



MENUS D'ÉTÉ

Nos propositions de menus pour banquets

pour les groupes à partir de 10 personnes

Menu du Chef

Laissez-vous surprendre par le menu du Chef, avec entrée, plat principal et dessert

Chf. 49.50

Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation

- OU -

Menu "A"

*Roulade de roastbeef et légumes croquants
parfumée à la thaï*

*Filet d'espadon mariné et grillé
Vinaigrette aux fines herbes
Riz pilaf aux trois carottes et sumac
Légumes verts*

Tiramisu aux framboises

Sélection de friandises

Chf. 58.-



Menu "B"

*Roulade de saumon mi-cuit chemisée aux herbes fraîches
Quenelle de crème acidulée*

*Pavé de légumes de la méditerranée
Coulis de tomate à la latine*

*L'entrecôte de bœuf rôtie
Sauce béarnaise
Pommes Pont-Neuf
Légumes d'été*

*Le crumble aux abricots
et sa glace*

Sélection de friandises

Chf. 89.-

Les fromages d'ici et d'ailleurs : chf. 14.-

Ces menus sont préparés pour des groupes de plus de 10 personnes et sont servis dans nos salles privées de banquets à l'étage.

Cette liste de menus n'est pas exhaustive et notre chef de cuisine est à votre entière disposition pour composer un menu selon vos goûts et selon les saisons.

Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Toute restriction alimentaire, allergie, végétarienne, etc... est à annoncer 24h à l'avance.

Nous vous prions de bien vouloir consulter nos généralités en dernière page des menus classiques pour le détail des conditions pour banquets.

Voir aussi menus classiques