



Propositions de menus pour groupes

Le tarif du menu est défini selon votre sélection

Nous vous demanderons de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives

N'hésitez pas à nous communiquer les éventuelles allergies, intolérances ... nous adapterons la sélection en fonction

Les Entrées

Prix

Salade verte	CHF 5.00
Salade mêlée	CHF 7.00
Crème de légumes de saison	CHF 8.00
Feuilletés aux champignons	CHF 13.00
L'Œuf fermier et sa garniture de saison	CHF 14.00
Vitello tonato	CHF 15.00
Assiette de viande séchée	CHF 9.00
Terrine maison et sa petite salade	CHF 10.50

Les Viandes

Poitrine de cochon confite	CHF 11.00
Filet Mignon de porc	CHF 21.00
Émincé de porc au citron	CHF 11.50
Blanquette de veau à l'ancienne	CHF 18.00
Suprême de pintade	CHF 12.50
Filet de bœuf	CHF 29.50
Rosbeef chaud	CHF 21.00
Magret de canard	CHF 15.50

Viande Suisse : Bœuf, Veau, Porc, Volaille

Viande France : Canard

Les Garnitures (inclus les légumes de saison)

Riz pilaf	CHF 8.00
Polenta crémeuse	CHF 9.50
Gratin Dauphinois	CHF 10.50
Ecrasé de pommes de terre	CHF 8.00
Pommes de terre sautées	CHF 8.00
Pâtes	CHF 8.00

(Les légumes de nos plats varient au gré des saison)

Les Sauces

Morilles	CHF 6.00
Poivre	CHF 3.00
Jus de viande	CHF 3.00
Beurre aux herbes	CHF 3.00
Sauce moutarde	CHF 3.00
Champignons	CHF 4.00

Les Plats Végétariens

Nouilles sautées aux légumes	CHF 18.00
Lasagnes végétariennes	CHF 19.00
Feuilletés aux champignons	CHF 19.00
Croûte aux champignons	CHF 20.00
Fondue Chalet	CHF 22.00
Raclette (à volonté)	CHF 30.00

Les Desserts

Assiette de fromages	CHF 8.00
Tarte Tatin pomme ou poire, glace vanille	CHF 8.00
Mousse au chocolat maison	CHF 6.00
Poire pochée au thym, crumble chocolat et mousse légère vanille	CHF 9.00
Tarte aux fruits	CHF 6.00
Crème brûlée café	CHF 7.00
Crème brûlée vanille	CHF 7.00
Meringue crème double	CHF 7.00
Tiramisu	CHF 7.50
Coupe Danemark	CHF 8.00