



## Menu No 27 ( chasse )

36,00 / pers.

L'atériaux de chasse  
Lit de compote de rave  
sauce à l'humagne  
\*\*\*\*\*

Filet mignon de cerf  
et ses garnitures de chasse  
\*\*\*\*

La coupe glacée aux fruits des bois

## Menu No 21

23,00 / pers.

L'assiette de crudités riche  
Verte - carottes -tomates-1/2 terrine campagnarde  
Thon -oeufs -Jambon à l'os

\* \* \* \*

L'émincé de porc aux champignons  
La Pomme mousseline  
Le bouquet de légumes  
\* \* \* \*

La portion Forêt noire

Dès 20 pers.

Dès 15 pers.

## Menu No 20

21,00 / pers.

La salade de saison aux lardons  
oeufs - tomates - noix et croûtons  
\* \* \*

L'émincé de volaille au curry  
Le riz sauvage et fruits

\* \* \*

Le mille feuilles à la crème

## Menu No 23

25,00 / pers.

La terrine aux poivres verts  
La salade de céleris aux raisins  
La salade de carottes râpées  
Les garnitures : œufs mimosa, gelée, persil

\* \* \* \*

L'émincé de bœuf à la Syrah  
La polenta  
Les carottes glacées  
\* \* \* \*

Le duo de mousse au chocolat et poires

Dès 15 pers.

Dès 15 pers.



## Menu No 24

27,00 / pers.

Le pâté de canard aux pistaches et Porto  
Nid de salade de carottes et oeuf mimosa  
La salade de céleris

\* \* \* \*

Le bœuf braisé au Pinot  
le gratin Dauphinois  
les carottes Vichy

\* \* \* \*

Le flan au caramel et crumbe

Dès 15 pers.

## Menu No 26

34,00 / pers.

La salade estivale  
Copeaux de jambon cru du Valais et tuile de parmesan  
L' éventail de melon ( selon la saison )

\* \* \* \*

L'épaulle de veau rôtie à l'ail de l'ours  
Les galettes de Rösti  
Les légumes de saison

\* \* \* \*

La salade de fruits frais

Dès 20 pers.

## Menu No 25

32,00 / pers.

L'assiette gourmande  
1/2 terrine du chef- saumon fumé  
Jambon cru du Valais- gambas  
salade de carottes -tomates- maïs -verte

\* \* \* \*

Le filet de porc à la crème  
Le gratin Savoyard  
Les légumes de saison

\* \* \* \*

Le mille feuilles aux fraises

Dès 15 pers.

## Menu No 28

41,00 / pers.

Assiette océane  
Tartare de truites fumée aux mangues  
Cocktail de crevettes  
Saumon fumé ( fabrication maison )  
Gambas entière  
Antipasti aux courgettes et aubergines

\*\*\*\*\*

Mignons de porc forestière  
Pommes Croquettes  
Bouquet de légumes de saison

\*\*\*\*\*

Fine tarte aux pommes tiède  
boule de glace vanille et coulis de caramel

Dès 20 pers.

**Menu No 29**

48,00 / pers.

Tartare de saumon fumé  
antipasti de courgettes  
Gambas  
Beurre portion et toast  
\*\*\*\*\*  
Contre-filet de boeuf au Pinot  
Pommes croquettes Röstli  
Trio de légumes de saison  
\*\*\*\*\*  
Buffet de desserts  
Mousse au chocolat  
Mini tartelette au citron  
Mini choux fourré  
Salade de fruits  
Tiramisou  
Bavarois aux fruits de saison

Dès 20 pers.

**Menu No 31 Buffet froid & Chaud du Terroir**

42,00 / pers.

La planchette Valaisanne  
La viande séchée  
Le jambon cru  
Saucisse à l'ail  
Lard sec aux herbes  
\*\*\*\*\*  
Le tartare de boeuf Val d'Hérens sur toast  
Les rillettes de truite sur toast  
La verrine de sérac et tuile de lard  
La terrine campagnarde  
5 sortes de salades  
\*\*\*\*\*  
Le boeuf braisé Val d'Hérens à la Syrah  
La souris d'agneau d'alpage aux groseilles  
Les Pommes de terre en papillote à l'ail de l'ours  
La triologie de légumes de saison  
\*\*\*\*\*  
Assiette de fromages des alpages  
\*\*\*\*\*  
Le mille feuilles aux fraises

Dès 30 pers.

**Menu No 30**

42,00 / pers.

Saladine de foie gras de canard au torchon  
copeaux de filet de canard fumé  
Noix et tuiles de seigles croustillantes  
\*\*\*\*\*  
Suprême de pintade farcie aux pruneaux  
Nouillette au beurre  
Mousseline de céleris  
Mousseline de carottes  
Tomates baby  
\*\*\*\*\*  
Omelette Norvégienne ( maison)

Dès 30 pers.

**Menu No 32 Buffet froid et chaud**

41,00 / pers.

Le tartare de saumon aux mangues  
La mosaïque du pêcheur au citron vert  
Les moules géantes à l'émulsion de safran  
Le cocktail de crevettes océanique  
Le roast-beef sauce tartare  
La verrine de mascarpone et tomates baby au parfum de basilic  
Le carpaccio de viande séchée du Valais et tuiles de vieux fromage  
Les sticks de volailles au miel  
\*\*\*\*\*  
Le grand buffet de salades de saison ( 10 sortes)  
\*\*\*\*\*  
Le filet de porc aux abricots  
Le rôti de boeuf sauce Syrah  
Le gratin savoyard  
La triologie de la plaine du Rhône  
\*\*\*\*\*  
Le buffet de desserts

Dès 30 pers.



## Menu No 33 Buffet et chaud ( Le Grill Party ) 44,00 / pers.

Le grand buffet de salades de saison ( 12 sortes )

\* \* \* \* \*

Le buffet grill - party :

Bœuf, porc, Cheval, agneau, veau,  
volaille, Wapiti, merguez, chipon de veau, chipon au curry.

Chaque convive prépare ses brochettes

Garnitures pour brochette:

Oignons, champignons frais, tomates cherry, pêches, ananas  
Pommes fruits, poivrons et courgettes

Gratin dauphinois et ratatouille

Sauces aux Poivres verts, forestière et café de Paris

\* \* \* \* \*

Le buffet de desserts

Dès 30 pers.

## Menu No 34 Buffet froid et chaud 58,00 / pers.

Le royal saumon en gelée de Johannisberg

Les croûtes à la mousse de thon

La verrine de gambas et avocats

La terrine de Gascoigne

Le vitello tonnato

La salade Hawaï (poulet, ananas et curry),

le carpaccio de bœuf et parmesan

Le melon et jambon cru du Valais

La salade de carottes au jus d'oranges,

La salade de tomates et mozzarella

La salade de maïs aux poivrons confits,

La salade feuilles de chênes, lardons, croûtons, œufs et tomates

Cherry,

La salade de champignons à l'italienne,

La salade de concombres à la norvégienne,

Buffet chaud

Le filet de porc forestière

Le contre-filet émulsion d'estragon

Les goujonnettes de volaille au curry rouge

Les galettes de pommes de terre

Le riz sauvage de Camargue

Les légumes du potager

\* \* \* \* \*

Le buffet de desserts

Dès 30 pers.