

APERÇU DES FORMULES BUFFETS ET MENUS COMPOSÉS

TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris

Formules buffet froid et buffet chaud OU Formule buffet froid et plat principal dressé sur assiette à table OU formule mets dressés sur plat jetable OU avec retour de matériels et recyclé par vos soins.

Exemple de buffet froid dressé harmonieusement avec un plat principal servi sur assiette à table

Pains croustigrains.
Saumon entier « Belle vue » dressé sur miroir.
Terrine de campagne.
Brochette de volaille au tikka massala.

Choix de salades au buffet

Salade de taboulé frais et menthe Marocaine.
Spirale de tomate au basilic frais.
Salades vertes mescluns, salade de racines rouges, carottes, deux sauces à choix.

Sorbet Trou Normand servi à table et larmes de la pomme. Petite cuillère incluse.

Plat principal dressé sur assiette et servi à table.
Médallions de bœuf tendre, sauce Périgourdine.
Pommes grenailles dorées, légumes frais du marché.

Plateau du fromager affinés de nos alpages.

Buffet de desserts :

Pièces montée glacée des mariés ou décoration de circonstance.
Verrine au chocolat, tartelette au citron, salade de fruits frais.
Café.

PLATS À THÈMES

TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris.

Les plats sont accompagnés de légumes cuisinés et du féculent de votre choix !

PRIX PAR UNITÉ CHF/HT

Paëlla Royale	20	<input type="checkbox"/>	_____
Fondue chinoise ou Bourguignonne sauces maison incluses, un féculent et matériels	23	<input type="checkbox"/>	_____
Fondue au fromages, pain et matériels inclus	19	<input type="checkbox"/>	_____
Choucroute bien garnie	23	<input type="checkbox"/>	_____
Jambon de la borne caramélisé et flambé au whisky	19	<input type="checkbox"/>	_____
Cochon de lait à la broche	24	<input type="checkbox"/>	_____

Barbecues

Cinq assortiments de grillades et sauces et un accompagnement de votre choix bœuf, poulet, cheval, saucisse, crevettes	26.00	<input type="checkbox"/>	_____
Coq au vin	18.00	<input type="checkbox"/>	_____
Broche pièces entières, choix sur demande	25.00	<input type="checkbox"/>	_____
Poule au pot	18.00	<input type="checkbox"/>	_____
Couscous royal	23.00	<input type="checkbox"/>	_____

ENTRÉE & PLAT PRINCIPAL SERVI À TABLE DRESSÉ SUR ASSIETTE

TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris

Crème de courge servie en bocal	6.00	<input type="checkbox"/>	_____
Velouté d'asperge	6.00	<input type="checkbox"/>	_____
Soupe du maraîcher	5.00	<input type="checkbox"/>	_____
Soupe de chalet	6.00	<input type="checkbox"/>	_____
Terrines de campagne quetsche ficelé au lard, saladin et éclat de noisettes grillées	9.00	<input type="checkbox"/>	_____
Pâté en croûte	9.00	<input type="checkbox"/>	_____
Tartare du boucher	9.00	<input type="checkbox"/>	_____
Tartare de saumon mariné crème de concombre acidulé	9.00	<input type="checkbox"/>	_____
Tartare de daurade et une pointe d'exotisme	11.00	<input type="checkbox"/>	_____
Carpaccio de la mer au citron vert (lotte, saumon, dorade)	12.00	<input type="checkbox"/>	_____
Tian de légumes provençale et concassé de tomates au basilic	8.50	<input type="checkbox"/>	_____
Marbré de foie gras de canard maison (figues caramélisée mini cuchaule)	12.00	<input type="checkbox"/>	_____
Spirale de tomates et mozzarella au basilic frais	8.50	<input type="checkbox"/>	_____
Verrine de courgettes et chèvre frais, tomates confites, mesclun et brioche au jambon de la borne	9.00	<input type="checkbox"/>	_____
Folie d'amour aux herbes fraîches (crudités arc-en-ciel)	8.50	<input type="checkbox"/>	_____
Assiettes aux trois saveurs, bondelles fumée, saumon mariné aux agrumes, verrine Saint-Jacques essences de mangues	12.00	<input type="checkbox"/>	_____
Coussin feuilleté aux champignons des bois	11.00	<input type="checkbox"/>	_____
Trilogie de poissons de mer fumet au safran	11.00	<input type="checkbox"/>	_____
Brioche et foie gras de canard saladin mesclun et son chutney	11.00	<input type="checkbox"/>	_____
Gâteau de Saint-Jacques et coulis chlorophylle	11.00	<input type="checkbox"/>	_____
Risotto crémeux pointe d'asperge verte et poêlée de cèpes	10.00	<input type="checkbox"/>	_____
Trilogie de saumon mariné, fumé, tartare saladines aux graines de sésame et karashi	12.00	<input type="checkbox"/>	_____