

Propositions de menus pour banquets

Menu 1 **Fr. 41.00**

Consommé Célestine
ou salade verte

Suprême de poulet (CH)
au riesling et champignons à la crème
Pappardelle
Carottes glacées

Panna cotta garnie d'une petite salade de fruits

Menu 2 **Fr. 44.00**

Bouillon de légumes garni de julienne

Rôti de porc (Saanenland)
aux pruneaux et pommes
Pomme purée
Choux rouge

Mousses framboises et fruits de la passion

Menu 3 **Fr. 48.00**

Salade de mâche «Arc-en-ciel»

Piccata de dinde «Milanaise»
Spaghetti
Sauce tomate
Brocoli

Coupe Danemark

Menu 4 **Fr. 52.00**

Salade mêlée

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

Mousse au Baileys
Sauce vanille et chocolat

Menu 5 **Fr. 58.00**

Salade de mâche et vinaigrette balsamique
Noix de St. Jaques sautées

Saltimbocca de veau (Saanenland)
Sauce Marsala
Risotto au safran
Courgettes et tomates cerises au thym

Parfait glacé au citron vert
Braises de meringue et cerises Amarena

Menu 6 (Poisson) **Fr. 54.00**

Salade de mâche «mimosa» et croûtons

Filet de sandre gratiné à la crème et basilic
Tagliatelle à la tomate
Épinards sautés

Palette de sorbets
Eau de lis et fruits frais

Propositions de menus pour banquets

Menu 7 **Fr. 58.00**

Tomate et mozzarella «Caprese»

Entrecôte d'agneau, rôti dans son écrin d'herbes

Jus au romarin

Roesti

Ratatouille

Coupe Jacques

Menu 8 **Fr. 88.00**

Eventail d'avocat aux crevettes

Dressing à la moutarde de Meaux

Consommé Royale

Entrecôte de bœuf (cuite à basse température)

Sauce béarnaise

Pommes Williams

Légumes de saison

Carpaccio d'ananas et glace noix de coco

Menu 9 (Poisson) **Fr. 66.00**

Salade de mâche et bolets sautés

Potage thaï au curry

Brochette de crevette géante

Filets de loup de mer à l'anis et aneth

Risotto à la tomate

Arlésienne de légumes

Mousse Toblerone sur coulis de framboises

Menu 10 **Fr. 98.00**

Saumon mariné et petit roesti

Crème vodka à l'aneth

Potage à l'oseille et quenelles de volaille

Filet de selle de veau aux bolets

Spaetzle

Légumes de saison

Soupe de fruits rouges

Glace à la crème acidulée

Menu 11 **Fr. 114.00**

Terrine de foie gras de canard

Gelée au Porto

Filet de saumon grillé, risotto au safran

Filet de bœuf «Rossini»

Tagliatelle fraîches

ou purée de pomme de terre à la truffe

Bouquet de légumes

Variation de desserts

Menu 12 (végétarien) **Fr. 46.00**

Tomate et mozzarella «Caprese»

Salade de mâche et beignets de choux-fleurs

au curry

Risotto aux champignons des bois sautés

Mascarpone et herbes fraîches

Mousse yoghurt aux fruits des bois

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 vous recommandons volontiers les vins appropriés.

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.