



# Menus banquets

Retrouvez ici nos suggestions de menus pour vos banquets.

Tous nos menus banquets sont proposés à partir de 15 convives.

Nous sommes, bien sûr, à l'écoute de toute éventuelle suggestion ou demande concernant ces propositions.

Afin que votre événement se déroule dans les meilleures conditions, nous vous serions reconnaissants de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives (exception faite pour le menu végétarien), et de nous communiquer celui-ci au moins une semaine en avance.

Nous proposons un supplément fromages à CHF 15.- par personne.

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelles allergies ou intolérances alimentaires que nous saurons prendre en considération.



## Menu Gourmand à CHF 79.- par personne

Amuse-bouche du moment



Tarte fine de poisson du lac, petite saladine du moment

Végé : Tarte fine de légumes, saladine du moment



Suprême de volaille bio Suisse, jus rôti,  
pommes grenaille confites au thym et légumes de la ferme

Végé : Plat végétarien de saison

ou

Croustillant de feta, légumes de la ferme,  
pommes grenaille confites au thym



Trilogie de desserts :

Panna cotta fève de tonka et caramel beurre salé

Crumble aux fruits de saison

Brownie aux graines torréfiées

ou

Sélection des entremets de notre pâtissier  
(voir dernière page)

(Deux desserts : supplément CHF 15.-)



## Menu Prestige à CHF 84.- par personne

Amuse-bouche du moment



Burrata crémeuse bio, tomates anciennes,  
pesto d'herbes du jardin (servi de juin à octobre)

ou

Risotto à la truffe, cèleri rave et petit épeautre  
(servi de novembre à mai)



Filet de bœuf bio Suisse, cuisson basse température,  
pommes grenaille confites au thym et légumes de la ferme

Végé : Plat végétarien de saison

ou

Croustillant de feta, légumes de la ferme,  
pommes grenaille confites au thym



Trilogie de desserts :

Panna cotta fève de tonka et caramel beurre salé

Crumble aux fruits de saison

Brownie aux graines torréfiées

ou

Sélection des entremets de notre pâtissier  
(voir dernière page)

(Deux desserts : supplément CHF 15.-)



## Menu Découverte à CHF 89.- par personne

Amuse-bouche du moment



Filet de truite blanche de l'Isle, beurre blanc Castel

Végé : Tarte fine de légumes, saladine du moment



Carré de veau cuit basse température, jus rôti,  
pommes grenaille confites au thym et légumes de la ferme

Végé : Plat végétarien de saison

ou

Croustillant de feta, légumes de la ferme,  
pommes grenaille confites au thym



Trilogie de desserts :

Panna cotta fève de tonka et caramel beurre salé

Crumble aux fruits de saison

Brownie aux graines torréfiées

ou

Sélection des entremets de notre pâtissier  
(voir dernière page)

(Deux desserts : supplément CHF 15.-)

## Menu Délice des sens à CHF 99.- par personne

Amuse-bouche du moment



Risotto à la truffe, céleri rave et petit épeautre



Filet de truite blanche de l'Isle, beurre blanc Castel

Végé : Tarte fine de légumes, saladine du moment



Filet de bœuf bio Suisse, cuisson basse température,  
jus réduit au cognac,  
pommes grenailles confites au thym et légumes de la ferme

Végé : Plat végétarien de saison

ou

Croustillant de feta, légumes de la ferme,  
pommes grenaille confites au thym



Abricotine et sorbet aux abricots du Valais  
(Supplément 11CHF)



Trilogie de desserts :  
Panna cotta fève de tonka et caramel beurre salé  
Crumble aux fruits de saison  
Brownie aux graines torréfiées

ou

Sélection des entremets de notre pâtissier  
(voir dernière page)

(Deux desserts : supplément CHF 15.-)



## Nos entremets (pour 6 personnes minimum)

### Le Chocolat

Crèmeux chocolat au lait, mousse légère de chocolat au lait,  
biscuit noisette

### L'Exotique (sans gluten)

Mousse à la mangue, crèmeux passion, confit de fruits  
exotiques frais, biscuit coco

Entremet au coulis de fruits rouges et fève de tonka

### Vacherin glacé

Framboise vanille (ou votre choix)

### Saint Honoré

Millefeuille vanille et confiture de framboise

### Fraisier (printemps uniquement)

Génoise, mousse vanille et fraises

### Framboisier (été uniquement)

Génoise, mousse vanille et framboises