

CARTE BANQUET

Ci-dessous vous pouvez composer votre menu

***Le même choix est nécessaire pour l'ensemble du groupe * Le service est inclus jusqu'au moment des café, ensuite les boissons sont en libre-service comptabilisé à la fin de l'évènement * si souhaité le supplément de service est facturé à 30chf/heures**

ENTREES

Tartare de truite aux herbes fraîches et pommes	24.00
Terrine maison de campagne, compotée de fruits et saladine	19.00
Salade mêlée et Malakoff (2 pièces)	16,50
Œuf parfait aux champignons de saison et sauce chasselas	18,00
Petite salade du jour	5.00
APERITIF : Assortiment d'amuse bouche (3 pièces) <i>Kougelhopf / Malakoff / soupe ou tartare en fonction de la saison / flûte salé</i>	9.50

PLATS

Suprême de volaille fermière, sauce crème	32.00
Pièce de Bœuf (servie rosé), jus de viande au merlot	39.00
Filet de Truite de Neirivue, beurre blanc	36.00
Rôti de porc au miel et épices douces, jus de cuisson	29.00

- Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison avec au choix : Gratin OU écrasé de pommes de terre OU Risotto aux petits légumes

DESSERTS

Poire Belle Hélène sauce au chocolat chaud	13.00
Profiteroles crème glacée vanille (2 choux) crème chantilly et chocolat	14.50
Coupe glacée et meringue	10.00
Vacherin glacée aux 3 parfums et coulis (gâteaux entier fait par notre boulanger)	9.50

BOISSONS

Eau Litre	9.50
Coca/ Thé froid 1.5 L	10.00
Café / Thé	3.00
Bière bouteille 33cl	3.50
BLANC	
Chardonnay Domaine des Alouettes Genève 75cl	49.00
Vully Blanc Domaine des Marnes 70 cl	34.00
Riesling Sylvaner Côte de l'Orbe Benjamin Morel 70 cl	46.00
ROUGE	
Pinot noir Javet&Javet Vully 75 cl	56.00
Vully Rouge Assemblage Domaine des Marnes 70 cl	39.00
Merlot du Tessin Terraméa II Cavalière 75cl	49.00
Syrah OU Cornalin Albert Biollaz Chamoson 75 cl	59.00