquets

Menu 1 Fr. 36.50

Consommé Paysanne
ou salade verte

Ragôut de poulet Casimir (CH)
Sauce curry, garniture de fruits
Riz créole

Crème caramel chantilly

Menu 2 Fr. 37.50

Consommé aux légumes, croûtons à l'ail

Escalope de porc à la crème (Saanenland)
Garniture de légumes
Nouilles au beurre

Mousse au chocolat blanc et noire

Menu 3 Fr. 40.50

Salade mêlée

Bœuf braisé bourguignonne (CH)
Tagliatelle
Légumes du marché

Coupe Jacques

Menu 4 (sans viande) Fr. 36.50

Tomates et mozzarella

Stroudel aux légumes et fromage feta
Courgettes sautées

Mousse au chocolat

Menu 5 Fr. 38.50

Potage du jour
ou salade verte

Rôti de porc farci aux pruneaux (Saanenland)
Spätzli Maison
Brocoli aux amandes

Panna cotta aux baies des bois

Menu 6 Fr. 41.50

Salade mâche aux lardons et croûtons

Saltimbocca de porc (Saanenland)
Sauce au Marsala
Risotto et courgettes au thym

Parfait glacé Grand-Marnier

Menu 7 (poisson) Fr. 42.50

Terrine de champignons des bois sur
bouquet de salades mélangés

Filet de féra aux écrevisses
Pommes nature
Rosette de légumes

Crème brûlée «Bonne Maman»

Menu 8 Fr. 41.50

Salade mêlée

Rôti de veau et de porc (Saanenland)
Sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes de saison

Tiramisu

Menu 9 (poisson)

Fr. 54.00

Tomates et mozzarella

Pesto au basilic

Consommé au Porto

Filets de dorade à la tapenade

Jus provençale

Riz basmati

Ratatouille niçoise

Tarte Tatin à la glace vanille

Menu 10

Fr. 72.00

Cocktail de crevettes et avocat

Potage au poivre vert garni de figues

Entrecôte de boeuf rôti en entier (CH)

Sauce béarnaise

Gratin de pommes de terre

Endives braisées

Carpaccio d'ananas au sirop d'érable
et sa glace au yoghourt

Menu 11

Fr. 84.50

La crème de cresson

parfumé à la noix de coco

Crevettes géantes sur un risotto
au poivre et à la roquette

Carré de veau, jus aux herbes

Spätzli aux épinards

Garniture de légumes

Variaition de sorbets sur coulis de fruits

Menu 12

Fr. 88.50

Tartare de saumon fumé et mariné

Sauce au miel et à la moutarde

Essence de tomate, célestine au basilic

Filet de bœuf enveloppé d'une mousse
aux truffes du Périgord

Galette de pommes de terre

Bâtonnets de légumes

Trilogie de crèmes brûlées:

Aux pruneaux à l'armagnac,

aux fruits de la passion et à la vanille bourbon

Nous servons ces menus pour un minimum de
15 personnes.

- Sur demande, nous vous soumettons avec plaisir d'autres suggestions.
- Les arrangements floraux sont facturés séparément.
- Nous considérons le nombre de personnes confirmées 24 heures à l'avance comme le nombre de personnes à facturer, sauf si le nombre de clients est supérieur à celui annoncé.

