

Entrées :

<i>Feuilleté aux champignons</i>	<i>Frs</i>	<i>11.-</i>
<i>Terrine maison garnie</i>	<i>Frs</i>	<i>8.-</i>
<i>Mousse fois de volaille garnie</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>
<i>Salade paysanne (croutons, œufs et lardons)</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>
<i>Saladine de filet de canard fumé</i>	<i>Frs</i>	<i>11.-</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>
<i>Cocktail de crevettes</i>	<i>Frs</i>	<i>12.-</i>
<i>Tartare de saumon</i>	<i>Frs</i>	<i>13.-</i>
<i>Mousse de féra</i>	<i>Frs</i>	<i>11.-</i>
<i>Filet de féra du lac</i>	<i>Frs</i>	<i>13.-</i>
<i>Mousse de thon garnie</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>
<i>Melon jambon cru (en saison)</i>	<i>Frs</i>	<i>11.-</i>
<i>Asperges jambon cru (en saison)</i>	<i>Frs</i>	<i>11.-</i>

Viandes :

<i>Suprême de pintade</i>	<i>Frs</i>	<i>12.-</i>
<i>Faux-filet de Simmental</i>	<i>Frs</i>	<i>16.-</i>
<i>Pavé de bœuf (170 gr)</i>	<i>Frs</i>	<i>21.-</i>
<i>Carré de porc</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>
<i>Filet mignon de porc</i>	<i>Frs</i>	<i>21.-</i>
<i>Veau braisé</i>	<i>Frs</i>	<i>16.-</i>
<i>Jambon à l'os</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>
<i>Emincé de bœuf stroganoff</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>
<i>Emincé de veau aux champignons</i>	<i>Frs</i>	<i>14.-</i>
<i>Bœuf braisé</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>
<i>Ragour de bœuf</i>	<i>Frs</i>	<i>9.-</i>

Poissons :

<i>Pavé de saumon et sa garniture</i>	<i>Frs</i>	<i>25.-</i>
<i>Filets de perche et sa garniture</i>	<i>Frs</i>	<i>30.-</i>

Sauces :

<i>Sauce moutarde</i>	<i>Frs</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce au gamaret</i>	<i>Frs</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce miel & Romarin</i>	<i>Frs</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce morilles</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>
<i>Sauce champignons</i>	<i>Frs</i>	<i>5.-</i>

Garnitures :

<i>Gratin dauphinois</i>	<i>Frs</i>	<i>4.50</i>
<i>Pommes mousseline</i>	<i>Frs</i>	<i>3.-</i>
<i>Pommes de terre-rôties</i>	<i>Frs</i>	<i>3.-</i>
<i>Rösti</i>	<i>Frs</i>	<i>3.-</i>
<i>Riz</i>	<i>Frs</i>	<i>2.-</i>
<i>Risotto</i>	<i>Frs</i>	<i>4.-</i>
<i>Nouilles au beurre</i>	<i>Frs</i>	<i>3.-</i>
<i>Légumes du marché</i>	<i>Frs</i>	<i>3.-</i>
<i>Ratatouille</i>	<i>Frs</i>	<i>3.-</i>
<i>Fagot d'haricots</i>	<i>Frs</i>	<i>4.-</i>
<i>Fagot de carottes</i>	<i>Frs</i>	<i>4.-</i>

Fromages & Desserts :

<i>Plateau de fromage (5 sortes)</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>
<i>Assiette de fromage (3 sortes)</i>	<i>Frs</i>	<i>5.-</i>
<i>Mousse fruit de la passion</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>
<i>Mousse framboise</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>
<i>Panna Cotta & son coulis</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>
<i>Diverses tartes aux fruits</i>	<i>Frs</i>	<i>7.-</i>

Gâteau d'anniversaire ou mariage

Prix sur demande

Apéritif dînatoire

Mini canapé

Mini sandwich

Mini pâté (vaudois, saumon, bouilli)

Pâté monseigneur

Pain surprise

Croissant au jambon

Feuilleté au lard

Taillé aux greubons

Cake salé

Verrine tartare de bœuf

Verrine tartare de saumon

Verrine mousse de thon

Verrine cocktail de crevette
Verrine salade de taboulé
Brochette tomate cerise, mozzarella
Plat de charcuterie
Dips de légume
Plateau de fromage
Verrine sucrée (mousse chocolat, mousse aux fruits)
Mignardise

Prix sur demande selon nombres de pièces demandées

Buffet Royal

Roastbeef
Pâté Monseigneur
Vitello tonato
Mousse de foie de volaille
Cocktail de crevettes
Saumon Bellevue
Filet de truite fumée sauce raifort
Terrine de légumes
6 sortes de salades

Couronne de pain
Pain paysan
Plateau de fromages
Mousse au chocolat
Mousse fruit de la passion
Tarte aux fruits

Frs 46.- par personne
(minimum 30 personnes)

Buffet Chaud & Froid

Cocktail de crevettes
Saumon fumé
Mousse de foie de volaille
Mini pâté en croûte aux morilles
Terrine de légumes
Rosbeef
4 sortes de salades
Pain ballons
Pain paysan
Rôti de porc
Gigot d'agneau
Gratin dauphinois
Carottes scoubidou
Plateau de fromages
(5 sortes)

Pana Cotta & son coulis
Mousse chocolat

Frs 48.- par personne
(minimum 30 personnes)

Buffet campagnard

Jambon de campagne
Saucisson Vaudois
Rôti de porc
Cuisses de poulet rôties
Mousse de foie de volaille
Filet truite fumée sauce raifort

3 sortes de salades

Pain

Mousse aux fruits

*Frs 32.- par personne
(minimum 30 personnes)*

Menu Fondue Chinoise ou vigneronne

Assiette de crudités

Fondue Chinoise

(300gr)

Sauce calypso

Sauce Tartare

Sauce curry

Sauce aioli

Cornichons & oignons

Chips

Pain

Mousse fruit de la passion

Frs 42.- par personne

Fondue au fromage

Frs 22.-

Raclette à gogo

Frs 22.-

