

Restaurant *Le Raisin*
Tonimag S.A.
Case postale 37
1080 Les Cullayes
021 903 39 39



Propositions de menus simples (uniquement sur commande) 2009-2010

Chers Clients,

Nous vous remercions de votre aimable demande et sommes heureux de vous adresser nos menus sur commande.

Aucun de ces menus n'est réalisable pour une table de moins de 8 personnes. Expérience faite, nous ne servons plus deux menus à la même table, sauf durant la période de la chasse où nous servons volontiers le menu dégustation chasse et un autre menu pour les convives ne privilégiant pas les mets de gibiers.

Pour une réunion de famille ou un mariage civil, en cercle plus restreint, nous vous proposons également un menu du marché ainsi qu'un menu de saison. Ces derniers sont réalisables, sans commande préalable.

Laissez-nous faire « votre » fête !

Naturellement par la richesse des marchés, des fantaisies du chef et de vos désirs personnels peuvent naître beaucoup d'autres idées. Nous disposons également d'une liste de menus plus élaborée.

Nos prix tiennent compte de la T.V.A au taux en cours. Aucun supplément à titre de service ou de taxe n'est à ajouter.

Important : Pour votre confort, à votre demande, nos salles peuvent vous être réservées en exclusivité dès 15 personnes. Une variation du nombre de convives de 5 % est acceptée. Annoncées avant 9h30 pour un service de midi, et 16h00 pour un repas du soir, les modifications seront encore prises en compte. Passés ces délais, le nombre précommandé sera facturé. Nous vous remercions de votre aimable compréhension.

Dans l'attente de vos nouvelles, nous vous présentons, l'expression de notre parfaite considération ainsi que nos salutations les meilleures.

*Le Raisin - Tonimag S.A.
MM. Chatelan et Clément Direction*

*PS : Les prix ont changé ? Oui un peu mais nous avons également inclus par simplification un café ou un thé dans chaque menu. Nous vous conseillons également d'opter pour les variantes proposées en page 3.
Merci de votre aimable compréhension.*

Le Raisin est normalement fermé le mardi sauf pour les groupes dès 15 personnes minimum et lors des fêtes.

A) Fr 36.50

Salade de saison aux lardons grillés

Potage maison

Emincé de veau à la crème

Riz à la Smyrne

Choix de légumes

Cassata nature

Café ou infusion

Variante A1) Fr. 33.50

Le veau est remplacé par de la volaille

B) Fr 37.-

Feuilleté aux champignons

Salade de saison

Filet de porc rôti

Sauce poivrade

Garniture de légumes

Pommes « surprise »

Flan caramel

Café ou infusion

Variante B1) Fr. 32.50

Remplacement de l'entrée par un potage

C) Fr 38.50

Filet de sandre à la vaudoise

Salades à la mode des Cullayes

Jambon de campagne

à la crème de champignons

Pommes rœsti

Tarte aux pommes

Café ou infusion

Variante C1) 32.50

Remplacement de l'entrée par un potage

D) Fr 47.50

Cocktail de crevettes

Salades assorties

Rosbif (de bœuf)

Sauce voronoff

Légumes en duo

Pommes croquettes

Coupe Alexandra

Café ou infusion

Variante D1) Fr. 37.-

Remplacement de l'entrée par un potage

E) Fr. 43.50

Melon et jambon cru

Salade mêlée

Filets mignons grillés

Sauce crème

Petits légumes

Pommes Duchesse

Vacherin glacé

Café ou infusion

Variante E1) Fr. 36.-

Remplacement de l'entrée par un potage

F) Fr. 33.50

Potage de chez nous

Salade mêlée

Saucisse à rôtir et atriaux de campagne

Légumes de saison

Pomme purée

Coupe « Brigand du Jorat »

(Glace vanille et vin cuit)

Café ou infusion

G) Fr. 39.50
Filet de truite sauce ciboulette
* * *
Salade mêlée
* * *
Filets mignons grillés
Sauce Cognac
Légumes de saison
Pommes « surprise »
* * *
Vacherin glacé
* * *
Café ou infusion

H) Fr. 34.50
Salade mêlée
* * *
Paella maison (poissons, poulet, agneau)
Faites sur place
* * *
Dessert surprise
* * *
Café ou infusion

H1) Fr. 34.50
Idem mais Buffet Couscous en place de la
paella

Variante G1) Fr. 34.50
Remplacement de l'entrée par un potage

Pause-café le matin

Le Raisin est à même de vous accueillir pour un simple café croissant avant 10h30

Café, thé, infusion Fr. 3.20 Le croissant Fr. 1.20

Goûter simple salé :

Planchette de viande froide Fr. 10.-

Goûter simple sucré :

Café - Pâtisserie :

Pour une pause entre 15h et 17h. 5.60 Une boisson chaude et une pâtisserie*.
(Mille-feuilles, tarte, meringue chantilly, tartelette aux fraises, tartelettes au citron)
*un choix par groupe possible.

Encaissement :

Nous n'acceptons plus d'effectuer des encaissements individuels pour des tables de plus de 10 personnes. Par simplification il est possible d'intégrer des boissons dans le prix de base des menus de cette liste.

Variante A : Fr. 3,- de plus par personne, ce faisant, l'eau minérale à discrétion serait comprise.

Variante B : Fr. 7,- de plus par personne, ce faisant la variante A + 2 dl de vin blanc, rosé ou rouge, (sélectionné par nous-mêmes) seraient inclus.

Les variantes A ou B ne peuvent être acceptées que pour le groupe en entier.

Aucun supplément à titre de location de salle, de service ou de TVA n'est à ajouter.

Ces prix étant concurrentiels nous ne servons pas de carafe d'eau, mais uniquement de l'eau en bouteilles et en litres.

Le Raisin réalise également des menus de banquets et de mariages. Vous trouvez les propositions sur notre site Internet www.raisin.ch/choixmenu.htm ou sur simple demande téléphonique.

Assiettes du jour à Fr. 30.- (à l'emporter ou traiteur 23.-)

Potage maison

* * *

Salade mêlée

* * *

Rôti de porc aux champignons

Filet de sandre à la crème de ciboulette

Emincé de filet de dinde à la crème

Demi poulet grillé aux petites herbes

Langue de bœuf sauce aux câpres

Piccata de porc à la Napolitaine

* * *

Tarte aux pommes

Coupe maison (salade de fruits, deux boules de glace et chantilly)

Trio de sorbets

Ananas au kirsch

* * *

Café et infusion (un par personne)

Un maximum de trois choix, (assiettes) et trois choix (desserts) est possible.