

Pour vos sorties entre collègues, votre soirée de fin d'année professionnelle ou sportive et vos rencontres de famille avant les traditionnelles Fêtes 2009-2010 Le Raisin a concocté 4 menus festifs qui seront servis uniquement sur commande et pour l'ensemble de votre tablée.
(De 8 à 120 personnes)

Menu 1

Trio de saumon en accord

Les salades à la mode
des Cullayes

Filets mignons de porc
Sauce forestière
Légumes de saison
Croquettes roesti

Fromages en éventail

Bûche glacée

Menu 2

Pâté en croûte et
terrîne en duo

Les salades à la mode
des Cullayes

Pièce de bœuf au four
Sauce Béarnaise
Légumes du marché
Gratin maison

Méli-mélo de fromages

Vacherin glacé maison

Menu 3

Filet de truite
au blanc de poireau

Les salades à la mode
des Cullayes

Casimir de volaille au
parfum de curry relevé
Garnitures assorties
d'ici et d'ailleurs
Riz à la Smyrne

Assiette de fromages

Dessert surprise

Menu 4

Feuilleté aux champignons
façon Jorat

Les salades à la mode
des Cullayes

Fondue Fifty-Fifty
(Dinde et bœuf)

Buffet de sauces maison
Pommes chips ou riz

Choix de fromages
de nos contrées

Tulipe de sorbets assortis

Prix unique
Fr. 48.-

Les entrées et les desserts peuvent tous être intervertis d'un menu à un autre sans changement de prix.