

Forfaits banquet

Composez votre menu !

Entrée ou deux entrées (30% de réduction sur le prix des entrées)
plat et dessert.

Merci de choisir un seul menu pour l'ensemble des convives

Excepté allergie et végétarien

Pour vos apéritifs

Flûtes salées	2.00
Divers amuse-bouche selon la saison (3 pièces)	9.00

Entrées

Velouté de topinambours aux morilles	15.00
Salade d'avocat et gambas grillées	17.00
Salade de fruits de mer	16.00
Coquilles St-Jacques et poireau au safran	15.00
Trio de saumon (tartare, mousse, mariné)	15.00
Filets de perche à la crème citronnée	15.00
Pavé de saumon à la crème de moutarde	14.00
Potée du pêcheur (petite Bouillabaisse)	16.00
Petite choucroute de poissons	15.00
Croustillant de filet de Cabillaud Royal, sauce citronnée	14.00
Filet de Sandre au beurre d'écrevisse et poireaux	15.00
Gravlax de saumon à la betterave	15.00
Saladine de filets de cailles aux morilles	18.00
Saladine de ris de veau poêlés et chanterelles	15.00
Salade Gasconne (foie gras mi-cuit et magret fumé)	18.00
Escalope de foie gras poêlée et pommes caramélisée	18.00
Foie gras mi-cuit et purée de figues au Sauterne	18.00
Saladine de foie gras poêlé et framboise	17.00
Salade de crottin de chèvre et miel	14.00
Buffet froid Terre et Mer (minimum 30 personnes)	25.00

Plat principal

Carré de porc à la moutarde	25.00
Filets mignons de porc aux morilles	35.00
Steak de veau au citron	34.00
Filets mignons de veau aux bolets	40.00
Saltimbocca (escalope de veau, jambon cru et sauge)	35.00
Osso bucco à la Milanaise (avec risotto au safran)	29.00
Tournedos Rossini (foie gras poêlé)	45.00
Roasbeef sauce béarnaise ou chanterelles	31.00
Filet de bœuf Bordelaise (Moelle et sauce vin rouge)	43.00
Entrecôte double à la Vigneronne	36.00
Carré d'agneau Provençale	37.00
Gigot d'agneau à la Boulangère	29.00
Souris d'agneau confite	26.00
Suprême de pintade aux myrtilles	26.00
Suprême de poulet aux morilles et vin jaune	29.00
Potée de pêcheur (soupe de poissons et filets)	36.00
Pavé de saumon à la crème de moutarde	28.00
Filets de loup de mer provençal	28.00

Nos viandes et poisson sont servies avec bouquetière de légumes et aux choix : Pommes allumettes, Gratin dauphinois, Risotto, Riz créole, Pomme savoyarde, Pomme mousseline

Plat unique

Plat Fribourgeois

Soupe aux choux, jambon à l'os, saucisson, lard, langue fumée
choux, carottes et pommes nature, meringues crème double 45.00

Fondue Chinoise

Bœuf en cubes 250 gr., salade mêlée, pommes allumettes et riz 35.00

Fondue Bourguignonne

Bœuf 250 gr., salade mêlée, pommes allumettes 38.00

Fondue au fromage moitié-moitié 22.00

Fondue au fromage moitié-moitié et viande séchée 29.00

Bœuf Bourguignon (cocotte)

Ragoût de bœuf, vin rouge, légumes, champignons et pomme
mousseline 30.00

Paëlla

(poulet et fruits de mer) 35.00

Buffet froid Terre et Mer (min. 30 personnes) 40.00

Bœuf bouilli garni 28.00

Menu Canaille (min. 20 personnes)

Foie de veau, langue de bœuf aux câpres, Tripes Milanaise,
Pied de porc, boudin, purée de pomme et rösti 39.00

Baeckeoffe (cocotte) 30.00

Ragoût de bœuf, d'agneau et porc au Riesling, pommes de terre et oignons

Desserts

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs	13.00
Crème brûlée	10.00
Moelleux au chocolat	10.00
Meringues crème double	10.00
Tourte Forêt Noire	11.00
Tourte St-Honoré	12.00
Salade de fruits	10.00
Tiramisù	10.00
Carrousel de dessert (5 sortes)	16.00
Trio de sorbet et liqueur	10.00
Vacherin glacé avec déco	10.00
Panna Cotta aux petits fruits	10.00
Mousse au chocolat noir	9.00
Ananas grillé et glace coco	11.00
Tourte aux fruits (selon saison)	11.00
Buffet de desserts (min.30 personnes)	16.00
Buffet de desserts et fromages (min. 30 personnes)	26.00

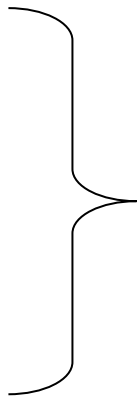
Collation

Canapé

Délice au jambon

Délice au thon

Ramequin



16.00

Assiette de fromages et jambon à l'os

20.00

Minestrone et plateau de fromages

16.00

Conditions générales

Nous considérons que vous acceptez nos conditions générales à partir du moment où vous avez confirmé le menu

Nombre de personnes et facturation

Dans le cas où le nombre de convives présents serait inférieur au nombre de personnes confirmé, nous prendrons en compte le nombre de convives confirmé 24 heures à l'avance pour la facturation finale.

Nous mettons à votre disposition la décoration florale et les cartes de menu sur table.

Tous les prix indiqués comprennent 7.7% de TVA