

**Buffet froid & chaud Georges V**

49,00 / pers.

La barigonde d'avocats aux crevettes
 Le saumon froid en bellevue
 Escabèche de fruits de mer
 La terrine de poissons de la Méditerranée, sauce aïoli
 Le paon au jambon cuit à l'os
 la terrine de foie volaille et pommes à la Toscane
 Les verrines de poulet à la mangue
 Les perles de melon parfumée au vieux porto
 L'hérisson de tomates et mozzarelles
 Le buffet de salades
 * * * *

Les mignons de porc aux champignons
 Le clafoutis aux pommes et lardons
 Le panier de trios de légumes
 * * * *

Buffet de fromage et desserts

Dès 40 pers.

Buffet froid & chaud Neptune

62,00 / pers.

Verrine de crevettes aux mangues
 Duo de tartare saumon et truite aux agrumes
 Carpaccio de thon à l'huile vierge
 Tartare de boeuf au cognac sur toast
 Jambon cru du Valais et melon
 Mini Pâté aux pistaches
 les antipastis
 Bruschetta tomates et mozzarella
 Courgettes et aubergines
 Buffet de salades

 Filet de boeuf émulsion vin corsé et jus de truffe
 Pommes croquettes rôsti
 Verrine de légumes

Le buffet de desserts de saison
et la pièce glacée des mariés

Dès 40 pers.

Buffet froid & chaud Jonquille

56,00 / pers.

Le coin du pêcheur
 Le tartare de saumon fumé aux mangues
 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 campagnarde 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 de taboulé
 La salade mixte vinaigre Italienne

Buffet chaud
 Le contre-filet de bœuf à la fondue d'échalote
 La pièce de veau et sa fricassé de champignons
 Les pommes croquettes
 Les nouillettes
 Le bouquet de légumes

Pièce montée des mariés (décor lumineux ,vacherin glacé)

Dès 30 pers.

Buffet froid & chaud du Terroir

49,00 / pers.

Tartare de truite aux agrumes
 Tartelette Valaisanne
 Verrine de filet de canard aux pommes fruit et safran
 Verrine de sérac et tomates concassé
 Pâté en croûte aux pistaches
 Carpaccio de boeuf Val d'Hérens tuile de vieux fromage
 Viande séchée
 Jambon cru du Valais
 Lard sec aux herbes
 Chips de seigle et beurre à l'ail des ours
 Brochette d'abricots sec et bacon
 Assortiments de salades

Jambon à l'os à la Syrah
 Noisette de cerf aux fruits des bois
 Paupiette de volaille farcie aux pruneaux
 Gratin Bagnard
 Légumes de saison

Fromages d'alpage

Buffet de desserts

Dès 40 pers.

**L'Armonie**

58,00 / pers.

Amuse-bouche
Verrine de riz aux mangues
Bruschetta tomates et Mozzarella
Mini tartare de saumon

Le menu

Antipasti de jambon cru du Valais et fruits exotiques
et ses tuiles de parmesan
parfumé au vinaigre d'abricot

Savoureux de loup de mer au beurre d'anis

Sorbet cassis

Pièce de veau aux pommes reinettes safranées
Sauce Calvalais
Pommes croquettes rôtis
Trilogie de légumes

La pièce montée des mariés
(décor lumineux et jeux de lumière)

Prix: par personne CHF 64.- avec Amuse- bouche

Dès 25 pers.

L'impérial

65,00 / pers.

Gourmandine aux filets de canard fumé
et foie gras sur pain d'épice
marmelade d'abricot

Nage de St Jacques et queues de gambas
émulsion au champagne et jus de truffes

Filet de boeuf à L'humagne
Pommes croquettes
Verrine de légumes

Café gourmand
ou pièce montée des mariés

Dès 35 pers.

L'empereur

62,00 / pers.

Gaspacho de melon à la verveine et tuile de jambon cru du valais

Queue de gambas grillée lardée
Risotto safrané
Emulsion de beurre verte

Carré de veau en croûte d'herbettes
Galette de pommes de terre
Bouquet de légumes

Buffet de desserts

Dès 50 pers.

Le Gourmet

59,50 / pers.

Salade de foie gras de canard aux figues

Feuilleté aux délices des bois

Sorbet Pommes vertes au Calvalais

Filet d'agneau en croûte de persil
beurre aux herbes des Alpes
Pommes croquettes
Bouquet de légumes

L'assiette de fromages (5 sortes)

Douceur gourmande en verrine

Dès 25 pers.



Le Grill-Party pour une ambiance conviviale 48,00 / pers.

Le grand buffet de salades de saison (12 sortes)

Le buffet de viandes à volonté

Bœuf, porc, cheval, agneau, veau, volaille, wapiti, merguez, chipo de veau, chipo au curry.

Chaque convive prépare leurs épées

Garnitures d'accompagnements:

Oignons, champignons frais, tomates cherry, pêches, ananas Pommes fruits, poivrons et courgettes

Gratin dauphinois et ratatouille

Sauces aux Poivres verts, forestière et café de Paris

Le buffet de desserts

Dès 40 pers.

Le Terre-Mer 56,00 / pers.

Déclinaison de saumon et truite en deux façons

Croûte de pain

Fricassé tiède aux champignons des bois et Sot-l'y-laisse de volaille sur lit de mesclun

(en saison)

Mignons de porc à l'ail des ours

Nouilles au beurre

Trilogie de légumes

Assiette de fromages (3 sortes)

Seigle et beurre

Tourte des mariés

(décor et jeux de lumière)

Dès 25 pers.

Le Richelieu 58,00 / pers.

Eventail 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 citron et Petite Arvine

Contre-filet de bœuf à la Syrah

Pommes croquettes

Bouquet de légumes

La pièce montée des mariés
(décor lumineux et jeux de lumière)

Dès 25 pers.

Notre coup de coeur pour votre mariage en 2019 59,00 / pers.

Buffet froid

Mini tartare de saumon fumé aux agrumes

Verrine de crevettes et Guacamole au miel

Mosaïque du pêcheur aux petits légumes

Mini tartare de bœuf au cognac

Pain d'épice et sa marmelade d'abricots et foie gras de canard

Mini pâté en croûte et terrine de campagne

Brochette de melon et jambon cru du Valais

Vitello tonnato

Les tomates cherry fourré au sérac

Le buffet de salades

Filet de bœuf en cuisson lente

Sauce Humagne

Pommes croquettes

Bouquet de légumes de saison

Le buffet de desserts et la tourte glacée des Mariés

Le café crème offert

Dès 60 pers.