



## Menu No 27 ( chasse )

48,50 / 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

28,50 / 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

28,50 / 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

34,00 / 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

42,00 / 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

\* \* \* \*

Forêt noire

Dès 15 pers.

## Menu No 26

48,00 / 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

43,00 / 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

54,00 / 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**

58,00 / 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**

58,00 / 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**

48,00 / 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  
\*\*\*\*\*  
Douceur du pâtissier

Dès 30 pers.

**Menu No 32 Buffet froid et chaud**

56,00 / 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 ) 52,00 / pers.

Le buffet de salades de saison  
\* \* \* \* \*

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, ananas,  
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 bœuf 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.