

Nom : Téléph :

Date : Nombre de personnes :

PROPOSITION DE MENU POUR GROUPES Dès 15 personnes

Entrées

- | | |
|--|----------|
| <input type="checkbox"/> Pâté en croûte et salade | Fr. 9.- |
| <input type="checkbox"/> Délice du Fromager et salade | Fr. 11.- |
| <input type="checkbox"/> Feuilleté aux champignons | Fr. 14.- |
| <input type="checkbox"/> Crevettes poêlées, cappuccino de lait de coco | Fr. 17.- |

Plats

- | | |
|--|----------|
| <input type="checkbox"/> Médallions de porc à l'ancienne | Fr. 22.- |
| <input type="checkbox"/> Filet de poulet farci aux champignons | Fr. 24.- |
| <input type="checkbox"/> Filet de saumon au vin blanc | Fr. 27.- |
| <input type="checkbox"/> Filet de bœuf aux baies roses | Fr. 36.- |

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

Desserts

- | | |
|---|----------|
| <input type="checkbox"/> Assiette de fromage | Fr. 8.- |
| <input type="checkbox"/> Tartelettes citron ou raisinée | Fr. 6.- |
| <input type="checkbox"/> Meringue 1 coque, crème double | Fr. 8.- |
| <input type="checkbox"/> Salade de fruits | Fr. 8.- |
| <input type="checkbox"/> Parfait glacé au nougat | Fr. 10.- |

Menu « Fondue »

(planchette apéro viandes froides et fromage, fondue 200 gr, tartelettes citron ou raisinée ou meringue 1 coque, crème double) Fr. 34.-

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 !) Fr. 25.-