

## Nos propositions de menus « Entrée – Plat – Dessert » Le Raisin Les Cullayes – 021-903.39.39

Elles sont à composer par vous-mêmes et réalisables uniquement pour des groupes dès 25 personnes environ ! Ces menus ne sont pas réalisables pour des tablées inférieures à 20 convives. Les choix de votre entrée, du plat principal, de la garniture et du dessert doivent nous être soumis préalablement à vos invitations. Les prix ont été calculés pour cette formule et ne sauraient nous engager contractuellement pour un service à la carte ou autres événements qui ne correspondraient pas à l'image du Raisin. Les choix doivent être communs pour l'ensemble des participants. Nous pouvons étudier toute demande de deux variantes, en entrée et/ou en plat.

### Les entrées :

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Terrine de campagne                  | 8.-  |
| Feuilleté aux champignons            | 9.-  |
| Filet de sandre à la ciboulette      | 9.-  |
| Risotto aux champignons              | 8.-  |
| Melon et jambon cru                  | 8.-  |
| Tomate et mozzarella                 | 8.-  |
| Filet de truite saumonée aux amandes | 10.- |
| Escalope de saumon grillée           | 10.- |
| Pâté en croûte                       | 8.-  |
| Assiette vaudoise de viande froide   | 8.-  |
| Petite salade niçoise                | 8.-  |
| Le plateau/buffet de salades         | 7.-  |

### Les Plats :

|   |           |
|---|-----------|
| Filets mignons de porc aux champignons                  | 23.-/27.- |
| Filets mignons de porc sauce dijonnaise                 | 22.-/26.- |
| Emincé de veau à la zurichoise                          | 21.-/25.- |
| Emincé de volaille à la crème                           | 19.-/23.- |
| Filet de sandre à la crème de ciboulette                | 21.-/25.- |
| Filet de truite saumonée aux amandes                    | 22.-/26.- |
| Rôti de bœuf en cuisson lente, sauce au vin rouge       | 20.-/24.- |
| Aiguillette de volaille grillée, sauce forestière       | 21.-/25.- |
| Aiguillette de volaille, sauce aux baies de poivre rose | 20.-/24.- |
| Filet de porc rôti sauce poivre vert                    | 19.-/23.- |
| Fondue fifty-fifty (bœuf et dinde)                      | 22.-/26.- |

### Les garnitures :

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Pommes Duchesse               | 0.-  |
| Pommes frites                 | 0.-  |
| Pâtes au beurre               | 0.-  |
| Riz à la Smyrne               | 0.-  |
| Gratin maison                 | 1.50 |
| Roesti maison                 | 1.-  |
| Assortiment de 2 ou 3 légumes | 0.-  |

### Les desserts :

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Tarte aux pommes                  | 4.-  |
| Tarte aux pommes et boule vanille | 5.-  |
| Vacherin glacé                    | 5.-  |
| Bavarois aux fruits               | 5.50 |
| Forêt noire                       | 5.-  |
| Gâteau au chocolat                | 6.-  |
| Coupe glacée aux fruits de saison | 5.-  |
| Cassata arrosée de Maraschino     | 4.50 |

Le prix de gauche est sans les salades à la mode des Cullayes, à droite c'est avec, mais une autre entrée payante doit être choisie ci-dessus. Si vous optez pour les Salades à la mode des Cullayes comme seule entrée, il faut compter le prix de gauche et l'entrée « Plateau/buffet à Fr. 7.-

