

Nous attirons votre attention sur le fait que cette liste n'est pas notre carte de mets habituelle. C'est une liste des plats à combiner pour composer un menu pour un groupe ou une société

ENTREES SIMPLES

Salade verte petite	4.00
Ou	
Salade verte	6.00
Ou	
Salade mêlée	8.00
Ou	
Salade aux lardons, oeufs durs et croûtons	11.00
Ou	
Soupe simple, à choix	8.00

ENTREES CLASSIQUES 17.- (POUR 2 ENTREES, PRIX 14,-)

Saladine de foies de volaille jus aux échalotes	
Ou	
Carpaccio ou tartare de viande, à choix	
Ou	
Saladine à la chèvre chaud	
Ou	
Terrine à choix, bouquet de salade	
Ou	
Aumônière de Bourg-Mignon aux noix de pécan	
Ou	
Graved lax, sauce moutarde douce	
Ou	
Feuilleté aux champignons	
Ou	
Risotto à choix	
Ou	
Carpaccio ou tartare de poisson, à choix	
Ou	
Panaché de légumes d'été grillés , tranches de chèvre chaud	
Ou	
Rognons de veau à la moutarde ancienne	
Ou	
Soupe composée, à choix	
Ou	
Fricassée de crevettes, sauce à choix	
Autres propositions à la demande	

ENTREES SPECIALES

Crevettes géantes, noix de st-jacques ou poissons "nobles"	
Sauce et garnitures à choix	21.00
Ou	
Terrine de foie gras de canard	24.00
Ou	
Escalope de foie gras poêlée	
Garniture au choix	24.00

PLATS PRINCIPAUX

Plat du jour,(+/- 160gr) Garniture à choix (GAC) 16.- Avec entrée du jour, soupe ou salade, +3.-

Rôti d'épaule de porc, saucisse à rôtir, ragout de bœuf, émincé de poulet, etc....

Plats simples 23.- (Garniture A Choix) 180gr

Lard jambon

Gratin de pommes de terre « maison et haricots secs

Ou

Suprême de poulet aux champignons

Ou

Filet de truite

Sauce crème au cerfeuil

Ou

Rôti de cou de porc à la motarde ancienne et estragon

Ou

Emincé de bœuf aux bolets séchés

Plats 27.- (GAC) 180gr

Saltimbocca de porc

sauce marsala

Ou

Aiguillette de cheval

Sauce au vin rouge et échalotes

Ou

Suprême de pintade

Sauce à choix

Ou

Bavette de bœuf à l'échalotes (240gr)

Ou

Filet de porc rôti entier

sauce à choix

Ou

Steak de cheval ,

beurre maison

Ou

Pavé de saumon d'écosse

sauce à choix

Plats 31.- (GAC) 180gr
(POUR 2 ENTREES, PRIX MOINS 3.-) 160gr

Fricassée de crevettes sauce à choix

Ou

Magret de canard

sauce à choix

Ou

Escalopines de porc

sauce morilles

Ou

Cuisse de canard confite au romarin

Plats 36.- (GAC) 180gr
(POUR 2 ENTREES, PRIX MOINS 3.-) 160gr

Aiguillette de bœuf rôtie entière

Jus au porto

Ou

Filets mignons de porc

sauce à choix

Ou

Pavé de thon ou d'espadon grillé,

sauce à choix

Ou

Caille rôtie en crapaudine ou farcies

sauce à choix

Plats 38.- (GAC) 180gr
(POUR 2 ENTREES, PRIX MOINS 5.-) 150gr

Longe de veau au four

sauce à choix

Ou

Filet de cheval grillé

sauce à choix

Ou

Filet d'agneau

sauce à choix

Ou

Médallions de baudroie

sauce à choix

Plats 44.- (GAC) 180gr
(POUR 2 ENTREES, PRIX MOINS 5.-) 150gr

Filet de bœuf

jus au porto

(Avec une escalope de foie gras de canard poêlée, plus 10,-)

Ou

Rack d'agneau rôti entier

sauce à choix

Ou

Steak de veau grillé

sauce à choix

Ou

Faux-filet de bœuf rôti entier

sauce à choix

Ou

1/2 homard grillé ou poché

Garniture et sauce à choix

Assiette de fromages (3 sortes) 10.00

Plateau de fromages (6 sortes) 14.00

DESSERTS

Dessert du jour (tout petit dessert),
petite tartelette citron, vermicelles, mini Danemark (1 boule), etc 3.00

Chaud-froid, glace vanille (2 boules) et vin cuit/ fruits rouges 9.00

Choix de sorbets arrosés 13.50

Mousses au chocolat

Blanc	Nature	
	Vieille prune	
	Coco	
Noir	Liqueur d'orange	
	Nature	
	Framboises	12.00
	Noisettes	

Petite assiette dégustation (crème brûlée, mousse
au chocolat, parfait glacé et tartelette citron
en petite quantité) 14.00

Ananas caramélisé, glace vanille 11.00

Carpaccio d'ananas, glace vanille 13.00
Sauce caramel au poivre

Crumble de saison, glace basilic 13.00

Dessert de Grand-Maman Martha
(Cornet de bricelet avec garniture à choix) 13.00

Assiette gourmande (fruits frais, mousse
au chocolat, tartelette citron, crème brûlée) 18.00

Mille- Feuilles 10.00

Vacherin glacé, parfum au choix 10.00

Crème brûlée à choix

Basilic, Moca, framboise, choc. blanc, cointreau, Baileys, Amaretto,
Nature, coco, etc

7.50

Duo de crèmes brûlées à choix

13.00

Tartelette au citron

7.50

Divers

Pain

1.00 par personne

Location de la salle de Vucherens

1.00 par personne

**Le personnel et la vaisselle sont compris dans les prix pour les menus
et les boissons commandées**

Choix du nappage:

Montage avec Set de table et serviettes blanches simples

0.50 par personne

Nappage en papier simple avec serviette de couleur

1.00 par personne

Nappage en papier soyeux DUNI et serviette 1er qualité DUNI

2.00 par personne

Set de table personnalisé avec les photos de votre choix

2.50 par personne

Montage, démontage et nettoyage:

Montage et démontage de la salle

35.00 / heure

Nettoyage de la vaisselle (si achat par vos soins)

35.00 / heure

Nettoyage de la salle

35.00 / heure

Si confettis, supplément de 3 heures