

Propositions de menus pour banquets

Menu 1 **Fr. 38.00**

Consommé Célestine
ou salade verte

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

Crème caramel chantilly

Menu 2 **Fr. 40.00**

Consommé de légumes
aux carottes, poireaux et céleri

Rôti de porc (Saanenland)
Crème de champignons
Nouilles au beurre
Garniture de légumes

Mousse au Toblerone

Menu 3 **Fr. 45.00**

Salade de mâches «Arc-en-ciel»

Bœuf braisé bourguignonne (CH)
Spaetzli
Légumes du marché

Coupe Jacques
(Glace vanille et salade de fruits)

Menu 4 (sans viande) **Fr. 44.00**

Tomates et mozzarella au basilic

Risotto aux champignons de forêt sautés
et pecorino truffé

Mousse au Baileys
Sauce au chocolat

Menu 5 **Fr. 45.00**

Salade mêlée

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

Coupe Danemark

Menu 6 **Fr. 49.00**

Salade de mâches, viande séchée

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

Parfait aux noix et cerises aromatisées

Menu 7 (Poisson) **Fr. 49.00**

Salade de mâches
à la poire et champignons

Filets de sandre
Concombres à la moutarde pommery
Sauce au vin blanc
Pappardelle aux légumes

Crème brûlée



Bankett-Menuvorschläge

Menu 8 Fr. 54.00

Potage du jour ou salade mêlée

Filet de porc rôti (Saanenland)
Jus de cassis
Brocoli aux amandes
Gratin de pommes de terre

Mousse au yogourt et baies des bois



Menu 9 (Poisson) Fr. 63.00

Tomates et mozzarella au basilic

Consommé au Porto

Filets de dorade
Ratatouille
Pommes de terre au thym

Glace vanille avec baies des bois chaudes

Menu 10 Fr. 89.00

Cocktail de crevettes et avocat

Potage au poivre vert garni de figes

Entrecôte de boeuf rôtie en entier (CH)
Sauce béarnaise
Légumes de saison
Gratin de pommes de terre

Carpaccio d'ananas
Glace de coco et maraschino

Menu 11 Fr. 95.00

Tartare de saumon fumé, sauce moutarde
au miel et petit roesti

Potage au cresson et crevettes

Filet de bœuf, sauce Barolo (CH)
Oignons blancs
Champignons en nid de pommes de terre
Risotto au vin blanc

Mousse au chocolat
aux petits fruits et coulis de baies

Menu 12 Fr. 108.00

Consommé de tomates, noques au basilic

Médailon de lotte de mer, sauce Chablis
Linguine aux herbes

Carré de veau au beurre de truffe (CH)
Petites légumes de saison
Stroudel de pommes de terre

Tiramisu aux fruits de saison



Nous servons ces menus pour un minimum de 10 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.