

## Liste de prix

### Entrées froides

|   |          |              |
|---|----------|--------------|
| Salade mêlée (assortiment selon la saison )   | Par pers | <b>5,00</b>  |
| Salade aux lardons au vinaigre de balsamique - croûtons - oeufs et tomates                              | Par pers | <b>8,50</b>  |
| Salade Valaisanne ( jambon cru du Valais - cerneaux de noix -copeaux de fromage alpage - abricots sec ) | Par pers | <b>10,50</b> |
| Salade Niçoise  | Par pers | <b>9,00</b>  |
| Salade de tomate et mozzarella et basilic   | Par pers | <b>7,50</b>  |
| Salade Océane au saumon fumé - crevettes -oeuf et baby de tomates , confit de citron )                  | Par pers | <b>14,00</b> |
| Salade de volaille exotique   | Par pers | <b>9,00</b>  |
| Terrine campagnarde et crudités   | Par pers | <b>10,50</b> |
| Pâté en croûte au Porto et crudités   | Par pers | <b>11,50</b> |
| Terrine de gibier ,rémoulade de céleris - carottes - feuille de chêne - confiture d'oignon              | Par pers | <b>13,00</b> |
| Salade forestière -Magret fumé - champignons - petits croûtons - tomates -                              | Par pers | <b>13,00</b> |
| Saumon fumé ( maison ) petit oignons - câpres -citron   | Par pers | <b>13,50</b> |
| Cocktail de crevettes aux avocats et agrumes  | Par pers | <b>12,00</b> |
| Foie gras de canard ( maison) aux pommes et Calvalais<br>Saladine de figues                             | Par pers | <b>16,50</b> |
| Carpaccio de boeuf à l'huile vierge<br>copeaux de vieux fromage   | Par pers | <b>13,00</b> |
| Vitelo tonnato  | Par pers | <b>12,50</b> |
| Carpaccio de cerf - fromage alpage - tuile seigle   | Par pers | <b>13,50</b> |
| Melon de cavailon et jambon de Parme  | Par pers | <b>14,50</b> |

### Entrées chaudes

|  |          |              |
|--|----------|--------------|
| Feuilleté aux champignons des bois                     | Par pers | <b>10,50</b> |
| Feuilleté de ris de veau aux bolets                    | Par pers | <b>13,00</b> |
| Feuilleté aux poireaux aux écorces d'oranges           | Par pers | <b>9,00</b>  |
| Saladine tiède aux rognons à l'ancienne et vieux Porto | Par pers | <b>11,00</b> |
| Mille feuilles de saumon farci sauce safranée          | Par pers | <b>13,00</b> |
| Risotto aux gambas                                     | Par pers | <b>12,00</b> |
| Médaille de lotte à la Syrah<br>lit de risotto         | par pers | <b>16,50</b> |

## Liste de prix

### Entrées chaudes en 2ème plat

|  |          |              |
|--|----------|--------------|
| Suprême de saumon au beurre de homard  | Par pers | <b>10,50</b> |
| Filet de bar de ligne grillé sauce verte<br>lit de petits légumes provençale   | Par pers | <b>12,00</b> |
| Nid de queue de gambas au coulis poivrons et basilic                           | Par pers | <b>9,50</b>  |
| Filet de canard au miel et galette de polenta<br>coulis de baie des bois       | Par pers | <b>9,50</b>  |
| Paupiette de saumon farcie à l'ail de l'ours<br>riz sauvage aux petits légumes | Par pers | <b>9,80</b>  |
| Nage de St Jacques aux sésames<br>L'émulsion au Johannisberg                   | Par pers | <b>14,00</b> |
| Wellington de saumon farci au Johannisberg                                     | Par pers | <b>10,50</b> |

### Soupes froides

|   |          |             |
|---|----------|-------------|
| Gaspacho de tomates et basilic          | Par pers | <b>4,00</b> |
| Soupe de concombres et mascarpone       | Par pers | <b>4,00</b> |
| Soupe froide de melon et menthe fraîche | Par pers | <b>4,00</b> |

### Soupes chaudes

|  |          |             |
|--|----------|-------------|
| Bouillon à La Syrah et croûtons        | Par pers | <b>3,80</b> |
| Consommé aux perles de melons et Porto | Par pers | <b>3,80</b> |
| Crème de bolets                        | Par pers | <b>6,00</b> |
| Soupe au curry et gambas               | Par pers | <b>4,00</b> |
| Velouté à la courge                    | Par pers | <b>3,80</b> |

### L'entre deux

|  |          |             |
|--|----------|-------------|
| Sorbet Melon et Vieux Porto            | Par pers | <b>5,00</b> |
| Sorbet abricot parfumé à l'abricotine  | Par pers | <b>5,00</b> |
| Sorbet Pommes parfumé au Calvalais     | Par pers | <b>5,00</b> |
| Sorbet au citron vert et Petite Arvine | Par pers | <b>5,00</b> |
| Sorbet cassis et Vin flétri            | Par pers | <b>6,50</b> |

## Liste de prix

### Plats principaux chauds

|  |          |              |
|--|----------|--------------|
| Emincé de volaille au curry et fruits<br>et ses garnitures   | Par pers | <b>14,00</b> |
| Rôti de boeuf braisé au Pinot avec ses garnitures  | Par pers | <b>24,00</b> |
| Filet de porc forestière et ses garnitures   | Par pers | <b>23,00</b> |
| Rôti de veau aux poivres verts et ses garnitures   | Par pers | <b>26,50</b> |
| Mignon de porc au délice des bois et ses garnitures  | Par pers | <b>28,00</b> |
| Jambon à l'os de la borne sauce aux graines de moutardes<br>ses garnitures   | Par pers | <b>16,50</b> |
| Ragoût de porc Grand mère et ses garnitures  | Par pers | <b>16,00</b> |
| Suprême de filet de pintade farci mousse de foie gras et pommes Reinettes<br>sauce Calvalais et ses accompagnements  | Par pers | <b>24,50</b> |
| Filet d'agneau emulsion d'estragon et ses garnitures   | Par pers | <b>26,00</b> |
| Osso bucco de porc Andalousie et ses garnitures  | Par pers | <b>14,00</b> |
| Contre-filet de boeuf à l'humagne et parfum de cassis et ses garnitures  | Par pers | <b>28,00</b> |
| Filet de boeuf en cuisson lente sauce Syrah et ses garnitures  | Par pers | <b>32,00</b> |
| Paella Valencienne dés 8 pers<br>Gambas -lapin-volaille- moules -calamars )  | Par pers | <b>23,00</b> |
| Couscous Royale( Poulet - agneau -merguez - boulette de boeuf épicée ) dés<br>20 pers  | Par pers | <b>28,00</b> |
| Pasta Party en buffet dés 20 pers<br>(spaghetti, penne - raviolis )<br>sauce bolonaise- carbonara -pistou<br>3 sortes de salades   | Par pers | <b>18,00</b> |
| Chinoise mélange fraîche en allumettes<br>Boeuf - porc- volaille -cheval<br>4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry<br>avec buffet de salades 6 sortes et riz sauvage   | Par pers | <b>28,00</b> |
| Fondue de l'océan<br>(lotte - st jacques -gambas - saumon )<br>4 sauces tartare -cocktail - curry -aigre doux<br>Buffet de salades 6 sortes et riz sauvage   | Par pers | <b>32,50</b> |
| Carré de veau farci aux abricots sauce crème<br>et ses garnitures  | Par pers | <b>32,00</b> |
| Chinoise mélange fraîche en allumettes<br>Boeuf - porc- volaille -cheval<br>4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry<br>avec buffet d'entrée riche ( cocktail de crevette-mini pâté en croûte - tartare<br>de saumon - 1/2 terrine de campagne et 4 sortes de salades et riz sauvage | Par pers | <b>34,00</b> |



## Liste de prix

|  |          |              |
|--|----------|--------------|
| Chinoise mélange fraîche en allumettes<br>Boeuf - porc- volaille -cheval<br>4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry<br>avec assiette de crudités et riz sauvage | Par pers | <b>24,00</b> |
| Lapin et polenta<br>Carottes Vichy   | Par pers | <b>16,50</b> |
| Lasagne maison<br>Salade mêlée   | Par pers | <b>12,50</b> |
| Pasta Party<br>Penne - raviolis - spaghetti<br>sauce tomates - carbonara- bolognaise   | Par pers | <b>16,00</b> |

## Les fromages

|  |          |             |
|--|----------|-------------|
| Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs<br>( 5 sortes) et pain seigle | Par pers | <b>5,50</b> |
|--|----------|-------------|

## Les desserts sur assiettes

|  |          |             |
|--|----------|-------------|
| Jalousie aux pommes                                  | Par pers | <b>3,50</b> |
| Tiramisu ( maison )                                  | Par pers | <b>5,00</b> |
| Mille feuilles                                       | Par pers | <b>4,50</b> |
| Coupelle de mousse au chocolat aux poires            | Par pers | <b>5,80</b> |
| Salade de fruits de saison                           | Par pers | <b>4,50</b> |
| Le fraisier  | Par pers | <b>5,00</b> |
| La tourte Fruits de la passion                       | Par pers | <b>6,50</b> |
| La fontaine à chocolat et ses fruits frais de saison | Par pers | <b>6,80</b> |

## Les buffets de dessert

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| Exemple buffet de desserts<br>La tourte fruits de la passion<br>La forêt noire<br>Le Framboisier<br>La tourte banane chocolat<br>L'omelette Norvégienne<br>La tarte aux pommes<br>La tarte aux abricots<br>Le fraisier<br>La tourte royal ananas<br>( prix à la demande et selon votre choix) |  | <b>0,00</b> |
|---|--|-------------|



## Liste de prix

### Les tourtes glacées

Vacherin glacé ( parfum à choix et de saison )

Par pers

**7,50**