



*Nos propositions de menus
Dès 12 personnes*

Menu N°1 Chf. 80.- /personne

Noix de St Jacques aux courgettes et émulsion aux agrumes

Suprême de poularde aux champignons du moment

et garniture de légumes

Blanc-manger à la graine de vanille, fruits de saison

Assiette de fromages (4 sortes) Fr.18,- par personne.

Menu N°2 Chf. 100.- /personne

Terrine de Foie gras, salade de mesclun et pain toasté

Risotto aux crustacés et aneth

Pièce de Bœuf rôtie, coulis au Vin rouge et légumes du maraicher

Parfait glacé aux fruits et son coulis

Assiette de fromages (4 sortes) Fr.18,- par personne.



Menu N°3 Chf. 120.-/ personne

Queues de langoustines aux herbettes

Fleur de saumon aux poireaux confits, coulis de tomates aux aromates

*Carré de Veau rôti, jus monté au beurre,
Pommes fondantes et légumes*

*Assiette de fromages (4 sortes) **Fr.18,-par personne.***

Déclinaison au chocolat

Alternative végétarienne

Composition provençale et son coulis

Risotto aux champignons du moment

Corbeille garnie du maraîcher

*Assiette de fromages (4 sortes) **Fr.18,-par personne.***

Déclinaison au chocolat



Menu Raisin - Chf. 140.-/ personne

Foie gras de canard aux pommes confites, Enrobé d'une gelée de porto rouge

Couronne de homard breton et poireaux confits aux truffes d'été

Pavé de bœuf rôti, réduction de vin rouge au beurre et légumes du maraîcher

Croustillant au chocolat, crème glacée à la vanille de Madagascar

*Assiette de fromages (4 sortes) **Fr.18,-par personne***

Menu N°4 Chf. 150.-/ personne

Couronne de homard Breton aux artichauts et ses deux coulis

Escalope de foie gras de canard chaud et sa vinaigrette poivrée

Côte de bœuf Simmental de notre boucher au poivre

Déclinaison au chocolat

*Assiette de fromages (4 sortes) **Fr.18,- par personne.***

Nos menus n'incluant pas le choix de fromages, nous vous prions de bien vouloir nous avvertir lors de la confirmation du menu, si vous souhaitez que notre assortiment vous soit présenté ou non. Il vous sera servi à raison de **Fr.18,- en supplément par personne.**



-Conditions d'Annulation

L'annulation d'une manifestation doit nous parvenir **au plus tard 4 jours à l'avance**, faute de quoi nous nous permettrons de facturer **50% du solde**, afin de palier aux pertes de marchandises qui ne pourront être écoulées.

-Conditions de facturation

Dans le cas où le nombre de convives présents serait inférieur au nombre de personnes confirmé, nous prendrons en compte **le nombre de convives confirmé au minimum 24 heures à l'avance**.

A partir de 0h30 l'établissement facture les prestations de chaque personne au service à raison de 35Chf par heure supplémentaire.

Le solde de la facture est dû dans les **20 jours dès réception de la facture**.

-Conditions d'impressions des menus

Un montant de Frs 1.50.- pièce sera perçu pour l'impression de la couverture et de l'intérieur des menus.

Dans le cas où vous souhaiteriez fournir votre propre couverture de menus, une participation de Frs. 0.50 ct par menu vous sera demandé.

Menu Modèle parchemin : Frs. 2,- pièce

-Conditions pour la décoration florale

Un montant forfaitaire de Frs. 25,- par arrangement est facturé.

Pour toute commande spéciale (variétés, coloris, etc....) nous vous laissons le soin de vous renseigner auprès de notre Maître d'Hôtel.

Notre Maître d'Hôtel se tient à votre entière disposition pour vous proposer des alternatives en incluant des spécialités de saison ou l'élaboration d'un menu « sur mesure ».

Il reste à votre entière disposition pour toute demande complémentaire.

Tous les prix indiqués comprennent 8% de TV