



Les menus types

POUR VOUS INSPIRER

23 propositions de menus de banquet pour votre mariage

ANÉMONE

Duo de terrine et de pâté en croûte garni

* * *

Choix de salades

* * *

Emincé de veau à la zurichoise

Rösti maison

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Variante : CHF 59.- – Le veau remplacé par de la volaille

CHF 68

Melon et jambon cru

* * *

Consommé clair

* * *

Choix de salades

* * *

Filet mignon de porc grillé

sauce forestière

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chf 69

CAPUCCINE

Filet de truite à la meunière

* * *

Consommé clair

* * *

Choix de salades

* * *

Filet mignon de porc grillé

sauce forestière

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

CHF 71

CAPUCCINE

Filet de sandre à la crème de ciboulette

* * *

Verrine de mesclun décorée

* * *

Entrecôte double de cheval

sauce moutarde

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chf 79

EDELWEISS

Filet de sandre à la crème de ciboulette

* * *

Verrine de mesclun décorée

* * *

Pièce de bœuf en rosbif au four

sauce tartare

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chf 81

FRESIA

Salade aux baies rouges et au foie de volaille

* * *

Escalope de saumon sur un lit de poireaux

* * *

Sorbet mangue et muscat

* * *

Trio de filet mignon de porc

sauce forestière

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

CHF 85

GUEULE-DE-LOUP

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

* * *

Feilleté aux morilles et cornes d'abondance

* * *

Sorbet des vergers de l'Oncle Williams

* * *

Médallions de veau au Daley

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chef 110

IMPATIENS

Terrine de foie gras et son chutney de figue

* * *

Fricassée de petits clous aux crevettes

* * *

Choix de salades

* * *

Magret de canard poêlé

Sauce poivrade

Garniture et légumes

* * *

Dessert au choix

Chef 99

JONQUILLE

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 Blanc de Blancs

* * *

Suprême de pintade aux trois champignons

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chf 95

KALNCHOE

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

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chf 89

LAVANDE

Filet de truite grillé
sauce poivre et citron

* * *

Potage de saison

* * *

Choix de salades

* * *

Filet de porc braisé
sauce forestière

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chf 77

MYSOTIS

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

Pommes d'humeur

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Chf 89

Matelote de limande et de crevettes
aux senteurs de safran

* * *

Choix de salades

* * *

Sorbet prune au whisky

* * *

Mignon de veau au marsala

Risotto

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Ch 95

OEILLET (TOTALEMENT VÉGÉTARIEN)

Feuilleté aux morilles

* * *

Potage maison aux légumes de saison

* * *

Crêpe aux petites herbes et au fromage

* * *

Sorbet framboise arrosé

* * *

Poêlée d'escalopes de tofu

aux petites graines

Légumes de saison

* * *

Dessert au choix

Ce menu est réalisable sur commande. Merci de préciser Menu Œillet à la commande pour éviter toutes confusions.

Chf 75

PÉTUNIA

Médallions de bœuf 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

Chef 75

RUDBECKIA

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

Chef 72

SAXIFRAGE

Viande de bœuf macérée dans un mélange
d'huile, d'alcool et d'épices, à faire rôtir dans l'huile

Choix de sauces maison

Riz à la Smyrne

* * *

Dessert

Chef 70

TULIPE

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 : CHF 65.- – Le veau est remplacé par des filets de dinde

CHF 75

VÉRONIQUE

Diverses sortes de poissons et des crevettes
à faire cuire dans un bouillon parfumé aux senteurs marines

* * *

Dessert

Chef 76

WITHANIE

Filet de doré austral
sur une julienne de légumes saisonniers

* * *

Choix de salades

* * *

Consommé au sherry

* * *

Filet mignon de porc grillé
aux morilles et cornes d'abondance

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert de fête

Chef 84

Duo de terrine et de pâté*

* * *

Choix de salades

* * *

Sole des îles

sur une crème de ciboulette*

* * *

Sorbet « Le trou normand »

* * *

Carré de veau aux deux chanterelles

Garniture et légumes du marché

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert de fête

Variante : CHF 86.- – une seule entrée

Chf 93

SURPRISE

Apéritif d'accueil et biscuits salés

* * *

Menu de saison à élaborer en fonction de vos envies et vos goûts

* * *

Entrée froide

* * *

Entrée chaude

* * *

Sorbet ou consommé

* * *

Plat principal

* * *

Choix de salades ou de fromages

* * *

Dessert de fête

* * *

Café

Chf 120

ZINNIA

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

* * *

Filet mignon de veau grillé

sauce poivre et citron

Garniture

Légumes de saison

* * *

Dessert de fête

Variante : CHF 90.- – une seule entrée

CHF 99