

BANQUETS

les menus dès 15 personnes



LES MENUS DE VOS ÉVÈNEMENTS AU NATIONAL

Chaque menu est servi pour l'ensemble des convives
hormis les régimes alimentaires particuliers.

CONVIVIAL 30.-/pers

Crudité ou soupe du moment

Emincé de dinde curry coco,
fruits caramélisés, riz aux amandes torréfiées

Panna-cotta citron vert, fruits rouges,
brisures de biscuits

BISTROTIER 40.-/ pers

Terrine de campagne, saladine,
vinaigrette moutarde gros grains

Osso bucco de veau, polenta crémeuse,
petits légumes

Nage de fruits frais, sorbet limoncello, tuile croquante

*Ce choix de menus est une base indicative qui
peut être complétée par vos propositions et
vos préférences. Dans tous les cas, nous nous
ferons un plaisir de vous confectionner une
offre <<sur mesure>>
(délai minimum de 5 jours)*

PLAISIR 35.-/ pers

Crudité ou soupe du moment

Filet mignon de porc rôti, sauce charcutière,
écrasé de pommes de terre, légumes de saison

Eclair vanille,
ganache chocolat et fraises

Les menus peuvent être complétés
par des amuses bouches, des entre-deux et
des assortiments de fromages

SAJOUE 45.-/ pers

Tartare de saumon, salade verte

Joue de bœuf confite au vin rouge,
gratin d'agria, farandole de légumes

L'entremet citron meringué,
biscuit amande, sorbet citron de Sicile



BRASSERIE LE NATIONAL
Route de Sion, 1
3960 Sierre

027 565 90 60
info@brasserie-le-national.ch

BANQUETS

les menus dès 15 personnes



SAVEURS 50.-/pers

Tartare de bœuf au pistou basilic et
parfum de truffe blanche, pignons de pin,
saladine, pain aux graines

Ribs de porc, pomme de terre crousti/fondante
(recette du chef), sauce BBQ maison, légumes

Tarte tatin caramélisée, Glace vanille

BRASSEURS 60.-/pers

Saumon fumé, saladine,
crème aux herbes et pain toasté

Entrecôte de bœuf, gratin dauphinois,
bouquet de légumes, sauce vin rouge ou beurre chaud

Vacherin glacé vanille fruits rouges

ÉQUILIBRE 65.-/pers

Mise en appétit surprise

Marbré de foie gras de canard maison,
chutney du moment, saladine et pains graines toasté

Ballotine de volaille farcie aux herbes, sauce poivrade,
galette de risotto croquant, petits légumes

L'assortiment du pâtissier

PASSION 55.-/pers

Tartare de thon à la thaï, goma wakame,
wasabi, saladine, pain aux graines

Minute de bœuf sauce au choix
(provençale, champignons, poivrade)
gratin de pomme de terre, petits légumes

L'éclair chocolat aux fraises,
crème citronnée

*Pour les convives qui sont astreints à un
régime médical, nous pouvons adapter leur
menu aux prescriptions.*

CHASSE 65.-/pers

Mise en appétit surprise

Terrine de gibier et foie gras maison, salade,
vinaigrette baies des bois, chutney d'automne,
pain de campagne toasté

Médaillons de cerf, condiment de petits fruits, sauce
aux airelles, polenta au genévrier,
choux rouges, pêches et châtaignes

L'assortiment du pâtissier



BRASSERIE LE NATIONAL
Route de Sion, 1
3960 Sierre

027 565 90 60
info@brasserie-le-national.ch

BANQUETS

les menus dès 15 personnes



MENU 10 75.-/ pers

Mise en appétit surprise

Marbré de foie gras de canard mi-cuit, saladine,
pain aux graines, chutney de saison

Filet de bœuf suisse sélection, gratin d'agria,
farandoles de légumes, beurre chaud du chef

La tarte citron de Vincent Christille
*sablé breton, crémeux citron,
petites meringues et citron confit*

Ces menus sont destinés à des repas
dès 15 personnes, sont réalisés
spécialement pour vous,
à confirmés au moins 5 jours à l'avance

VOYAGE 75.-/ pers

Mise en appétit surprise

Escalope de foie gras poêlée rôtie sur son galet,
vinaigre de saison,
petites garnitures et sorbet du moment

Filet de veau basse température,
pomme de terre croustillante,
sauce morilles, légumes de saison

Le tropical, sablé croustillant, biscuit amandes,
crémeux exotique sorbet yusu

*Les menus chasse sont disponibles
uniquement pendant la période*

HARMONIE DE CHASSE 75.-/ pers

Mise en appétit surprise

Tartare de cerf aux baies et foie gras de canard
saladine pulpe de fruits, pain toasté

Selle de chevreuil désossée rôtie lentement,
sauce aux airelles ou poivrade, garnitures du chasseur
(Spatzlis maison ou polenta crémeuse, choux rouge, pêche,
poire pochée, pomme rôtie, confiture d'airelles,
châtaignes caramélisées, choux de Bruxelles)

LE Paris-Brest, coulis et pulpe d'automne

LES OPTIONS :

- Mise en appétit standard 4.50
V.I.P. 7.-
- Assortiments de canapés
consulter la liste annexe
- L'entre-deux arrosé 9.-
(sorbet / eau de vie au choix)
- Mignardises sucrées 1 pce / pers. 1.60
3 pces / pers. 3.90
- Assiettes de fromages 12.-



BRASSERIE LE NATIONAL
Route de Sion, 1
3960 Sierre

027 565 90 60
info@brasserie-le-national.ch

BANQUETS

les menus dès 15 personnes



LES FONDUES DU NATIONAL

Tout d'abord... la base !!!

Bouillons aux légumes,
vin rouge, épices secrètes et champignons

*Toutes les fondues sont accompagnées d'une crudité,
de 4 sauces hors du commun, pommes frites ou riz*

LES CHOSES SERIEUSES :

LES VIANDES NATURES :

	180gr	a volonté
Au bœuf (<i>rumsteck</i>)	30.-	36.-
Bœuf / dinde	30.-	36.-
Bœuf / cerf (<i>en saison</i>)	34.-	38.-
Bœuf / dinde / cerf	34.-	38.-
Filet de bœuf	44.-	-----

LA FONDUE DU GÉNÉRAL GUY'Z

bœuf mariné aux herbes et vin rouge	36.-	42.-
-------------------------------------	------	------

Enfants jusqu'à 12 ans 19.-

Provenances Bœuf suisse, dinde suisse ou France, cerf Autriche ou Espagne

