

• PROPOSITIONS DE MENUS POUR BANQUETS •

Vous trouverez ci-dessous quelques menus pour votre futur banquet dans notre établissement. Sur demande, d'autres propositions ou combinaison sont possibles.

- Réservation restaurant : 026 477 61 31
- Nicolas Magnin - Chef de cuisine : 026 477 61 32

Menu N° 1

Terrine de légumes
et saladine au sésame

-

Rôti de porc aux abricots
Pommes rissolées
Jardinière de légumes

-

Parfait glacé
(vin cuit ou noix ou au Grand-Marnier)

Prix du menu : 30 fr.

Menu N° 2

Velouté de patate douce
à la noix de coco et au curry rouge

-

Bœuf braisé aux cornes d'abondance
Pommes duchesse
Fagot de légumes

-

Jalousie aux pommes et cannelle
Sauce vanille

Prix du menu : 30 fr.

Menu N° 3

Feuilleté aux champignons des bois

-

Suprême de poulet maïs
à la crème de moutarde

Nouilles maison

Ratatouille traditionnelle ou d'hiver

-

Crumble aux pommes, glace vanille

Prix du menu : 36 fr.

Menu N° 4

Fagottini à la truffe, sauce calvados

-

Filet de porc glacé au vin cuit
Risotto au parmesan
Chou frisé aux petites légumes

-

Éventail de poire tiède au Cointreau
et mousse de chocolat maison

Prix du menu : 36 fr.

Menu N° 5

Filet de sandre au gingembre
et citronnelle

Riz vénéré

-

Filet mignon de porc aux morilles

Pommes Byron

Chou-fleur et brocoli aux pignons

-

Bavarois aux fruits (selon saison)

Mignardise

Prix du menu : 41 fr.

Menu N° 6

Tartare de saumon et salade

-

Filet de bœuf, sauce béarnaise

Gratin dauphinois

Choix de légumes de saison

-

Vacherin glacé
(arôme à définir)

Prix du menu : 41 fr.