

# MENU POUR GROUPE - AUTOMNE 2018

Ces prix sont valables dès 20 personnes

## MENU À 50.-

VELOUTÉ DE LÉGUMES AUTOMNALES AU CUMIN  
MOUILLETTE AUX NOIX & CROTTIN DE CHAVIGNOL

---

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE  
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ  
RUCOLA, CHAMPIGNONS, PARMESAN, JUS TRUFFÉ  
POMMES FRITES & SAUCE BARBECUE MAISON

---

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE  
FRUITS DE SAISON

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU À 60.-

TERRINE DE SANGLIER À L'ASIATIQUE  
PAIN TOASTÉ

---

OMBLE DES CÉVENNES & WAKAME EN SALADE  
TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE & BOUILLON MISO

---

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU VEGGIE À 45.-

CRUMBLE DE COURGE BUTTERNUT  
NOIX DE CAJOU & PARMESAN

---

LASAGNE VERDURE DU CHEF  
SALADINE CROQUANTE

---

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE  
FRUITS DE SAISON

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU À 75.-

TARTARE DE CANARD À L'HUILE DE NOIX  
PICKLES DE CHANTERELLES & PAIN TOASTÉ

---

FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI  
FOIE GRAS POËLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,  
POËLÉE DE CHOUX DE BRUXELLES AU LARD & CHATAIGNE  
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE

---

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,  
CŒUR COULANT PASSION, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ