

# « MENU Q » JANVIER 2018

## dès 20 personnes

### MENU À 50.-

**VELOUTÉ DE CAROTTE AU CUMIN**  
ARLETTE GRATINÉE AU CHÈVRE ET MIEL

---

**ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF SUISSE**  
FUMÉE AUX SARMENTS DE VIGNE, BEURRE DU CHEF,  
LÉGUMES GLACÉS ET POMMES FRITES MAISON

---

**MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE,**  
FRUITS DE SAISON

---

**CAFÉ OU THÉ**

### MENU VEGGIE À 48.-

**VELOUTÉ DE CAROTTE AU CUMIN**  
ARLETTE GRATINÉE AU CHÈVRE ET MIEL

---

**RISOTTO AU BEURRE DE POIVRONS VERTS,**  
SALADINE DE CHICORÉES À L'HUILE DE NOIX

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,**  
CŒUR COULANT PASSION, GLACE VANILLE

---

**CAFÉ OU THÉ**

### MENU À 55.-

**SAUMON MI-CUIT PANÉ AUX CACAHUÈTES ET WASABI**  
SAMOSA DE LÉGUMES ET CORIANDRE

---

**BAGEL BURGER DU BERGER,** PAIN BAGEL ARTISANAL,  
STEAK HACHÉ PUR BOEUF DE NOS CAMPAGNES,  
RACLETTE DE CHÈVRE, VIANDE SÉCHÉE,  
OIGNONS CONFITS AU VIN ROUGE,  
POMMES FRITES MAISON ET MESCLUN DE SALADE

---

**PAIN PERDU BRIOCHÉ,**  
CONFITURE DE LAIT MAISON

---

**CAFÉ OU THÉ**

### MENU À 75.-

**DUO DE FOIE GRAS**  
FOIE GRAS MI-CUIT  
ET CRÈME BRULÉE DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICES

---

**FILET DE BŒUF SUISSE ET JUS DE VIANDE TRUFFÉ**  
LÉGUMES GLACÉS ET GRATIN DE CARDON EN COCOTTE

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,**  
CŒUR COULANT PASSION, GLACE VANILLE

---

**CAFÉ OU THÉ**