

## PROPOSITION DE MENU POUR GROUPES Dès 15 personnes

### Entrées

Pâté en croûte et salade	Fr.	9.-
Délice du Fromager et salade	Fr.	11.-
Feuilleté aux champignons	Fr.	14.-
Crevettes poêlées, cappuccino de lait de coco	Fr.	17.-

### Plats

Médailles de porc à l'ancienne	Fr.	22.-
Filet de poulet farci aux champignons	Fr.	24.-
Filet de saumon au vin blanc	Fr.	27.-
Filet de bœuf aux baies roses	Fr.	34.-

Les plats sont servis avec des légumes, du gratin dauphinois, du riz ou des tagliatelles.

### Desserts

Assiette de fromage	Fr.	5.-
Tartelettes citron ou raisinée	Fr.	4.-
Meringue 1 coque, crème double	Fr.	5.-
Salade de fruits	Fr.	5.-
Parfait glacé au nougat	Fr.	7.-

### Menu « Fondue »

(planchette apéro viandes froides et fromage, fondue 200 gr,  
tartelettes citron ou raisinée ou meringue 1 coque, crème double) Fr. 32.-

### Menu « Fondue Vigneronne à gogo »

(fondue vigneronne, sauces maison, riz, salade,  
tartelettes citron ou raisinée en dessert) Fr. 49.-

### Menu du Jour pour groupe dès 10 personnes

(entrée, plat du jour, petit dessert selon l'humeur du chef et café) Fr. 25.-