

**Menu No 27 (chasse)**

36,00 / pers.

L'atériaux du chasseur
Lit de compote de rave
sauce à l'humagne

Filet mignon de cerf en basse température
Choux rouge - spätzlis - poire au vin
marrons - pommes fruits au miel du terroir

La coupe glacée aux fruits des bois

Dès 20 pers.

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 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

Dès 15 pers.

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.



Menu No 24

32,00 / 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

38,00 / pers.

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

* * * *

L'épaulé de veau rôti à l'ail de l'ours
Les galettes de Rösti
Les légumes de saison

* * * *

Jalousie aux pommes

Dès 20 pers.

Menu No 25

34,00 / 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 fraisier

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 Rösti
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) 64,00 / pers.

Le grand buffet de salades de saison (12 sortes)

* * * * *

Le buffet grill - party :

Bœuf, porc, Cheval, agneau, veau,
volaille, Wapiti, merguez, chipo de veau, chipo 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.

La royale de saumon froid et sa sauce verte

Les croûtes à la mousse de thon

La verrine de gambas et avocats

La terrine de Gascoigne

Le vitello tonnato

Le tiramisu aux légumes du soleil et au pesto

le carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan

Le melon et jambon cru du Valais

Crudités en buffet

Buffet chaud

Le contre-filet émulsion de vin rouge

Les sot-l'y-laisse de volaille lait de coco et curry

Les galettes de pommes de terre

Le riz sauvage de Camargue

Les légumes du potager

* * * * *

Le buffet de desserts

Dès 30 pers.