

Liste de prix

Entrées froides

| | | |
|---|----------|--------------|
| Salade mêlée (assortiment selon la saison) | Par pers | 5,00 |
| Salade aux lardons au vinaigre de balsamique - croûtons - oeufs et tomates | Par pers | 8,50 |
| Salade Valaisanne (jambon cru du Valais - cerneaux de noix -copeaux de fromage alpage - abricots sec) | Par pers | 10,50 |
| Salade Niçoise | Par pers | 9,00 |
| Salade de tomate et mozzarella et basilic | Par pers | 7,50 |
| Salade Océane au saumon fumé - crevettes -oeuf et baby de tomates , confit de citron) | Par pers | 14,00 |
| Salade de volaille exotique | Par pers | 9,00 |
| Terrine campagnarde et crudités | Par pers | 10,50 |
| Pâté en croûte au Porto et crudités | Par pers | 11,50 |
| Terrine de gibier ,rémoulade de céleris - carottes - feuille de chêne - confiture d'oignon | Par pers | 13,00 |
| Salade forestière -Magret fumé - champignons - petits croûtons - tomates - | Par pers | 13,00 |
| Saumon fumé (maison) petit oignons - câpres -citron | Par pers | 13,50 |
| Cocktail de crevettes aux avocats et agrumes | Par pers | 12,00 |
| Foie gras de canard (maison) aux pommes et Calvalais Saladine de figues | Par pers | 16,50 |
| Carpaccio de boeuf à l'huile vierge copeaux de vieux fromage | Par pers | 13,00 |
| Vitelo tonnato | Par pers | 12,50 |
| Carpaccio de cerf - fromage alpage - tuile seigle | Par pers | 13,50 |
| Melon de cavailon et jambon de Parme | Par pers | 14,50 |

Entrées chaudes

| | | |
|--|----------|--------------|
| Feuilleté aux champignons des bois | Par pers | 10,50 |
| Feuilleté de ris de veau aux bolets | Par pers | 13,00 |
| Feuilleté aux poireaux aux écorces d'oranges | Par pers | 9,00 |
| Saladine tiède aux rognons à l'ancienne et vieux Porto | Par pers | 11,00 |
| Mille feuilles de saumon farci sauce safranée | Par pers | 13,00 |
| Risotto aux gambas | Par pers | 12,00 |
| Médaillon de lotte à la Syrah lit de risotto | par pers | 16,50 |



Liste de prix

Entrées chaudes en 2ème plat

| | | |
|--|----------|--------------|
| Suprême de saumon au beurre de homard | Par pers | 10,50 |
| Filet de bar grillé crème de fenouils riz sauvage | Par pers | 10,50 |
| Nid de queue de gambas au coulis poivrons et basilic | Par pers | 9,50 |
| Filet de canard au miel et galette de polenta coulis de baie des bois | Par pers | 9,50 |
| Paupiette de saumon farcie à l'ail de l'ours riz sauvage aux petits légumes | Par pers | 9,80 |
| Nage de St Jacques aux sésames | Par pers | 14,00 |
| Wellington de saumon farci au Johannisberg | Par pers | 10,50 |

Soupes froides

| | | |
|--|----------|-------------|
| Gaspacho de tomates et basilic | Par pers | 4,00 |
| Soupe de concombres et mascarpone | Par pers | 4,00 |
| Soupe froide de melon au Porto et menthe | Par pers | 4,00 |

Soupes chaudes

| | | |
|--|----------|-------------|
| Bouillon à La Syrah et croûtons | Par pers | 3,80 |
| Consommé aux perles de melons et Porto | Par pers | 3,80 |
| Crème de bolets | Par pers | 4,00 |
| Soupe au curry et gambas | Par pers | 4,00 |
| Velouté à la courge | Par pers | 3,80 |

L'entre deux

| | | |
|--|----------|-------------|
| Sorbet Melon et Vieux Porto | Par pers | 5,00 |
| Sorbet abricot parfumé à l'abricotine | Par pers | 5,00 |
| Sorbet Pommes parfumé au Calvalais | Par pers | 5,00 |
| Sorbet au citron vert et Petite Arvine | Par pers | 5,00 |
| Sorbet cassis et Vin flétri | Par pers | 6,50 |

Liste de prix

Plats principaux chauds

| | | |
|--|----------|--------------|
| Emincé de volaille au curry et fruits et ses garnitures | Par pers | 14,00 |
| Rôti de boeuf braisé au Pinot avec ses garnitures | Par pers | 20,00 |
| Filet de porc forestière et ses garnitures | Par pers | 20,00 |
| Rôti de veau aux poivres verts et ses garnitures | Par pers | 23,00 |
| Mignon de porc au délice des bois et ses garnitures | Par pers | 28,00 |
| Jambon à l'os de la borne sauce aux graines de moutardes ses garnitures | Par pers | 16,50 |
| Ragoût de porc Grand mère et ses garnitures | Par pers | 16,00 |
| Suprême de filet de pintade farci mousse de foie gras et pommes Reinettes sauce Calvalais et ses accompagnements | Par pers | 24,50 |
| Filet d'agneau emulsion d'estragon et ses garnitures | Par pers | 24,00 |
| Osso bucco de porc Andalousie et ses garnitures | Par pers | 14,00 |
| Contre-filet de boeuf à la Syrah et ses garnitures | Par pers | 26,50 |
| Filet de boeuf sauce Béarnaise et ses garnitures | Par pers | 30,00 |
| Paella Valencienne dés 8 pers Gambas -lapin-volaille- moules -calamars) | Par pers | 23,00 |
| Couscous Royale(Poulet - agneau -merguez - boulette de boeuf épicée) dés 20 pers | Par pers | 28,00 |
| Pasta Party en buffet dés 20 pers (spaghetti, penne - raviolis) sauce bolonaise- carbonara -pistou 3 sortes de salades | Par pers | 18,00 |
| Chinoise mélange fraîche en allumettes Boeuf - porc- volaille -cheval 4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry avec buffet de salades 6 sortes et riz sauvage | Par pers | 28,00 |
| Fondue de l'océan (lotte - st jacques -gambas - saumon) 4 sauces tartare -cocktail - curry -aigre doux Buffet de salades 6 sortes et riz sauvage | Par pers | 32,50 |
| Carré de veau farci aux abricots sauce crème et ses garnitures | Par pers | 32,00 |
| Chinoise mélange fraîche en allumettes Boeuf - porc- volaille -cheval 4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry avec buffet d'entrée riche (cocktail de crevette-mini pâté en croûte - tartare de saumon - 1/2 terrine de campagne et 4 sortes de salades et riz sauvage | Par pers | 34,00 |



Liste de prix

| | | |
|--|----------|--------------|
| Chinoise mélange fraîche en allumettes Boeuf - porc- volaille -cheval 4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry avec assiette de crudités et riz sauvage | Par pers | 24,00 |
| Lapin et polenta Carottes Vichy | Par pers | 16,50 |
| Lasagne maison Salade mêlée | Par pers | 12,50 |
| Pasta Party Penne - raviolis - spaghetti sauce tomates - bolets- bolonaise | Par pers | 16,00 |

Les fromages

| | | |
|--|----------|-------------|
| Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (5 sortes) et pain seigle | Par pers | 5,50 |
|--|----------|-------------|

Les desserts sur assiettes

| | | |
|--|----------|-------------|
| Jalousie aux pommes | Par pers | 3,50 |
| Tiramisu (maison) | Par pers | 5,00 |
| Mille feuilles | Par pers | 4,50 |
| Coupelle de mousse au chocolat aux poires | Par pers | 5,80 |
| Salade de fruits de saison | Par pers | 4,50 |
| Le fraisier | Par pers | 5,00 |
| La tourte Fruits de la passion | Par pers | 5,50 |
| La fontaine à chocolat et ses fruits frais de saison | Par pers | 6,80 |

Les buffets de dessert

| | | |
|---|--|-------------|
| Exemple buffet de desserts La tourte fruits de la passion La forêt noire Le Framboisier La tourte banane chocolat L'omelette Norvégienne La tarte aux pommes La tarte aux abricots Le fraisier La tourte royal ananas (prix à la demande et selon votre choix) | | 0,00 |
|---|--|-------------|



Liste de prix

Les tourtes glacées

Vacherin glacé (parfum à choix et de saison)

Par pers

7,00