

Offre de menus (Mariage 2012)

Prestations comprises dans les offres de menus

- Cuisiniers sur place
- Vaisselles porcelaine –couverts – 3 verres – tasses à café
- Mise en place des services
- Tva 8 % incluse
- Lavage de la totalité de la vaisselle
- Transport aller-retour compris (cuisine)
- Pas de droit de bouchon sur vos vins pris par vos soins

Prestations non comprises dans les offres de menus

- Personnels de service Fr 27.50.- l'heure
- Frais transport (personnels de service)
- Aller – Retour Fr 0.70 le km
(1 véhicule de 5 personnes de service)

Ces offres de menus sont une base indicative, elles peuvent être modifiées selon vos désirs .

Nous sommes à l'écoute pour élaborer votre menu selon votre budget

Ceci sans engagement

S/s réserve de modification de prix

Menu no 30
Fr 42.- par pers

La terrine du chef aux poivres verts
La salade de céleris aux raisins
La salade de carottes râpées
Les garnitures : œufs mimosa, gelée, persil

* * * *

Le consommé au Porto

* * * *

Le filet de porc à la broche
La sauce aux bolets
Le gratin dauphinois
Les légumes de saison

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La pièce montée des mariés

* * * *

Le café crème

Menu no 31
Fr 41.- par pers

Le pâté en croûte Richelieu
Le choix de salades : maïs, carottes, céleris
Les garnitures : cornichons, beurre, gelée

* * * *

Le jambon à l'os de la Borne en croûte
La sauce forestière
Le gratin dauphinois
Les fagots de haricots verts
Les carottes glacées
Les tomates Provençale

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

L'assiette de fromages

* * * *

La tourte des mariés

* * * *

Le café crème

Menu no 32
Fr 45.50.- personne

Le jambon de Parme et ses garnitures
Le melon de Cavaillon *

* * * *

Le consommé à la moelle

* * * *

L'épaule de veau rôtie à la Provençale
Les nouillettes fraîches
Les légumes aux choix (selon saison)

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La tourte royale des mariés

* * * *

Le café crème

Menu no 33
Fr 49.- par personne

Le cocktail de crevettes océanique
Les garnitures : tomates en tenue soirée
Œufs Mimosa – citron

* * * *

Le consommé aux perles de melons

* * * *

Les filets mignons de porc aux délices des bois
Les pommes William
La jardinière du maraîcher

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La pièce montée des mariés

* * * *

Le café crème

Menu no 34
Fr 59 .- par personne

Le navarin du pêcheur aux petits légumes
au coulis de homard et sa fondue de courgette à l'anis
(saumon - lotte - noix St jacques – loup)

* * * *

Le contre –filet bœuf et sa sauce Henri IV
Les pommes croquettes
Le bouquet de légumes

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

Le plateau de fromages affinés

* * * *

La pièce glacée des mariés

* * * *

Le café crème

Menu no 35
Fr 58 .- par personne

Le feuilleté aux délices des bois

* * * *

Les crépinettes de saumon farcies aux écrevisses

La mousseline de brocolis

Le velouté aux pistils de safran

* * * *

Le carré d'agneau à la crème de thym

Les pommes amandines

Le trio de légumes

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La tourte glacées des mariés

* * * *

Le café crème

Menu no 36
Fr 64.-.- par personne

Le chaud-froid de filet de pintadeaux aux champignons
Sur lit de mesclum

* * * *

La papillote de St Jacques aux petites légumes

* * * *

Le grenadin de veau aux baies roses
Les galettes röstis poêlés
La bouquetière de légumes

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La tourte royale des mariés

* * * *

Le café crème

Menu no 37
Fr 65.- par personne

La gourmandine fumé du pêcheur
Sur lit de feuille de chêne
* * * *

Les rissoles de rognon de veau aux cèpes

* * * *

La granité aux agrumes

* * * *

Le filet d'agneau aux herbes de Provence
Les pommes amandines
Les saveurs du potager
* * * *

La corbeille de pain

* * * *

Le buffet de desserts

Le panaché de mousse
La mini tartelette citron
La salade de fruits
Le tiramisu
Le croquant au chocolat
La framboisine

* * * *

Le café crème

Menu no 38
Fr 64.- par personne

Le mille feuilles du pêcheur au beurre d'écrevisse
Les pétales de calamars

* * * *

La fraîcheur de la petite Arvine

* * * *

Le suprême de pintadeau aux girolles
Le contre-filet à l'Humagne
Les pommes Henri IV
Les tomates à la provençale
Les fagots d'haricots verts

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

Le buffet de desserts

La tarte aux pommes
La mini tartelette au citron
Le St Honorés
Le mille feuilles
La Charlotte glacée au nougat
Le duo chocolat et bananes

* * * *

Le café crème

Menu no 39
Fr 62.-par personne

Le tartare de saumon fumé
La doucette de haddock aux croûtons
Les tomates cherry en tenue de soirée

* * * *

Le poêlé de ris de veau aux jeunes pousses d'épinards au vieux Porto

* * * *

Le Wellington contre- filet de bœuf farci en croûte
Les pommes gourmandes
La crème de petits légumes nouveaux

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

< Le Pharaon >
Pyramide de choux fourrés et caramélisé

* * * *

Le café crème

Menu no 40
Fr 68.- par personne

Le panier de queue de gambas au champagne
Sur lit de julienne de légumes

* * * *

L'aiguillette de pintadeau aux figues fraîches *
La cressonnette au parfum de Lavande

* * * *

Le carré de veau aux chanterelles
Les pommes paillasson
La trilogie de mousse de légumes en timbale

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La tourte royale des mariées

* * * *

Le café crème

* en saison

Menu no 41
Fr 75.- par personne

La doucette aux copeaux de foie gras de canard à l'amigne
Parfumé à l'huile de noisettes

* * * *

Le tressé de sole au jus de truffes
Les nouilles fraîches

* * * *

Les 3 mignons : bœuf , veau, porc
Le trio de sauces
Béarnaise, oranges, bolets
Les garnitures de saison

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La pièce montée des mariés

* * * *

Les mignardises
3 pièces par personne

* * * *

Le café crème

Menu no 42
Fr 63.- par personne

La salade < gourmande > de canard fumé
aux noix cajou

* * * *

Le feuilleté de saumon chaud farci
Le riz parfumé

* * * *

Le sorbet citron à la Vodka

* * * *

les mignons de porc aux pruneaux
Les pommes Savoyarde
Le bouquet de légumes

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

Le buffet de desserts

* * * *

Le café crème

Cristal-ine Fr 65.-

La nage de raviolis de poissons au pistil de safran
Velouté de légumes

* * * *

L' aiguillette de canard farcie au foie gras aux pommes fruits

* * * *

Le filet de boeuf Parisien sauce Berrichonne
La pomme cristal-ine
Les pétales d'endives aux écorces d'oranges
Les tomates Italienne

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La spirale dessert en escalier

* * * *

Le petit brésilien

Menu < *Dali* >
Fr 64.50 par personne

La fondue de courgette aux feuilles de basilics
Son velouté tomates

Le salmis de truite au sabayon de fleurs de thym
La coupole de riz aux petits légumes

Le glacé d'abricot parfumé

L'yakitori de canard aux baies roses
Les pois mange-tout en couronne
La galette de polenta au parmesan

Le Buffet de desserts
La salade de fruits
Le tiramisu
Les petits fours variés
La mousse chocolat blanc et noir
Le fraisier
Le parfait et son coulis d'orange
Le flambé de banane au rhum blanc

Le petit brésilien

Menu Kandinski Fr 65.- par personne

Le chaud froid de ris de veau aux pointes d'asperges et morilles
glacé au Sauternes

Le filet de loup au fenouil

Le trou normand

Le pavé de bœuf à la crème d'ail
Le secret du jardinier
Les galettes de pommes du fumoir

La tourte royale aux trois parfums

Le petit brésilien

Les saveurs du monde dans votre assiette Fr 62.-

Menu

La salade follette de ris de veau flambé au marsala

* * * *

Le cari de thon au curcuma et aux oignons verts

* * * *

Le glacé de mangue au rhum

* * * *

Le canard laqué à l'écorce d'orange
Avec ses nouilles chinoise Chow Mein

* * * *

Le plateau de fromages fermiers

* * * *

La grande surprise du pâtissier

* * * *

Le petit brésilien

Buffet froid & chaud no 50
Fr 62.- par personne

Le saumon en belle vue
Le cocktail de crevettes
L'aspic de canard à l'orange et au porto
La ballottine de poitrine de dinde aux noisettes
Le rosbif printanière
La sauce cocktail
La sauce gribiche, française, italienne

Les garnitures : œufs farcis mimosa
tomates à la Russe
Le buffet de salades fraîches de saison

* * * *

Le contre-filet de bœuf au four
L'épaule de veau glacé
Le sauté de champignons des bois à l'ail douce
Les pommes noisettes
La mosaïque de la plaine du Rhône

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La pièce montée des mariés

* * * *

Le café crème

Buffet froid & chaud no 52
Fr 60.- par personne

Le délice de Parme et ses perles de melon*
Le savarin aux crevettes géantes
La mousseline de lotte aux légumes
Le vitello tonnato
Le carpaccio de viande à l'huile vierge
Barigoule d'artichauts aux gambas

La sauce cocktail

Les garnitures : œufs farcis mimosa
tomates à la Russe
Le buffet de salade de saison

* * * *

Les mignonnettes d'agneau à la crème d'estragon
Le goulasch de bœuf au paprika
L'émincé de veau aux bolets
Le riz aux juliennes de légumes
Le charivari du primeur

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

Le vacherin glacé des jeunes mariés en escalier

* * * *

Le café crème

- en saison

Buffet froid & chaud no 53
Fr 56.- par personne

Le tournedos de saumon sauvage beurre de pistou
Le cocktail de crevettes à la chair pamplemousse
La terrine de foie de volaille aux morilles
Le tartare de saumon fumé sur toast
Le pâté en croûte à l'armagnac
La royal de bœuf en gelée
La sauce cocktail

Les garnitures : œufs farcis mimosa
tomates à la Russe
La ratatouille à la Niçoise
La salade mesclum, sauce italienne
La salade de carottes à l'ananas

* * * *

Le jambon à l'os en croûte
La longe de veau à la crème
Le sauté de champignons des bois à la Provençale
Les garnitures au choix

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La pièce montée glacée

* * * *

Le café crème

*selon saison

Buffet froid & chaud no 54
Fr 59.- par personne

La gourmandine de canard fumé aux noix de cajou
Les minis canapés de rillettes de truite fumée
Le saumon sauvage < royal >
La terrine campagnarde aux poivres verts
La brochette de jambon cru aux bananes
Le marbré de bœuf sauce Gribiche
Le trio antipasti courgettes-aubergine-tomates séchés
Hérisson de mozzarella, olives, tomates cherry en tenue de soirée

Les garnitures : œufs farcis mimosa
tomates à la Russe
Le buffet de salade fraîche de saison
Les sauces cumberlande

* * * *

Le suprême de pintade aux girolles
Le tournedos de porc parfumé à la sauce thai
Les pommes copeaux
La gratinée de légumes au basilic

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La pyramide des mariés aux choux caramélisé

* * * *

Le café crème

Buffet froid & chaud no 55
Fr 65.- par personne

La salade follette des poissons fumés de la Méditerranée
Les fruits de la mer marinés à l'ail douce
La ballottine de lapereau aux pruneaux *
Le saumon sauvage en tenue de soirée
Le roulé de jambon aux petits légumes
Les suprêmes de volaille fourrés à la mousse de foie
La sauce raifort et cocktail

Les garnitures : Oeufs farcis mimosa
Tomates à la Russe
Le buffet de salade fraîche de saison

* * * *

Le carré de veau en couronne au sabayon de thym
La pintade en cocotte <façon Grand-mère>
La bouquetière de légumes

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

La tourte royale glacée des mariés

* * * *

Le café crème

* en saison

Georges v Fr 68.- par personne

La barigonde d'avocats aux crevettes
La tuile de saumon fumé farcie aux tomates séchées et mousse verte
Escabèche de fruits de mer
La terrine de poissons de la Méditerranée, sauce aioli
Le paon au jambon de Parme et mangues caramélisées
Le marbré de foie de volaille et pommes à la Toscane
Les griottes de volaille sauce Thai
Le carpaccio de bœuf fumé à huile de noix et tuiles de parmesan
Les perles de melon en cocotte parfumée au vieux porto
hérisson de tomate et mozzarella
Le charivari de salades

* * * *

La granité au champagne brut

* * * *

La fricassée de caneton à la bigarade de citron de Menton
Le grenadin de veau au petits paris
La pomme provençale
La julienne de courgette à la crème de thym
La ratatouille aux agrumes

* * * *

La tourte royale aux trois parfums

* * * *

Le petit brésilien

Buffet harmonie
Fr. 56.- par personnes

Buffet froid

Le saumon sauvage fumé
Le coquillage géant du pêcheur au safran
La marquise de jambon cru du pays
La terrine de campagne aux poivres verts
Le tourbillon de fines charcuteries
Le papillon dressé de mousse de canard à l'orange et porto
Les galette de tomate à la mozzarella et basilic

Le chariot de crudités

Carotte – céleri – pommes de terre – taboulé

Le buffet chaud

La pièce de bœuf braisé au pinot noir
La souris d'agneau confites à la crème d'ail
La granité savoyarde de pommes de terre
Les légumes de saison

* * * *

La corbeille de pain

* * * *

Pièce montée des mariés

* * * *

Café crème

Le pompadour
Fr 74.50.- par personne

Buffet froid

Le royal saumon en gelée de Johannisberg
Le miroir de homard en calèche
Les minis toast à la mousse de thon rose
La conquête de la marée
Les beignets de gambas sce thaï
Le carpaccio de bœuf et huile de parmesan
L'aiguillette de canard fumé < Belle façon > et fruits exotique
La bigarade de stick de volaille au miel
Le melon glacé à la feuille de menthe
La gourmandine tiède de ris de veau
aux morilles sur toast

Sa sauce belvédère
Le serac marié aux herbettes

Le chariot de salades :
Verte, carotte, maïs, lentille, céleri, tomate

Buffet chaud

Le mignon de bœuf à l'émulsion de Pinot
Le tournedos de veau à l'écorce d'orange amère
Le desossé de cailles aux figues fraîches
Les galettes de pommes de terre
Le riz sauvage de Camargue
Les légumes du potager

* * * *

La tourte royale aux trois parfums

* * * *

Le petit brésilien

Menu Grill -party
Fr 53.- par pers.

Ambiance sympathique avec ce style de menu

Buffet de salades : Melon à la menthe. ,Salade niçoise, tomates à la mozzarella, carottes, céleris aux petits fruits, pommes de terre aux lardons, mais, racines rouges, salade verte.

* * * *

Corbeille de pain

* * * *

Buffet grill - party : Bœuf, porc, poulain, agneau, veau, volaille, kangourou, merguez, chipo de veau, chipo au curry.
(Viandes à volonté)

Chaque convive prépare ses brochettes

Garnitures : Oignons, épis de maïs, tomates cherry, ananas, pêches,

Brochettes : Pommes fruits, poivrons.

Garnitures : Gratin savoyard, riz sauvage, chouchouka à la Grecque.

Sauces d 'accompagnement :

Poivres verts, forestière, café de Paris.

Desserts au choix : Vacherin glacé parfum au choix
ou

Buffets de desserts 7 sortes supplément par personnes de Fr 3.

Café crème

Desserts no 70

Le Buffet de desserts

supplément 4.- frs par personne sur prix du menu

* * * *

Les minis tartelettes au citron

Les minis tartelettes aux fruits

La mousse au chocolat

Les choux fourrés

Le bavaois poires caramel

La salade de fruits

Le mille-feuilles fourré

Le tiramisou

Les desserts peuvent variés selon les saisons