

## BANQUETS / MENUS 2018

- Suggestions pour toutes sortes d'événements à partir de 10 pers.
- Réservations 1 semaine à l'avance
- Salle de 70 places ,possibilité de séparation ( 1x40 places/1x30places)
- Café de 40 places

### Menu A

\*

Asperges(en saison) à la mousseline  
et jambon de parme

\*\*

Longe de veau rôti au romarin  
nouilles et légumes

\*\*\*

Fraises(en saison) à la vanille et crème double  
59.-

+++++

### Menu B

\*

Terrine campagnarde garnie

\*\*

Carré de porc rôti aux champignons  
gratin dauphinois et légumes

\*\*\*

Bûche glacée au coulis de framboise  
48.-

+++++

### Menu C

\*

Sauté de champignons de saison à l'ancienne  
\*\*

Roastbeef à l'Anglaise  
frites fraîches et légumes

\*\*\*

Vacherin glacé (choix de parfums)  
56.-

+++++

### Menu D

\*

Salade gourmande au saumon fumé

\*\*

Caquelon des trois suisses (bœuf et cheval)  
frites fraîches

\*\*\*

Tiramisu à l'amaretto  
55.-

## Menu E

\*

Jambon de parme et melon charentais

\*\*

Salade du jour

\*\*\*

Mignons de porc aux champignons variés de saison  
frites fraîches et légumes

\*\*\*\*

Meringue glacée à la cannelle et chantilly

52.-

\*\*\*\*\*

### MENU N°1

\*

Filet de plie sauté au safran

\*\*

Salade du jour

\*\*\*

Entrecôte de bœuf forestière  
frites fraîches et légumes

\*\*\*\*

Mûres chaudes, glacées à la vanille »

58.-

+++++

### MENU N°2

\*

Queues de crevettes (décortiquées) à l'Indienne

\*\*

Salade du jour

\*\*\*

Longe de veau rôtie aux champignons frais  
tagliatelle au beurre et légumes

\*\*\*\*

Mousse glacée à la vanille et framboise

59.-

+++++

### MENU N°3

\*

Pavé de saumon sauté à l'aneth

\*\*

Salade du jour

\*\*\*

Médallions de filet de bœuf voronoff  
frites fraîches et légumes

\*\*\*\*

Bûche glacée et coulis de fruits rouges

60.-

+++++

MENU N°4

\*

Brochette de crevettes géantes (décortiquées) au safran

\*\*

Salade du jour

\*\*\*

Carré de veau parfumé aux bolets  
pommes de terre sautées au thym et légumes du jour

\*\*\*\*

Mousse glacée à la framboise et fruits de la passion

65.-

+++++

MENU N°5

\*

Terrine de foie gras de canard à l'absinthe

\*\*

Médaille de filet de loup de mer de ligne aux pistils de safran

\*\*\*

Salade de mesclun à l'huile de noix

\*\*\*\*

Châteaubriand à la béarnaise  
frites fraîches et légumes du jour

\*\*\*\*\*

Sabayon à l'amaretto glacé à la cannelle

88.-

+++++

MENU N°6

\*

Salade de mesclun aux noix de St.-Jacques

\*\*

Queue de langouste rôtie au beurre blanc et arômes tropicaux

\*\*\*

Sorbet williams

\*\*\*\*

Médailles de filet mignon de veau aux morilles  
tagliatelle au beurre et légumes du jour

\*\*\*\*\*

Petits fromages

\*\*\*\*\*

Sabayon au champagne glacé à la vanille

105.-