

**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.