

ENTRÉES FROIDES

Salade mêlée,
Terrine bretonne "maison".

CHF 7.00 /pers.

Filet de truite fumée sur
saladine

CHF 8.00 /pers.

Magret de canard fumé,
Doucette

CHF 9.00 /pers.

Duo de tartare : Terre & Mer
avec saladine et toasts.

CHF 16.00 /pers.

Salade de pêcheur
saumon fumé, crevettes ail, ST- Jacques

CHF 17.00 /pers.

Duo de foie gras
mi-cuit et foie gras glacé avec saladine

CHF 21.00 /pers.

Buffet froid

Prix à discuter

ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté aux morilles
avec saladine

CHF 13.00 /pers.

Feuilleté et son panaché de
poisson au safran
avec saladine

CHF 15.00 /pers.

Filet de rouget
au beurre blanc et son duo de riz

CHF 17.00 /pers.

Ballotine de pintade
et son jus et riz venere.

CHF 17.00 /pers.

Suprême et cuisses de caille
au vinaigre de framboise
avec saladine

CHF 21.00 /pers.

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf

Emincé de bœuf forestier	CHF 12.00 /pers.
Roasbeef chaud	CHF 15.00 /pers.
Entrecôte double	CHF 22.00 /pers.
Pavé de bœuf	CHF 27.00 /pers.

Veau

Longe de veau	CHF 17.00 /pers.
Filet de veau basse température	CHF 27.00 /pers.
Mignon de veau	CHF 32.00 /pers.

Volaille

Emincé de poulet au curry	CHF 8.00 /pers.
Rôti de dinde	CHF 8.00 /pers.
Suprême de pintade	CHF 14.00 /pers.

Porc

Jambon à l'os, lard et saucisson	CHF 8.00 /pers.
Rôti de porc au cou	CHF 9.00 /pers.
Rôti de porc épaule	CHF 9.00 /pers.
Filet de porc	CHF 11.00 /pers.

Jambon et lard au miel **CHF 11.00 /pers.**

Filet mignon de porc **CHF 15.00 /pers.**

Divers

Sanglier à la broche (+ 30 personnes) **CHF 29.00 /pers.**

Lasagne **CHF 10.00 /pers.**

Sauces

Moutarde, Poivrade, Cognac, Poivre **CHF 3.00 /pers.**

Champignons, Whisky **CHF 4.00 /pers.**

Chanterelles **CHF 5.00 /pers.**

Morilles **CHF 6.00 /pers.**

Accompagnements

Choucroute (selon saison) **CHF 3.00 /pers.**

Demi tomate provençale **CHF 1.20 /pers.**

Fagots d'haricots **CHF 1.50 /pers.**

Haricots **CHF 3.00 /pers.**

Jardinière de légumes du potager **CHF 3.50 /pers.**

Salade (3 sortes) **CHF 4.00 /pers.**

Pomme de terre nature **CHF 3.00 /pers.**

Pomme de terre rissolée	CHF 3.00 /pers.
Pomme en rose	CHF 6.00 /pers.
Gratin	CHF 4.00 /pers.
Riz	CHF 3.00 /pers.

Desserts

Salade de fruits	CHF 5.00 /pers.
Meringues et crème double de la Gruyère	CHF 5.00 /pers.
Mouse chocolat / framboise / fruit de la passion	CHF 6.00 /pers.
Ardoise de fromages	CHF 7.00 /pers.
Buffet de fromages	CHF 8.00 /pers.
Buffet de desserts	Prix sur demande

BOISSONS NON ALCOOLISÉ, BIÈRES ET SPIRITUEUX

Nous travaillons avec Boissons Corboz et vous proposons :

- Livraison sur place
- Remorque réfrigérée à disposition gratuitement
- Débarras de bouteilles vides inclus

VINS

Nous travaillons avec Morand Vins et vous proposons :

- Dégustation possible
- Livraison sur place assurée
- Débarras de bouteilles vides inclus

PAËLLA ROYALE

Paëlla à l'emporter sans matériel

CHF 14.00 /pers.

Paëlla à l'emporter avec le matériel

CHF 17.00 /pers.

Paëlla cuisinée à domicile
minimum 40 personnes.

CHF 26.00 /pers.

Sangria maison

CHF 15.00 /litre.

*Sur demande, nous pouvons volontiers préparer une paëlla sans fruits de mer.

FONDUES

Fondue Chinoise

CHF 16.00 /pers.

Viande de bœuf, poulet, cheval

Bouillon de bœuf / champignons
chinois et légumes

4 sortes de sauces "maison"

250 gr par personne

Fondue Bourguignonne

CHF 17.50 /pers.

Viande de bœuf, poulet, cheval

4 sortes de sauces "maison"

250 gr par personne

Fondue Bressane

CHF 17.50 /pers.

Viande de poulet, dinde, lapin : pané

Viande de bœuf et cheval: non pané

4 sortes de sauces "maison"

250 gr par personne

Accompagnements

CHF 4.00 /pers.

3 sortes de salades

Matériel à louer

CHF 6.00 /caq.

Caquelon avec réchaud à gaz

SERVICE ANNEXE

Personnel

Chef de cuisine

CHF 45.00 /heure

Personnel de cuisine

CHF 40.00 /heure

Chef de rang

CHF 45.00 /heure

Personnel de service

CHF 35.00 /heure