

POUR DES RÉCEPTIONS COURONNÉES DE SUCCÈS

LISTE DE PRIX ■ METS À LA CARTE

	Prix de vente TVA 2.5 %	Prix de vente TVA 8 %
ENTRÉES		
Crudités assorties.....	Fr. 5.10	Fr. 5.40
Salade asiatique aux crevettes.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade campagnarde.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade César.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade d'endives aux noix et roquefort.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade de jeunes pousses, sot-l'y-laisse de poulet, chanterelles, balsamique.....	Fr. 10.–	Fr. 10.50
Salade de pommes de terre aux herbes et cervelas.....	Fr. 5.30	Fr. 5.60
Salade de roquette, copeaux de Grana Padano, pignons de pin torréfiés.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade de taboulé quinoa à la menthe fraîche.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade de tomate mozzarella.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade grecque.....	Fr. 5.30	Fr. 5.60
Salade mêlée.....	Fr. 2.70	Fr. 2.80
Salade niçoise.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Salade verte.....	Fr. 2.20	Fr. 2.30
Ardoise gourmande « terre et mer ».....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Ardoise gourmande « tout poisson ».....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Cocktail de crevettes, sauce calypso.....	Fr. 7.30	Fr. 7.70
Trio de tartare aux trois poissons, toast assorti.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Assiette de charcuteries et ses condiments.....	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Pâté en croûte "maison" garni de crudités assorties.....	Fr. 7.70	Fr. 8.10
Terrine de mousseline aux trois légumes et son coulis de tomates aux herbes.....	Fr. 6.30	Fr. 6.60
Terrine forestière ou de campagne et sa salade verte.....	Fr. 6.70	Fr. 7.–
Terrine de foie gras, compotée de pommes sur lit de jeunes pousses et sa vinaigrette passion.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Gaspacho andalou et sa garniture.....	Fr. 6.30	Fr. 6.60
Potage cultivateur.....	Fr. 5.10	Fr. 5.40
Soupe de poissons, petits croûtons et sa rouille.....	Fr. 15.40	Fr. 16.20
Velouté aux pointes d'asperges (en saison).....	Fr. 7.40	Fr. 7.80
Velouté de potimarron aux éclats de noisette (en saison).....	Fr. 7.40	Fr. 7.80
Cocotte de la mer au safran.....	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Cocotte de Saint-Jacques aux pleurotes.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Déclinaison de Saint-Jacques à l'huile de truffes et herbes folles.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Feuilleté aux fruits de mer et sa salade verte.....	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Filet de féra et sa compotée de fenouil.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40

POUR DES RÉCEPTIONS COURONNÉES DE SUCCÈS

LISTE DE PRIX ■ METS À LA CARTE

	Prix de vente TVA 2.5 %	Prix de vente TVA 8 %
ENTRÉES		
Médailon de lotte poêlé aux graines de sésame et son jus au combawa	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Filet de loup de mer aux petits légumes et son petit jus	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Saint-Jacques rôties sur un nid de risotto riz noir, sauce au lait de coco	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Tranche de quiche et sa salade verte/tomate		
(quiche au Gruyère AOC ou aux légumes ou lorraine ou aux épinards)	Fr. 8.20	Fr. 8.60
Feuilleté aux champignons des bois et sa salade verte.....	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Risotto aux champignons des bois et copeaux de Grana Padano	Fr. 7.50	Fr. 7.90
Rouleaux de printemps aux légumes sauce soja.....	Fr. 7.50	Fr. 7.90
VIANDES		
Émincé de dinde à l'ancienne.....	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Émincé de dinde aux agrumes	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Émincé de filet de canard à l'orange	Fr. 14.40	Fr. 15.10
Émincé de poulet aigre doux.....	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Émincé de poulet au curry vert	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Émincé de poulet au poivre rose	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Escalope de dinde.....	Fr. 9.20	Fr. 9.70
Filet de canard	Fr. 14.90	Fr. 15.70
Filet de poulet.....	Fr. 9.20	Fr. 9.70
Suprême de pintade.....	Fr. 12.30	Fr. 13.–
Carré de porc.....	Fr. 12.30	Fr. 13.–
Fricassée de porc genevoise	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Jambon à l'os.....	Fr. 11.50	Fr. 12.10
Mignons de porc	Fr. 15.40	Fr. 16.20
Contre-filet de bœuf.....	Fr. 18.50	Fr. 19.40
Côte de bœuf (la pièce de 1 kg environ).....	Fr. 103.50	Fr. 109.10
Émincé de bœuf au sésame	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Émincé de bœuf chasseur	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Filet de bœuf.....	Fr. 21.50	Fr. 22.70
Émincé de veau à la zurichoise.....	Fr. 14.40	Fr. 15.10
Émincé de veau Madras.....	Fr. 14.40	Fr. 15.10
Carré de veau	Fr. 16.40	Fr. 17.30
Côte de veau.....	Fr. 24.10	Fr. 25.40
Épaule de veau	Fr. 13.30	Fr. 14.–
Mignons de veau.....	Fr. 20.50	Fr. 21.60
Sauté de veau marengo.....	Fr. 14.40	Fr. 15.10

POUR DES RÉCEPTIONS COURONNÉES DE SUCCÈS

LISTE DE PRIX ■ METS À LA CARTE

	Prix de vente TVA 2.5 %	Prix de vente TVA 8 %
VIANDES		
Carré d'agneau.....	Fr. 14.40	Fr. 15.10
Filet d'agneau.....	Fr. 20.50	Fr. 21.60
Gigot d'agneau.....	Fr. 13.30	Fr. 14.–
Souris d'agneau (la pièce de 450 g environ).....	Fr. 25.10	Fr. 26.50
Civet de chevreuil (en saison)	Fr. 14.90	Fr. 15.70
Civet de sanglier (en saison)	Fr. 14.90	Fr. 15.70
Émincé de cerf sauce poivrade	Fr. 13.30	Fr. 14.–
SAUCES		
Sauce au caramel.....	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce au paprika	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce au poivre vert	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce bordelaise	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce crème	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce dijonnaise	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce napolitaine.....	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce sechuan	Fr. 1.–	Fr. 1.10
Sauce au citron	Fr. 1.50	Fr. 1.60
Sauce au curry rouge	Fr. 1.50	Fr. 1.60
Sauce au curry vert.....	Fr. 1.50	Fr. 1.60
Sauce au miel et au romarin.....	Fr. 1.50	Fr. 1.60
Sauce au satay.....	Fr. 1.50	Fr. 1.60
Sauce aux raisins secs	Fr. 1.50	Fr. 1.60
Sauce madère	Fr. 1.50	Fr. 1.60
Sauce à l'estragon.....	Fr. 2.10	Fr. 2.20
Sauce à l'orange	Fr. 2.10	Fr. 2.20
Sauce aigre doux	Fr. 2.10	Fr. 2.20
Sauce au vin jaune.....	Fr. 2.10	Fr. 2.20
Sauce aux champignons de Paris	Fr. 2.10	Fr. 2.20
Sauce aux pruneaux	Fr. 2.10	Fr. 2.20
Sauce à l'anis	Fr. 2.60	Fr. 2.70
Sauce au basilic.....	Fr. 2.60	Fr. 2.70
Sauce au beurre blanc, crème d'aneth	Fr. 2.60	Fr. 2.70
Sauce au pinot noir.....	Fr. 2.60	Fr. 2.70
Sauce au poivre rose.....	Fr. 2.60	Fr. 2.70
Sauce au safran	Fr. 2.60	Fr. 2.70
Sauce aux morilles	Fr. 2.60	Fr. 2.70

POUR DES RÉCEPTIONS COURONNÉES DE SUCCÈS

LISTE DE PRIX ■ METS À LA CARTE

	Prix de vente TVA 2.5 %	Prix de vente TVA 8 %
PLATS CHAUDS COMPLETS		
Chili con carne.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Choucroute garnie.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Couscous royal.....	Fr. 20.50	Fr. 21.60
Lasagnes aux légumes.....	Fr. 12.30	Fr. 13.–
Lasagnes napolitaine.....	Fr. 12.30	Fr. 13.–
Paëlla à l'andalouse.....	Fr. 17.40	Fr. 18.40
Spaghetti bolognaise.....	Fr. 11.–	Fr. 11.60
Tortellini ricotta & épinard, sauce al pesto ou napolitaine.....	Fr. 12.30	Fr. 13.–
GARNITURES		
Gratin dauphinois.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Mousseline de patate douce et noix de muscade.....	Fr. 7.20	Fr. 7.60
Pommes au four, crème aigre.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Pommes château.....	Fr. 3.30	Fr. 3.50
Pommes country.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande et thym.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Pommes de terre ratte au sel de Guérande et thym (en saison).....	Fr. 4.10	Fr. 4.30
Pommes duchesse.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Pommes mousseline.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Pommes sautées.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Rösti, portion.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Risotto au Grana Padano.....	Fr. 7.20	Fr. 7.60
Riz au safran.....	Fr. 7.20	Fr. 7.60
Riz cantonais.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Riz pilaw.....	Fr. 2.60	Fr. 2.70
Riz sauvage.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Coquillettes au beurre.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Penne.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Tagliatelle.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Polenta au lait, gratinée au Grana Padano.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Spätzli poêlés.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–
Semoule de couscous et raisins secs.....	Fr. 2.90	Fr. 3.–

POUR DES RÉCEPTIONS COURONNÉES DE SUCCÈS

LISTE DE PRIX ■ METS À LA CARTE

	Prix de vente TVA 2.5 %		Prix de vente TVA 8 %	
GARNITURES				
Brocolis aux amandes torréfiées	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Carottes « Vichy »	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Chou romanesco	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Courgettes provençale	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Crosne en persillade (en saison)	Fr.	5.40	Fr.	5.70
Fagot d'haricots vert au lard	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Fagot de légumes	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Gratin d'aubergines	Fr.	4.10	Fr.	4.30
Gratin de cardons (en saison)	Fr.	5.40	Fr.	5.70
Gratin de courge (en saison)	Fr.	4.10	Fr.	4.30
Gratin de courgettes	Fr.	4.10	Fr.	4.30
Gratin de poireaux	Fr.	4.10	Fr.	4.30
Mange-tout au beurre	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Mousseline de légumes	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Panaché de légumes frais	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Poêlée d'haricots verts au beurre	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Poêlée de champignons (en saison)	Fr.	5.40	Fr.	5.70
Ratatouille niçoise	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Tian de légumes	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Tomates cocktail en grappe	Fr.	3.50	Fr.	3.70
Tomates provençale	Fr.	3.50	Fr.	3.70

FROMAGES

Choix de fromages suisses	Fr.	4.40	Fr.	4.60
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs	Fr.	4.40	Fr.	4.60
Brie de Meaux entier (1 pièce de 3 kg environ)	Fr.	107.60	Fr.	113.40

Tous nos fromages sont accompagnés de raisins et de noix

PAINS

Ballon de pain blanc, la pièce	Fr.	0.90	Fr.	1.–
Ballon de pain blanc et baguette, la portion	Fr.	1.30	Fr.	1.40
Petits pains assortis, la pièce (3 assortiments)	Fr.	1.20	Fr.	1.20
Pains paysans assortis, la portion (au buffet)	Fr.	2.60	Fr.	2.70
Pain de seigle tranché, la portion	Fr.	1.10	Fr.	1.20
Pain aux noix et aux raisins tranché, la portion	Fr.	1.30	Fr.	1.40

POUR DES RÉCEPTIONS COURONNÉES DE SUCCÈS

LISTE DE PRIX ■ METS À LA CARTE

	Prix de vente TVA 2.5 %	Prix de vente TVA 8 %
DESSERTS		
Assiette du pâtissier	Fr. 9.–	Fr. 9.50
Duo larmes chocolat fourrée de mousse bavaroise fraise et basilic (en saison)	Fr. 11.30	Fr. 11.90
Duo larmes chocolat fourrée de mousse bavaroise framboise et menthe .	Fr. 11.30	Fr. 11.90
Duo larmes chocolat fourrée de mousse bavaroise mandarine et yuzu (en saison)	Fr. 11.30	Fr. 11.90
Eclair au chocolat, au café ou à la vanille	Fr. 2.80	Fr. 3.–
Tartelette au chocolat	Fr. 2.80	Fr. 3.–
Tartelettes aux fraises, aux myrtilles, aux abricots (en saison)	Fr. 2.80	Fr. 3.–
Tartelettes aux framboises, au citron, aux fruits assortis	Fr. 2.80	Fr. 3.–
Tranche forêt-Noire	Fr. 3.80	Fr. 4.–
Tranche mille-feuille crème pâtissière	Fr. 2.80	Fr. 3.–
Verrine de mousse de fruits assortis	Fr. 5.–	Fr. 5.30
Verrine mousse aux trois chocolats	Fr. 5.–	Fr. 5.30
Verrine tiramisu	Fr. 5.–	Fr. 5.30
Carpaccio d'ananas au vinaigre de mangue, croquants aux noisettes....	Fr. 4.10	Fr. 4.30
Salade de fruits frais infusion de thé à la menthe fraîche & fleur d'oranger.	Fr. 5.10	Fr. 5.40
Tulipe aux fruits et son sorbet framboise	Fr. 7.20	Fr. 7.60
Tarte aux fraises, aux myrtilles, aux abricots (en saison)	Fr. 3.50	Fr. 3.70
Tarte aux pommes, aux pruneaux, aux fruits assortis	Fr. 3.50	Fr. 3.70
Tarte chocolat à la banane caraïbe et son coulis aux fruits de la passion	Fr. 6.70	Fr. 7.–
Tourte Belle-Hélène	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte forêt-noire aux framboises	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte forêt-noire aux griottes	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte génoise aux fraises (en saison)	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte génoise aux framboises.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte génoise aux fruits assortis	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte macaron mousse ananas et fruits exotiques	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mille-feuille à la crème de marrons (en saison)	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mille-feuille aux fraises & crème fraîche (en saison).....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mille-feuille aux framboises.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mille-feuille crème pâtissière	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mousse au citron.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mousse fraise et basilic.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mousse framboise	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte mousse passion.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90

POUR DES RÉCEPTIONS COURONNÉES DE SUCCÈS

LISTE DE PRIX ■ METS À LA CARTE

	Prix de vente TVA 2.5 %	Prix de vente TVA 8 %
DESSERTS		
Tourte Mozart	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte soufflée au chocolat.....	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Tourte truffé au chocolat	Fr. 4.60	Fr. 4.90
Pavé en gâteau, parfums au choix	Fr. 6.20	Fr. 6.50
Pièce montée en gâteau, parfums au choix.....	Fr. 8.40	Fr. 8.90
Pyramide de croquembouche (dès 40 personnes)	Fr. 8.50	Fr. 9.–
Buffet de desserts: (dès 50 personnes)		
Duo de mousse au chocolat, mousse de fruits, salade de fruits frais, tiramisu & panna cotta aux fruits rouges.....	Fr. 10.30	Fr. 10.80
Coulis aux fruits exotiques	Fr. 0.90	Fr. 1.–
Coulis aux fruits rouges	Fr. 0.90	Fr. 1.–
Crème anglaise	Fr. 0.90	Fr. 1.–
Sauce chocolat.....	Fr. 0.90	Fr. 1.–