

Offre spécial mariage 2012



Buffet Royale

Le coin du pêcheur

Le saumon sauvage en belle vue
Le coquillage géant de cocktail de crevette océanique
La mosaïque du pêcheur
Les croûstines à la mousse de thon

Le coin du boucher

La marquise de jambon cru du pays et perles de melon * en saison
Le vittello tonato
La terrine de campagne aux poivres verts
Les minis tartare de bœuf sur toast à l'armagnac

Le coin du maraîcher

Les œufs mimosa
Les tomates à la mozzarella
Les carottes à l'ananas et céleris au raisin
La salade chinoise
La salade de rampons et verte à l'huile de noix

Buffet chaud

Le contre-filet de bœuf à la fondue d'échalote
La pièce de veau au délice des bois
Les pommes croquettes
Les nouillettes
Le bouquet de légumes

Pièce montée des mariés (décor lumineux ,vacherin glacé)

Le petit Brésilien

Prix : FR 69.- par personne

*Notre personnel de service compris dans l'offre ci-dessus pour 4 heures de travail
Les prestations comprises en fin de page*

Pour les 20 ans de notre maison nous vous proposons notre menu
gastronomique (spéciale mariage 2012)

L'éventail de saumon sauvage aux pistils de safran
et ces perles de légumes

Filet de canard parfumé aux écorces d'oranges
et sa confiture d'oignon
galette de maïs
Pois-mange tout

Sorbet Valaisan

Filet de bœuf au Pinot noir
Pommes croquettes
Bouquet de légumes

Corbeille de pain

La pièce montée des mariés
(décor lumineux)

Café crème

Prix : par personne Fr 69.50.-

***Notre personnel de service compris dans l'offre ci-dessus pour 4 heures de travail
Les prestations comprises en fin de page***

Menu Gourmet
offre spéciale mariage 2012

La gourmandine de magret de canard fumé en copeaux
et ses perles de melons
au vinaigre de balsamique et zeste d'orange amer

Le retour du pêcheur en croûte et son beurre d'homard

Les filets mignons de porc aux bolets
Les pâtes vertes
Le panier du primeur

La corbeille de pain

La tourte des mariés
(décor et jeux de lumière)

Le café crème

Fr 68.- par personne

***Notre personnel de service compris dans l'offre ci-dessus pour 4 heures de travail
Les prestations comprises en fin de page***

cuisine ambulante



traiteur

*Menu Armonie
(Offre spéciale mariage 2012)*

Le Kir Royal de bienvenue

Amuse-bouche

La verrine de carpaccio de concombre et ricotta
Tomate cherry farcie crème acidulée au basilic

Le sabayon de saumon au citron vert

La mousseline de canard aux noix et bacon

Le menu

Antipasti de jambon cru de Parme et fruits croquants
et ses tuiles de parmesan
parfumé au vinaigre d'abricot

Le savoureux de loup de mer au beurre d'anis

La longe de veau glacée à l'Humagne

Le panier de nouille verte

La trilogie de légumes

Corbeille de pain

La pièce montée des mariés
(décor lumineux)

Café crème

Prix : par personne Fr 73.- avec Amuse- bouche et Kir Royale

Prix : par personnes Fr 69.- sans Amuse-bouche et Kir Royale

Notre personnel de service compris dans l'offre ci-dessus pour 4 heures de travail

Les prestations comprises dans les offres ci-dessus

- Cuisiniers
- Vaisselles porcelaine complètes – 3 verres –couverts
- Dressage des couverts – verres sur tables
- Lavage de la totalité du matériels
- Transport aller - retour (cuisine)
Tva 8 %
- Le service de vos boissons
- Pas de droit de bouchons sur vos vins pris par vos soins
- Personnels de salle pour 4 heures
dés la 5 ème heures Fr 27.50.- en supplément du menu
- Frais de transport aller – retour (Personnel de salle)
(1 véhicule de 5 personnes Fr 0.70.le km) non compris



