

RESTAURATION SUR RÉSERVATION

LES FORMULES

Entrée – plat - dessert 21.- / Plat unique 15.- / Plat - dessert 18.-

Un menu **UNIQUE** pour l'ensemble du groupe à choix (sauf allergie)

NOS ENTRÉES

Patereau de chasse

Salade mêlée

Salade verte

Soupe à la courge aux marrons caramélisés

Velouté de légumes

Melon - jambon cru (selon saison)

Tomate – mozzarella

Tomate farcie à la mousse de thon

Rouleaux de printemps

Bruschetta tomates basilic

Croûte aux champignons

Cocktail de crevettes à la sauce cocktail whisky

NOS PLATS

Papet vaudois et saucisse aux choux et foie (selon saison)

Vol au vent avec farce à la viande « maison » – riz

Emincé de poulet sauce stroganoff – spaghettis

Emincé de poulet au curry jaune, crème, champignons - riz

Emincé de poulet au curry vert façon thaï, lait de coco, haricots – riz

Les crêpes salées (3 choix)

Saucisse à rôtir avec sauce aux oignons au vin rouge, purée

Pasta party (2 sortes de pâtes, 3 sauces à choix)

Macaronis montagnard (crème, lardon, fromage, oignon)

Pavé de saumon en papillote avec légume – riz

Tagliatelle aux crevettes, curry rouge et lait de coco

Croûte Jambon fromage

Burger frite (pain salade tomate oignon fromage et steak haché de bœuf maison) min 10 pers

Légumes farcis à la viande hachée de bœuf (courgette, poivron, tomates) – riz

Samossa de bœuf oriental avec salade verte

Spaghettis bolognaise

Tranche de porc, sauce moutarde, légumes, pâtes

Feuilleté aux champignons – riz

NOS DESSERTS

Crêpes sucrées aux choix

Tartelette au citron

Tartelette aux fraises et basilic

Tiramisu

Tarte pomme, miel, cannelle

Salade de fruits

Rochers à la noix de coco

Tartelette au vermicelle et meringue

Café gourmand (4 mini desserts « maison » et café) 10.- pp

Vous n'avez pas trouvé votre bonheur ? N'hésitez pas à prendre contact avec notre équipe, nous serons ravis de vous faire une offre pour un menu sur mesure.

L'APÉRO DINATOIRE

Assortiment de diverses verrines salées – plats de viande froide – tapas (min 10 pers)

15.-pp

Assortiment de diverses verrines sucrées – mini tartes et desserts « maison » (min 10 pers)

10.- pp

LA TACTI'FONDUE

Fondue au fromage moitié-moitié, aux herbes ou nature, servie avec une brisure de viande séchée et noix (sorte de panure) ainsi qu'au choix du pain ou des pommes de terre

Un dessert à choix

26.- pp.

LA FONDUE CHINOISE

Menu composé d'une salade mêlée en entrée, de la fondue chinoise (bouillon de légumes) avec 3 sortes de viandes (bœuf – cheval – poulet) 300gr par personne, 4 sauces « maison », accompagnée de frites ou de riz

Un dessert à choix

28.- pp.

LA RACLETTE À GOGO

Raclette servie en demi-meule, accompagnée d'un plat de viande froide composé par nos soins, de pomme de terre et d'une salade d'oignons

Un dessert à choix

30.- pp.