

**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
<b>Ou</b>	
Salade verte	6.00
<b>Ou</b>	
Salade mêlée	8.00
<b>Ou</b>	
Salade aux lardons, oeufs durs et croûtons	11.00
<b>Ou</b>	
Soupe simple, à choix	8.00

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

Saladine de foies de volaille jus aux échalotes	
<b>Ou</b>	
Carpaccio ou tartare de viande, à choix	
<b>Ou</b>	
Saladine à la chèvre chaud	
<b>Ou</b>	
Terrine à choix, bouquet de salade	
<b>Ou</b>	
Aumônière de Bourg-Mignon aux noix de pécan	
<b>Ou</b>	
Graved lax, sauce moutarde douce	
<b>Ou</b>	
Feuilleté aux champignons	
<b>Ou</b>	
Risotto à choix	
<b>Ou</b>	
Carpaccio ou tartare de poisson, à choix	
<b>Ou</b>	
Panaché de légumes d'été grillés , tranches de chèvre chaud	
<b>Ou</b>	
Rognons de veau à la moutarde ancienne	
<b>Ou</b>	
Soupe composée, à choix	
<b>Ou</b>	
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
<b>Ou</b>	
Terrine de foie gras de canard	24.00
<b>Ou</b>	
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 boudoir

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**