

# Restaurant Le Raisin

Ali Sheqiri et Cie.

Rte de Servion 2

1080 Les Cullayes

021.903.39.39

Notre choix de menus actuels (uniquement sur commande) Version 2022 dès 10 personnes minimum.

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions de votre aimable demande et sommes heureux de vous adresser nos menus sur commande. Ces menus ne sont réalisables que pour l'ensemble de votre table. Nos menus cette année portent des noms floraux, de A à Z comme pour vous emmener en balade à travers parc, jardin et campagne.

Vous aimeriez un repas simple style : Entrée, plat, dessert ? Nous vous invitons à le composer sur notre carte, et de nous le soumettre avant de le proposer à votre groupe. Le tarif vous sera communiqué lors de la confirmation.

Le Raisin vous suggère mensuellement un Menu du Marché à Fr. 54.- Il est réalisable sans précommande des entrées et des plats pour des tables jusqu'à 20 – 25 personnes. Pour des groupes plus importants, nous vous conseillons de choisir un menu dans la liste ci-après. Pour des groupes de moins de huit personnes, il conviendra de choisir le Menu du Marché, le Menu de Saison ou de manger à la carte. En aucun cas il est possible de servir deux menus de cette liste au même groupe.

Naturellement par la richesse des marchés, des fantaisies du chef et de vos désirs personnels peuvent naître beaucoup d'autres idées. Nous pouvons également faire face à un problème de budget plus limité.

Nos prix tiennent compte de la T.V.A en cours.(7,7%) Aucun supplément à titre de service ou de taxe n'est à ajouter. Les prix indiqués sont garantis pour l'an en cours. D'une année à l'autre ils peuvent varier d'1 à 5 %.

*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.*

Horaire d'accueil : Le Raisin étant ouvert midi et soir, pour le confort des uns et des autres, il n'est pas possible d'accueillir vos hôtes, pour avant : **11h45 et avant : 18h45.**

Merci d'en tenir compte dans la rédaction de vos invitations. Naturellement de cas en cas nous pouvons modifier à votre demande ces horaires.

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

Le Raisin  
Monsieur et Madame Sheqiri

Notre adresse postale est : Restaurant Le Raisin Route de Servion 2 – 1080 Les Cullayes

[www.raisin.ch](http://www.raisin.ch)

## Index des pages :

Les menus composés proposés par le Raisin dès 10 personnes	3 à 7
Les Menus à l'envers dès 2 personnes	11 et 12
Les Buffets dès 30 personnes	9
La Braserade dès 30 personnes	5
Les menus Fondues diverses	6
Les thés de Mariage	8
Le forfait surprise pour votre Mariage	7
Quelques renseignements et recommandations	10
Faisons-nous des bons cadeaux ?	13
Pense-bête utile, mais facultatif !	14



Salle communale décorée pour un mariage

**Menu « Anémone » Fr. 48.- ttc**

Duo de terrine et de pâté en croûte garni

\*\*\*

Salades assorties

\*\*\*

Emincé de veau à la zurichoise

Roesti maison

Légumes de saison en deux tons

\*\*\*

Dessert au choix

\*\*\*

**Variante A : Fr. 42.- ttc**

Le veau remplacé par de la volaille

**Menu « Bégonia » Fr. 53.- ttc**

Melon et jambon cru

\*\*\*

Consommé clair

\*\*\*

Choix de salades

\*\*\*

Filets mignons de porc grillés

Sauce forestière

Garniture et légumes

\*\*\*

Dessert au choix

\*\*\*

**Menu « Capuccine » Fr. 53.- ttc**

Filet de truite meunière

\*\*\*

Suite idem au menu « Bégonia »

**Menu « Dahlia » Fr. 60.- ttc**

Filet de sandre à la crème de ciboulette

\*\*\*

Salade à la mode des Cullayes

\*\*\*

Entrecôte double de cheval

Sauce moutarde

Garniture et légumes

\*\*\*

Dessert au choix

\*\*\*

**Menu « Edelweiss » Fr. 64.- ttc**

Idem au menu « Dahlia » mais la viande de cheval est remplacée par une pièce de bœuf en rosbif au four

**Menu « Freesia » Fr. 67.- ttc**

Salade folle aux baies rouges et foie de volaille

\*\*\*

Escalope de saumon sur un lit de poireaux

\*\*\*

Sorbet mangue et muscat

\*\*\*

Filets mignons de porc

Sauce forestière

Garniture et légumes

\*\*\*

Dessert au choix

\*\*\*



**Menu « Gueule-de-loup » Fr. 78.- ttc**

Salade fantaisie aux primeurs de saison et aux copeaux de saumon fumé

\*\*\*

Feuilleté aux morilles et cornes d'abondance

\*\*\*

Sorbet des vergers de l'Oncle Williams

\*\*\*

Médallions de veau au Daley

Garniture et légumes

\*\*\*

Dessert au choix

\*\*\*

**Menu « Hortensia » Fr. 80.00 ttc**

Cocktail de crevettes  
Sauce Calypso  
\* \* \*  
Consommé au vieil Armagnac  
\* \* \*  
Salades à la mode des Cullayes  
\* \* \*  
Tournedos feuillantine  
Sauce aux morilles et cornes d'abondance  
Garniture et légumes  
\* \* \*  
Dessert au choix  
\* \* \*



**Menu « Jonquille » Fr 72.00 ttc**

Variation de saumon en trois notes...  
(Fumé, tartare et grillé)  
\* \* \*  
Salade de doucette décorée  
\* \* \*  
Feuilleté aux petits filets de  
lapin à la moutarde  
\* \* \*  
Sorbet à l'abricot arrosé de perles  
de blanc de blancs  
\* \* \*  
Supraile de pintade aux trois champignons  
Légumes et garniture  
\* \* \*  
Dessert au choix  
\* \* \*

**Menu « Kalanchoe » Fr 68.- ttc**

Filet de saumon grillé  
à la julienne de poireaux  
\* \* \*  
Choix de salades  
\* \* \*  
Consommé au Porto blanc  
\* \* \*  
Carré de veau braisé  
Sauce aux deux chanterelles  
Garniture et légumes  
\* \* \*  
Dessert au choix  
\* \* \*

**Menu « Impatiens » 68.- ttc**

Terrine de foie gras et son chutney de figue  
\* \* \*  
Fricassée de petits clous  
aux crevettes  
\* \* \*  
Salades à la mode des Cullayes  
\* \* \*  
Magret de canard poêlé  
Sauce poivrade  
Garniture et légumes  
\* \* \*  
Dessert au choix  
\* \* \*

**Menu « Lavande » Fr 49.- ttc**

Filet de truite grillé  
Sauce poivre et citron  
\* \* \*  
Potage de saison  
\* \* \*  
Choix de salades d'ici  
\* \* \*  
Filet de porc braisé  
Sauce forestière  
Garniture et légumes  
\* \* \*  
Dessert au choix  
\* \* \*

## Menu « Myosotis » Fr. 66.- ttc

Assiette de filets de perche  
sauce tartare  
\* \* \*

Salade de ris de veau  
à l'huile de noix  
\* \* \*

Magret de canard grillé  
sauce à l'orange  
Garniture de légumes  
et pommes d'humeur  
\* \* \*

Dessert au choix  
\* \* \*

## Menu « Nénuphar » 74.- ttc

Matelote de limande et de crevettes  
aux senteurs de safran  
\* \* \*

Salade à la mode des Cullayes  
\* \* \*

Sorbet prune au Whisky  
\* \* \*

Mignons de veau au Marsala  
Risotto  
Légumes de saison  
\* \* \*

Dessert au choix  
\* \* \*

## Menu « Oeillet » Fr. 52.- ttc (Totalement végétarien)

Feuilleté aux morilles  
\* \* \*

Potage maison aux légumes de saison  
\* \* \*

Crêpe aux petites herbes et au fromage  
\* \* \*

Sorbet framboise arrosé  
\* \* \*

Escalope végétarienne poêlée  
aux petites graines  
Sauce en accord  
Choix de légumes  
\* \* \*

Dessert au choix  
\* \* \*

(Ce menu est réalisable, sur commande,  
pour une personne déjà. Merci de préciser  
Menu Œillet à la commande pour éviter  
toutes confusions.)

## Idée pour un repas d'entreprise !

Ah ! Ces sacrés budgets. Ce n'est jamais facile de faire une fête quand il faut organiser une sortie de personnel, de contemporains, de famille, et que l'on doit ou désire rester dans les limites d'un objectif précis. Le Raisin grâce à un partenariat avec des fournisseurs sensibles vous propose une formule pour ce genre de soirées.

## La Braserade\*

Fr. 68.- tout compris ttc

Apéritif de bienvenue



Eau minérale



Vins blanc, rouge ou rosé  
(Tartegnin, Cep rouge, Œil de Perdrix Vd)  
(en désirée de 5 dl)



Buffet de salades



Plusieurs sortes de viandes à griller  
Choix de sauces maison

Riz à la Smyrne



Tourte glacée



Café et infusions

Ces soirées « Braserade » auront lieu uniquement sur réservation et dans la salle communale des Cullayes. (bâtiment à côté du restaurant). Elles sont réalisables pour des groupes dès 30 et jusqu'à 80 personnes. Les salades, les sauces et le riz sont disposés sur un ou deux buffets et ne sont pas servis à table. Malgré la bonne ventilation quelques nuisances (fumées et odeurs) peuvent être ressenties.

Ces soirées ne sont pas possibles dans notre bâtiment : petitesse des salles, place pour les buffets, système de ventilation...

Cette prestation n'est pas disponible à l'emporter.

\*Petit grill de table.

Non réalisable pour des groupes de moins de 30 personnes, et tout changement impliquerait un supplément. Non disponible à l'emporter.

## La fondue crée la bonne humeur !

Pour vos repas d'entreprises, vos soupers de fin d'année, pourquoi ne pas choisir une fondue. L'ambiance sera plus décontractée, chacun pourra manger à sa faim, à son rythme...

Avant chacune des fondues nous vous proposons un petit buffet de salades et de viande froide. Après votre fondue, nous vous servirons, inclus dans le prix, un dessert sous forme d'une pièce glacée.

### Menu « Petunia » Fr. 52.- ttc

Médallions de boeuf très minces  
à faire cuire dans un bouillon  
relevé et agrémenté de légumes  
et de champignons chinois  
Choix de sauces maison  
Riz à la Smyrne  
\* \* \*  
Dessert

### Menu « Saxifrage » Fr. 54.- ttc

Viande de boeuf macérée dans un  
mélange d'huile, d'alcool et d'épices  
(à faire rôtir dans de l'huile)  
Fruits des tropiques  
Choix de sauces maison  
Riz à la Smyrne  
\* \* \*  
Dessert

### Menu « Tulipe » Fr. 56.- ttc

Viande de veau à faire cuire dans  
un duo de bouillon et de vin rosé  
Choix de sauces maison  
Riz à la Smyrne  
\* \* \*  
Dessert

### Variante A Fr. 46.- ttc

Préparation semblable au menu Tulipe,  
mais la viande de veau est remplacée par  
des filets de dinde !

### Menu « Rudbeckia » Fr. 49.50 ttc

Médallions de bœuf et de dinde très minces  
à faire cuire dans un bouillon  
relevé et agrémenté de légumes  
et de champignons chinois  
Choix de sauces maison  
Riz à la Smyrne  
\* \* \*  
Dessert



### Menu « Véronique » Fr. 56.- ttc

Divers sortes de poissons et des crevettes à  
faire cuire dans un bouillon parfumé aux  
senteurs marines. " \* \* \*  
Dessert

Nous réalisons également la fondue au  
fromage pour des groupes.  
Fr. 23.- les 200 gr par personne  
Fr. 27.- les 250 gr par personne  
(Pommes de terre possible sur commande  
Fr. 2.- p.p. en supp.)

**Menu « Withanie » Fr 67.- ttc**

Filet de doré-austral sur  
une julienne de légumes saisonniers  
(Poisson appelé aussi saint-pierre du Cap)

\*\*\*

Fantaisie de salades

\*\*\*

Consommé au Sherry

\*\*\*

Filets mignons de porc grillés  
aux morilles et cornes d'abondance  
Garniture et légumes

\*\*\*

Dessert de fête

\*\*\*



**Menu « Surprise »**

et si votre mariage ou votre partenariat lié était  
aussi « Votre » Fête ?

Apéritif d'accueil et biscuits salés  
\*\*\*

Menu de saison

(nous élaborons le menu ensemble en fonction de vos envies et vos goûts)

Une entrée froide/une entrée chaude/ un sorbet ou  
consommé/un plat/et au choix salades &/ou fromage.

\*\*\*

Dessert de fête

\*\*\*

Vins blanc et rouge du Pays\*

\*\*\*

Eaux minérales

\*\*\*

Café

\*\*\*

**Fr. 87.- ttc**

par convive... tout compris de votre arrivée jusqu'à  
minuit trente !

(Il est important pour le confort de vos invités que le repas se déroule d'une manière suivie. Les jeux qui entrecouperont le repas sont nécessaires mais ne doivent pas dépasser quinze minutes l'un. Nous tenons à servir le dessert avant minuit.)  
\* Le vin est servi par nos soins, les bouteilles demandées sur table entraîneraient un supplément.

**Menu « Yucca » Fr. 76.- (ttc)**

Duo de terrine et de pâté \*

\*\*\*

Cruditité de saison

\*\*\*

Sole des îles \*

sur une crème de ciboulette

\*\*\*

Sorbet « Le trou Normand »

\*\*\*

Carré de veau aux deux chanterelles  
Garniture et légumes du marché

\*\*\*

Dessert de fête

\*\*\*

Variante: une seule entrée (\*) – 7.-

**Menu « Zinnia » Fr. 80.- ttc**

Assiette de saumon et de truite fumé garnie\*

\*\*\*

Consommé clair aux vermicelles

\*\*\*

Feuilleté aux champignons  
à la mode du Jorat\*

\*\*\*

Salade de saison à l'huile de noix

\*\*\*

Filets mignons de veau grillés  
Sauce poivre et citron  
Garniture et légumes

\*\*\*

Dessert de fête

\*\*\*

Variante: une seule entrée (\*) – 7.-\*

## Thé de mariage

Le Raisin est à même de vous préparer un apéritif de mariage, soit dans la salle communale des Cullayes ou dans ses jardins.

Forfait dès 40 personnes\* à Fr. 11.- par personne

minis sandwiches \*

flûtes

chips

tartelettes au citron et au chocolat

Cake sucré

(\* si les sandwiches préparés devaient ne pas être suffisants, complément serait fait par des plats de viande froide et du pain.)

variante A : Fr. 15.- par personne

base idem avec en plus

croissants au jambon

dips (légumes et quark assaisonné)

choux surprise

bricelets sucrés

salée à la crème

choix de fromages

variante B : Fr. 17.- par personne

base idem et A avec en plus

pains « surprise »

canapés assortis 3x3 (environ 300 pces)

merveilles

quiches au fromage

\*Le nombre de personnes se détermine avant la fête et ce nombre sert de base à la facturation.

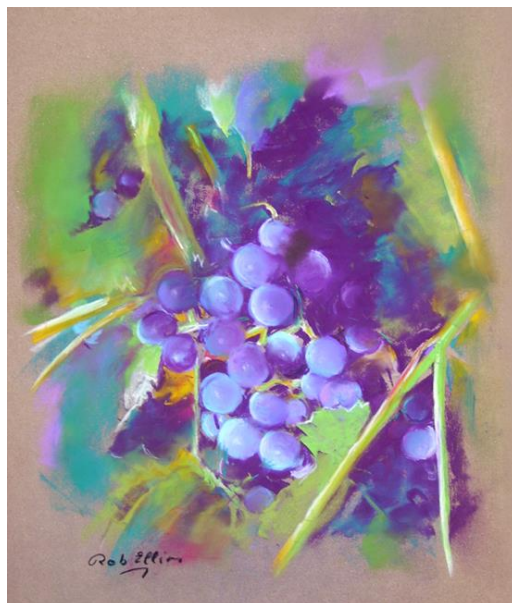
Du côté des boissons, nous disposons de vins en litres, dès 32.-, en pots, dès 15.50 et en bouteilles dès 27.- également. Les autres boissons seront facturées aux prix habituels :

Eau minérale	9.50
Jus de fruits, thé froid, etc.	dès 9.60
Bière en bouteille	dès 5.-
Bière pression (dès 80 pers)	4.-
Bière en fût (4 litres)	42.00
Cafés et thés	3.70

Le Raisin accepte également de ne servir que les boissons lors de thé de mariage, et que les invités composent eux mêmes le buffet de la collation. Un forfait de Fr. 3.- par personne est demandé pour la préparation de la salle et son rangement.



## Les Buffets du Raisin



### « Buffet Vaudois »

Fr 62.- ttc

Choix de salades  
Terrine de campagne  
Pâté en croûte  
Saucisson feuilleté  
Mousse au choix  
Viandes froides diverses  
Filet de poisson en bellevue  
Melon et jambon cru  
Toast aux champignons  
et deux plats de saison

\*\*\*

Sorbet arrosé °

\*\*\*

Carré de porc braisé  
Sauce moutarde  
Légumes et garniture assortis

\*\*\*

Vacherin glacé

\*\*\*

### « Buffet Classique »

Fr 72.- ttc

Saumon fumé  
Cocktail de crevettes  
\*\*\*  
Choix de salades  
Rosbif sauce rémoulade  
Jambon cru  
Viande séchée  
Saucisson feuilleté  
Filet de poisson en bellevue  
Terrine de campagne  
Pâté en croûte  
et deux plats de saison

\*\*\*

Sorbet au Champagne °

\*\*\*

Filets mignons de porc grillés  
Sauce forestière  
Légumes et garniture

\*\*\*

Dessert de fête

\*\*\*

Variantes: mignons de veau + 10.-  
sauce aux morilles et cornes d'abondance + 5.-  
Buffet de desserts + 10.-

Dès le sigle °, le service prend la relève et vous sert la suite du menu directement à table. Nous demandons à nos clients qui choisissent un buffet d'accorder un peu de rêverie et de fantaisie à notre chef ! C'est toujours à leur avantage.

(NB. Les buffets ne se servent qu'à la grande salle et dès 25 personnes.)

Les buffets ne sont pas vendus à l'emporter.

**Les Garnitures:** Pommes Duchesse, roesti, pâtes au beurre, riz à la Smyrne, frites ou un gratin peuvent garnir vos menus.

**Les Desserts:** Nous disposons d'une petite carte de dessert où, jusqu'à 15 personnes vos convives auront le loisir de choisir leur dessert personnel. Sur commande, nous réalisons: Vacherin, tourte, mousses, chaud-froid, tarte etc.

**Les fromages:** A l'exception de la grande salle, les fromages sont comptés Fr 5.50 l'assiette dégustation. Pour les banquets (dès 40 personnes) les fromages sont présentés sur le buffet, et comptés Fr 4.- par convive. Parfois pour des raisons de rapidité, ils sont également servis sur assiettes.

Nous ne servons pas deux menus à la même table, la petitesse de notre bâtiment, (notamment de la cuisine) ne nous permet pas de chasser deux lièvres à la fois ! Exception faite du Menu Chasse en saison et du Menu Végétarien. Ci-dessous découvrez un exemple de notre menu du marché ! Il change régulièrement, le prix reste le même et il est réalisable sans commande préalable jusqu'à 20 personnes environ.

### Menu du Marché

Trois entrées au choix

~~~

Choix de salades

~~~

Sorbet arrosé ou Potage maison

~~~

Trois suites au choix

~~~

Fromages de nos contrées

~~~

Dessert au choix

~~~

Fr 54.-

Sans premier Fr 46.-

Enfant Fr 3.- par année

Naturellement les plats changent au gré des propositions du marché. Chaque saison nous vous proposons également un menu dégustation de circonstance. Laissez-vous surprendre. Les prix varient dès 65.-

**Salle communale:** Nous pouvons la réserver provisoirement pour 5 jours seulement. Sans nous avoir laissé vos coordonnées précises, vous prenez le risque de vous entendre dire, qu'entre-temps la salle a été louée à une autre personne. Nous vous remercions par avance de votre appel pour confirmer ou infirmer votre pré-réservation. Vous n'avez qu'une date dans la tête... nous plusieurs. Et même si vous devez nous dire : non, nous saurons accepter votre décision avec le sourire !

A la salle communale nous assurons le service jusqu'à la fin de votre fête. Il est compris dans nos prix jusqu'à 02 h. lors de fête de famille et 03 h. lors de mariage. Après ces heures, une participation de Fr 50.- vous sera demandée, par heure ou fraction d'heure.

De cas en cas, nous pouvons accepter de servir les vins apportés à raison de Fr 13.- par bouchon, respectivement 70 ou 75 cl. Le vin doit être impérativement livré la veille de la fête et repris sitôt votre manifestation terminée.

**La vente de boissons et du repas vont de paire. Seul un accord écrit peut modifier cette règle.**

Il est vivement conseillé de prendre un **rendez-vous**, si vous désirez venir mettre au point certains détails de votre fête. Notre restaurant étant ouvert près de 100 heures par semaine, les responsables ne sont pas toujours disponibles à l'improviste.

Connaissez-vous la capacité de nos salles ?

### Côté – Cours\*

30 places (tablées individuelles)  
de 16 à 22 en table unique

### Côté – Jardin\*

Tables rondes, et table ovale pour groupe de 10 à 22 personnes (Salle réservée en exclusivité dès 15 personnes)

### Le Menu-Premier\*

Tables individuelles jusqu'à 35 personnes.  
Modulable pour groupe de 20 et 28 pers.

### Salle Communale\*

Salle pour banquet dès 40 personnes  
Mariage jusqu'à 110 personnes  
Banquets maximum 130 personnes

**Toutes les salles sont non-fumeur.**

## Sur commande uniquement : Les Menus à l'Envers Au Raisin

Chez nous il est possible de manger à l'envers. L'organisation, la préparation de la salle et la réalisation du repas par les cuisiniers impliquent certaines contraintes. A ce propos nous vous proposons les huit menus suivants. Le prix de ces huit menus comprend au commencement le café et les infusions ainsi que l'apéritif d'accueil avec quelques petits biscuits salés servis en fin de repas. (Kir vin blanc, Martini, Apréol ou jus de fruits... les autres seront facturés selon nos tarifs en vigueur.) Certains organismes vendent avec de substantiels rabais des bons pour l'un ou l'autre de ces menus. Attention parfois les boissons précitées ici ne sont comprises dans leurs offres. **UN SEUL MENU POSSIBLE PAR TABLEE** (Exception numéro No 7 Végétarien)

### 1.) Sruober A rebours Fr. 63.36

Vacherin glacé

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Pièce de bœuf grillée, sauce voronoff

Légumes du moment et pommes  
d'humeur

\*\*\*

Salade à la mode des Cullayes

\*\*\*

Carpaccio de saumon ou Melon et  
jambon cru

\*\*\*\*\*

### 2.) tnasrevneRenversant Fr. 59.95

Mille-feuilles maison

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Filets mignons de porc sauce forestière  
Légumes du marché et pommes country

\*\*\*

Salade à la mode des Cullayes

\*\*\*

Melon au Porto

### 3.) liop-essuorbeRebrousse-poil Fr. 53.35

Forêt-Noire maison

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Emincé de veau à la crème  
Duo de légumes et riz à la Smyrne

\*\*\*

Salade à la mode des Cullayes  
et Terrine en accord

### 4.) snesertnoContresens Fr. 58.85

Bombe glacée et fruits rouges chaud

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Magret de canard grillé, sauce à l'orange

Légumes en accord et roesti maison

\*\*\*

Salade à la mode des Cullayes

\*\*\*

Saumon fumé en éventail

\*\*\*



### 5.) deip-ertnoc A contre-pied Fr. 57.75

Trio de sorbets et leurs macarons

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Fondue Fifty-fifty

(Chinoise, avec viandes de bœuf et  
volaille coupée au couteau)

Assortiment de sauces maison et riz à la  
Smyrne

\*\*\*

Salade gourmande à la mode des  
Cullayes

\*\*\*

**6.) tmesrevnInversement Fr. 64.46**

Bûche glacée aux deux chocolats

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Aiguillette de pintade grillée

Sauce aux morilles et cornes  
d'abondance

Légumes en trois couleurs et tagliatelles

\*\*\*

Salade à la mode des Cullayes

\*\*\*

Filet de sandre à la ciboulette

\*\*\*

Proposition d'un menu Végétarien à  
l'envers : Fr. 57.75

**7) Menu « Végétal envers... »  
(Totalemt végétarien)**

Dessert identique à celui du reste de la table  
ou en choisir un sur les autres menus si toute  
votre table mange ce menu !

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Escalope végétarienne grillée

Et sa sauce en accord

Choix de légume, garniture de la table

\*\*\*

Salade à la mode des Cullayes

\*\*\*

Feuilleté aux champignons à la crème

\*\*\*

(Ce menu est réalisable, sur commande,  
pour une personne déjà. Il peut être servi  
conjointement à un autre menu afin de  
satisfaire les demandes végétariennes de vos  
hôtes. Si l'ensemble de la table opte pour ce

menu, merci de sélectionner un dessert et  
une garniture dans un des menus proposés.)

**8) Menu «retumrepApermuter Fr. 62.26**

Assiette gourmande

\*\*\*

Assortiment de fromages

\*\*\*

Médailles de bœuf grillés sauce béarnaise,  
ou

Filet d'omble chevalier saumoné  
à la crème de vin blanc

\*\*\*

Légumes et garniture en accord

\*\*\*

Les salades à la mode des Cullayes

\*\*\*

Feuilleté aux champignons

ou

Cocktail de crevettes, sauce Calypso

\*\*\*



Sans supplément de prix, les desserts peuvent à loisir être intervertis d'un menu à l'autre, mais uniquement à la réservation et pour tous ! D'autres changements peuvent modifier légèrement le prix de base. Les boissons sont en plus à l'exception de celles mentionnées dans l'entête de cette section. Tous les digestifs ainsi que les cafés pris après... l'apéritif seront facturés en plus.

Pour les menus 1 et 8 proposant des choix, pas besoin de savoir à la réservation qui prendra quoi... le jour J suffira. Si vous détenez un bon, il est impératif de l'annoncer à la réservation et de mentionner son code. Privilégiez les réservations via [info@raisin.ch](mailto:info@raisin.ch)

PS : Nous comprenons que parfois un impondérable vous force à annuler votre table. Nous apprécions être informés au minimum 12h avant.

## « Bons Cadeaux »

*Vous cherchez une idée cadeau qui fait toujours plaisir ?*

*Pensez à nos bons cadeaux que nous pouvons personnaliser.*

*Vous pouvez déterminer personnellement le montant selon votre budget !*

*Ils sont valables un an. Cinq variantes vous sont proposées ! par exemple :*

*Valeur 120.- à valoir sur les Menus à l'envers*

*Valeur : Deux menus Renversant (pas de montant mentionné)*

*Valeur : Deux menus du Marché (pas de montant mentionné)*

*Valeur : 200.- à valoir sur un repas à l'envers ou un repas traditionnel... Décidez-vous*

*Valeur : 150.- à valoir sur l'ensemble des prestations du Raisin.*

*En complément nous pouvons mentionner le prénom du bénéficiaire, à quelle occasion ainsi que le prénom de qui l'offre.  
(plusieurs prénoms possibles)*

*Ils sont réalisables sur commande, si possible 24h à l'avance, nous pouvons aussi vous les adresser avec une facture payable à réception. Un aide de commande est en ligne sur [www.raisin.ch](http://www.raisin.ch)*

Pense-bête utile mais pas obligatoire.

Date:.....lundi / mardi / mercredi / jeudi / vendredi / samedi / dimanche

repas de midi..... ou du soir.....

Heure d'arrivée au restaurant:.....

Heure de départ prévue :.....

Nombres de convives:.....

Dans ce nombre, combien d'enfants:.....

(Les enfants non annoncés seront facturés comme des adultes)

Au Raisin, le nombre exact de convive est demandé la veille au matin seulement. Cependant si votre groupe devait varier d'une différence de + 20 ou - 20, merci de nous en informer 15 jours minimum avant. Le chiffre annoncé la veille au matin sert de base à la facturation.

Apéritif:.....

Vin blanc:.....

Vin rosé:.....

Vin rouge:.....

Menu:.....

.....

Fromage:.....

Dessert:.....

(prénoms des mariés).....& .....

Nombres de personnes à la table d'honneur:.....

Disposition des tables:



Tables rondes: oui - non (10 pièces à dispo et deux ovales modulables de 8 à 20 personnes)

Couleur du nappage: en tissus blanc, en non-tissé : Blanc, champagne, abricot, jaune, vert tendre, vert foncé, bleu pâle, bleu roi, rose, bordeaux, noir, gris.

Impression du menu par le restaurant: oui non Bougies : oui non

Musique:

(ne pas oublier de compter musicien et photographe dans votre plan de table)

Addition: comptant - carte - bulletin de versement (paiement à 10 jours uniquement) Adresse postale :

Tabacs et cigarettes à encaisser individuellement: oui - non

Bar payant par les invités, après le service des cafés: oui (tout tout)  
oui (seulement alcools forts et digestifs)  
non

Les fleurs seront: à commander livrées au Restaurant

Notes personnelles: .....

.....

.....

Vos questions ou notes personnelles :



Horaires : 8h – 23h00 lundi, mercredi, jeudi, dimanche  
8h – 24h00 vendredi et samedi

Fermeture hebdomadaire : chaque mardi