

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.

CONVIVAL 30.-/pers

Crudité ou soupe du moment

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

Crème brûlée
(parfum à convenir)

BISTROTIER 40.-/pers

Terrine de campagne, saladine,
vinaigrette moutarde gros grains

Ossobuco 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

Profiteroles vanille, sauce au cacao

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

SAJOUÉ 45.-/pers

Tartare de saumon, salade verte

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

Île flottante au citron vert et noix de coco,
soupe froide aux fruits exotique



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

Filet mignon de porc en manteau de lard fumé,
pomme de terre crousti/fondante (recette du chef),
sauce poivrade, bouquet de légumes

Tarte tatin caramélisée, Glace Bulgare

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 tonka/fruits rouges

ÉQUILIBRE 65.-/pers

Mise en appétit surprise

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

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

L'assortiment du pâtissier
verrine et bouchées sucrées

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

Verrine façon Belle-Hélène mousse chocolat,
glace vanille, poire pochée

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

CHASSE 69.-/pers

Mise en appétit surprise

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

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

L'assortiment du pâtissier
verrine et bouchées sucrées



BANQUETS

les menus dès 15 personnes



LE FESTIF 78.-/ 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

Moelleux au chocolat coulant Maison (sans gluten)
sorbet exotique

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 78.-/ 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

Baba au Calvalais, compotée de pomme-raisin,
sorbet citron de Sicile

*Les menus chasse sont disponibles
uniquement pendant la période*

HARMONIE DE CHASSE 78.-/ 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 aïelles ou poivrade, garnitures du chasseur
(Spatzlis maison ou polenta crémeuse, choux rouge, pêche,
poire pochée, pomme rôtie, confiture d'aïelles,
châtaignes caramélisées, choux de Bruxelles)

LA tarte automnale
(mousse pralinée, biscuit cacao/noisettes, poire
pochée, glace pistache)

LES OPTIONS :

- *Mise en appétit standard* 4.50
- V.I.P.* 7.-
- *Assortiments de canapés*
- *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.-



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 :

	<i>180gr</i>	<i>a volonté</i>
Au bœuf (<i>rumsteck</i>)	32.-	38.-
Bœuf / dinde	32.-	38.-
Bœuf / cerf (<i>en saison</i>)	36.-	40.-
Bœuf / dinde / cerf	36.-	40.-
Filet de bœuf	46.-	52.-

LA FONDUE DU GÉNÉRAL GUY'Z

bœuf mariné aux herbes et vin rouge 38.- 44.-

Enfants jusqu'à 12 ans 19.-

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

