

Les Entrées

Feuilleté de poireaux à la crème	frs. 9.-
Feuilleté de bolets	frs. 11.-
Feuilleté de fruits de mer	frs. 13.-
Tarte saviésanne	frs. 7.-
Tarte à l'oignon	frs. 7.-
Terrine de canard garnie	frs. 10.-
Terrine de poisson	frs. 10.-
Salade de blanc de volaille farci	frs. 10.-
Salade de crevettes au pamplemousse	frs. 11.-
Assiette marine (saumon fumé, truite fumée, terrine de poisson)	frs. 13.-
Saumon fumé maison	frs. 13.-
Salade périgourdine (verte, carottes, pommes-fruits, magret de canard fumé, toast et foie gras)	frs. 15.-
Trio de foie gras (à la gelée de coings, à la malvoisie, crème brûlée)	frs. 18.-
Escalope de saumon à l'oseille*	frs. 12.-
Filet de truite à l'estragon*	frs. 10.-
Duo de carpaccio de poissons (thon et saumon)	frs. 14.-
Carpaccio de cerf au vieux fromage d'alpage	frs. 13.-
Assiette fraîcheur (tartare tomates-avocat; carpaccio de thon au vinaigre de framboises)	frs. 14.-
Caille farcie vigneronne	frs. 14.-
Assiette de tapas (sérac fumé et ciboulette sur un bricelet maison, tartare de saumon fumé en verrine, crème brûlée au foie gras, tartelette saviésanne)	frs. 15.-
Mousse de courgette à la lavande, chips de lard et bricelet de vieux fromage	frs. 12.-

Les plats suivis d'un astérisque() nécessitent la présence d'une personne pour la finition

Les Sorbets et les Potages

Sorbet Muscat	frs. 5.-
Sorbet Calvados	frs. 5.-
Sorbet Abricotine	frs. 5.-
Sorbet citron-basilic	frs. 5.-
Crème de courge safranée	frs. 6.-
Velouté froid de courgette et chantilly au citron	frs. 6.-
Soupe de moules au curcuma	frs. 8.-
Soupe du chalet (légumes, pommes de terre, épinards sauvages, orties, fèves, macaronis, fromage)	frs. 8.-
Consommé aux fines herbes	frs. 3.-
Crème de bolets	frs. 5.-
Crème de tomates	frs. 4.-
Crème de poireaux	frs. 4.-

Les plats principaux

Emincé de volaille au curry	frs. 10.-
Escalope de volaille à la valaisanne (jambon-fromage), sauce fromage	frs. 14.-
Coq d'élevage au Pinot Noir, garniture à l'ancienne	frs. 18.-
Supême de pintade farci	frs. 22.-
Pasta Party (spaghetti, sauce bolonaise, sauce champignons, sauce fines herbes, 3 sortes de salades)	frs. 13.50
Lasagnes fraîches	frs. 11.-
Osso bucco de porc	frs. 11.-
Epaule de porc rôtie aux champignons	frs. 12.-
Carré de porc aux abricots	frs. 17.-
Jambon tzigane	frs. 14.-
Jambon à l'os (fumage maison à la sauge)	frs. 18.-
Magret de canard au miel	frs. 22.-
Filet de canard aux coings	frs. 22.-
Boeuf braisé	frs. 15.-
Roast beef*	frs. 18.-
Contrefilet de boeuf rôti*	frs. 24.-
Filet de boeuf rôti, sauce Marchand de vin	frs. 28.-
Atriaux de boeuf à la réduction d'Humagne rouge, cubes de polenta gratinés, flan de légumes	frs. 18.-
Gigot d'agneau à la sauge	frs. 17.-
Souris d'agneau braisée, confiture d'oignons, tagliatelles	frs. 22.-
Longe de veau	frs. 22.-
Lapin et polenta	frs. 15.-

Les plats principaux (suite)

Fondue chinoise de boeuf avec buffet de salades, riz et 3 sauces	frs. 26.-
Fondue calabraise de bœuf et de dinde avec buffet de salades, riz et 3 sauces	frs. 26.-
Filet de lotte à la menthe et gingembre	frs. 22.-
Choucroute royale (10 sortes de viandes)	frs. 21.-
Couscous royal (poulet, agneau, 7 légumes) dès 20 pers.	frs. 26.-
Raclette - Claude Luisier Affinage	frs. 24.-
Plat du berger (20 variétés de fromages Claude Luisier Affinage, pommes de terre et salade verte)	frs. 18.-

**Les plats suivis d'un astérisque(*) nécessitent la présence d'une personne pour la finition*

Garniture à choix

Pommes natures	Riz aux petits légumes	Polenta
Pommes mousselines	Pommes lyonnaises	Salades
Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	Pâtes fraîches

Garniture avec supplément de prix

Sauce aux herbes	frs. 1.-
Sauce poivre	frs. 1.-
Sauce champignons	frs. 1.50
Sauce aux bolets	frs. 3.-
Sauce aux chanterelles	frs. 3.-

Les Desserts

Plateau de fromages - Claude Luisier Affinage - (min. 10 sortes)	frs. 4.-
Les Tartes :	
Pommes, poires, pêches, prunes, abricots, noisettes, citron, chocolat, kiwi, ananas, banane-coco, framboises, mûres, myrtilles	frs. 3.50
Les Pâtisseries :	
Forêt-noire	frs. 4.50
Mousse de séré à la poire	frs. 4.50
Figaro au rhum	frs. 4.50
Profiteroles au chocolat	frs. 5.-
Profiteroles au café	frs. 5.-
Vacherin glacé aux fruits du Valais (framboises-noisettes-abricots)	frs. 5.-
Pièce montée pour mariage	frs. 6.-
Buffet de pâtisseries	frs. 6.-
Parfait glacé à l'abricotine	frs. 4.50
Glaces (vanille, café, chocolat, noix, noisettes, chocolat blanc, caramel, cannelle, caramel au beurre salé)	frs. 3.50
Sorbets (framboises, abricots, poires, citron, orange, mangue, cassis)	frs. 3.50
Salade de fruits frais	frs. 4.50
Tiramisu (avec blancs et jaunes d'oeufs pasteurisés)	frs. 5.50
Délice glacé aux deux chocolats	frs. 5.50
Glace orange-caramel, coulis caramel	frs. 5.50
Crème brûlée à la lavande	frs. 5.-
Panna cota aux framboises	frs. 5.-
Omelette norvégienne	frs. 6.50
Pomme canada tiède à la saveur de pain d'épices, glace noix	frs. 5.-
Biscuit glacé brésilien	frs. 5.50
Fontaine à chocolat accompagnée de fruits frais (min. 40 pers.)	frs. 6.-
NOUVEAU : Composez votre Assiette Gourmande en choisissant 4 desserts dans la liste ci-dessous :	frs. 7.-
Panna cota au café	Tiramisu en verrine
Crème brûlée à la lavande	Profiterolle au chocolat ou au café
Mousse séré poire	Mousse chocolat, framboise ou abricot
Tartelettes : citron, chocolat, framboises ou myrtilles	

Les Menus

Menu no 1 à Frs. 27.-

Terrine de canard garnie
*

Epaule de porc
Sauce champignons
Pommes natures
Carottes
*

Délice glacé aux deux chocolats

Menu no 2 à Frs. 34.-

Tarte Saviésanne
Salade mêlée
*

Magret de canard au miel
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes
*

Vacherin glacé aux fruits du Valais
(framboises - noisettes - abricots)

Menu no 3 à Frs. 30.50

Feuilleté de poireaux
à la crème
*

Coq d'élevage
au Pinot Noir
Garniture à l'ancienne
Pâtes fraîches
*

Tarte aux abricots

Menu no 4 à Frs. 35.-

Salade périgourdine
*

Boeuf braisé
Riz aux petits légumes
*

Délice glacé caramel-orange

Menu no 5 à Frs. 32.50

Feuilleté de bolets
*

Gigot d'agneau à la sauge
Pommes lyonnaises
Haricots au beurre
*

Tourte Forêt-noire

Menu no 6 à Frs. 41.-

Carpaccio de cerf au vieux fromage d'alpage
*

Longe de veau
aux chanterelles
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes
*

Buffet de pâtisseries

Menu valaisans (no 7)

Menu no 8

à Frs. 32.-

Petite assiette valaisanne

*

Raclette Claude Luisier Affinage

*

Vacherin glacé aux fruits du Valais
(abricots - noisettes - framboises)

à Frs. 42.--

Assiette de tapas
(bricelet, sérac fumé et ciboulette / tartare de
saumon fumé en verrine /
crème brûlée au foie gras / tartelette saviésanne)

*

Souris d'agneau braisée
Confiture d'oignons
Tagliatelles

*

Profiterole au café

*

Menu no 9
à Frs. 35.-

Velouté froid de courgettes et chantilly au citron

*

Atriau de boeuf à la réduction d'Humagne rouge
Cubes de polenta gratinés
Flan de légumes

*

Plateau de fromages
Claude Luisier Affinage

*

Assiette gourmande

*

Menu no 10
à Frs. 59.-

Trio de foie gras
(à la gelée de coings / à la Malvoisie / crème
brûlée)

*

Crème de courge safranée

*

Filet de boeuf
Sauce au Bleu d'Auvergne
Noix de roesti
Jardinière de légumes

*

Plateau de fromages
Claude Luisier Affinage

*

Assiette gourmande

*

Les Buffets froids

Buffet froid A1 à Frs. 25.-

Terrine de poisson

Saumon fumé

*

Rôti de porc

Roast beef

Terrine de canard

Mousse de foie de volaille

Blanc de volaille farci

Jambon à l'os

Salades (10 sortes)

Sauces : vinaigrette,
tartare, calypso

*

Carrousel de pâtisseries

(8 sortes)

ou

Vacherin glacé maison

Attention: n'oubliez pas de choisir votre dessert

Buffet froid A2 à Frs. 33.-

Truite fumée

Saumon fumé

Salade de crevettes

Terrine de poisson

*

Terrine de canard

Mousse de foie de volaille

Rôti de boeuf

Magret de canard fumé

Blanc de volaille farci

Jambon cru

Oeufs en gelée

*

Salades (10 sortes)

Sauces : vinaigrette, tartare, calypso

*

Carrousel de pâtisseries

(8 sortes)

ou

Vacherin glacé maison

Attention: n'oubliez pas de choisir votre dessert

Buffet A3 à Frs. 37.-

Salade de crevettes
au pamplemousse

Terrine de poisson

Saumon en Bellevue

Truite fumée

*

Terrine de canard

Mousse de foie de volaille

Roast beef

Langue de boeuf

Carré de porc

Blanc de volaille farci

Magret de canard fumé

Oeufs en gelée

*

Salades (10 sortes)

Sauces : vinaigrette, tartare, calypso

*

Carrousel de pâtisseries

(10 sortes)

ou

Vacherin glacé maison

Attention: n'oubliez pas de choisir votre dessert

Buffet A4 à Frs. 43.-

Salade de crevettes
au pamplemousse

Saumon en Bellevue

Truite fumée

*

Foie gras de canard en terrine

Roast beef

Longe de veau

Carré de porc

Jambon cru

Mousse de foie de volaille

Blanc de volaille farci

Salades (12 sortes)

Oeufs en gelée

Sauces : vinaigrette,
tartare, calypso

*

Carrousel de pâtisseries

(10 sortes)

ou

Vacherin glacé maison

Attention: n'oubliez pas de choisir votre dessert

Buffet A5 à Frs 49.-

Salade de crevettes
au pamplemousse

Saumon en Bellevue

Saumon fumé

Truite fumée

Terrine de poisson

*

Foie gras de canard en terrine

Magret de canard fumé

Contre filet de boeuf rôti

Longe de veau

Mousse de foie de volaille

Viande séchée

Jambon cru

Terrine de canard

Oeufs en gelée

Salades (15 sortes)

Sauces : tartare,
calypso, vinaigrette

*

Plateau de fromages
Affinage Claude Luisier

*

Carrousel de pâtisseries
(10 sortes)

Les Buffets chauds

Buffet B1 à Frs. 39.-

Saumon fumé maison
Terrine de poisson
Roast beef
Magret de canard fumé maison
Blanc de volaille farci
Mousse de foie de volaille
Oeufs en gelée
Crevettes en salade
10 sortes de salades
*
Magret de canard au miel
Boeuf braisé à la Dôle
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes
*
Plateau de fromages
Affinage Claude Luisier
*
Buffet de pâtisseries
ou
Vacherin glacé maison

Attention: n'oubliez pas de choisir votre dessert

Buffet Valaisan B2 à Frs. 42.-

Tarte Saviésanne
Tarte à l'oignon
Jambon cru
Viande séchée
Terrine de canard
10 sortes de salades
*
Crème d'asperges
Crème de tomates
*
Raclette*
Jambon à l'os
Gratin dauphinois
Haricots au beurre
*
Plateau de fromages
Affinage Claude Luisier
*
Carrousel de pâtisseries
ou
Vacherin glacé maison

Attention: n'oubliez pas de choisir votre dessert

Buffet B3 à Frs. 45.-

Saumon en Bellevue

Terrine de poisson

Truite fumée

Crevettes en salade

Roast beef

Jambon cru

Magret de canard fumé

Terrine campagnarde

Blanc de volaille farci

Mousse de foie de volaille

Oeufs en gelée

14 sortes de salades

*

Carré de porc aux abricots

Magret de canard au miel

Boeuf braisé à la Dôle

Gratin dauphinois

Jardinière de légumes

*

Plateau de fromages

Affinage Claude Luisier

*

Buffet de pâtisseries

ou

Vacherin glacé maison

Buffet B4 à Frs. 55.-

Saumon en Bellevue

Truite fumée

Terrine de poisson

Salade de crevettes

Terrine de canard

Blanc de volaille farci

Mousse de foie de volaille

Jambon cru

Viande séchée

Langue de boeuf

Oeufs en gelée

14 sortes de salades

*

Contre filet de boeuf

Magret de canard

Gratin dauphinois

Jardinière de légumes

*

Buffet de fromages,
de pâtisseries et de glaces

*

Attention: n'oubliez pas de choisir votre dessert

Buffet B5 à Frs. 69.-

Salade de fruits de mer

Saumon en Bellevue

Terrine de poisson

Crevettes en salade

Foie gras de canard frais

Terrine de canard

Blanc de volaille farci

Viande séchée

Jambon cru

Mousse de foie de volaille

Oeufs en gelée

14 sortes de salades

*

Crème de tomates

Crème d'asperges

Consommé à la Dôle

*

Filet de boeuf au four

Magret de canard

Longe de veau

Gratin dauphinois

Jardinière de légumes

*

Buffet de fromages, de pâtisseries et de glaces

Services optionnels :

Fourniture du pain	Frs. 1.- par pers.
Café (à volonté) machine à expresso	Frs. 2.50 par pers.
Café (idem ci-dessus) + petits fours	Frs. 5.- par pers.
Location + nettoyage de la vaisselle y compris verres + tasse à café	Frs. 5.- par pers.
Personnel de service	Frs. 29.- de l'heure par serveuse
Table ronde 8-9 pers. (Ø150 cm)	Frs. 12.- avec le repas
Transport par vos soins	Frs. 30.- sans le repas
Table rectangulaire 6 pers. (150 cm)	Frs. 8.- avec le repas
Transport par vos soins	Frs. 20.- sans le repas
Nappage : nappes et serviettes blanches en tissu	Frs. 2.- par pers.
Bus-frigo pour le week-end	Frs. 300.-
Location du grand four à raclette - 8 demi-pièces avec racleur	Frs. 300.- Frs. 400.-

Tous nos prix s'entendent TVA non comprise

TVA matériel	8%
TVA repas sans service	2.5 %
TVA repas avec service	8%