



## LES BOISSONS

Les boissons peuvent également être commandées sur place et facturées par consommation

### FORFAIT BOISSONS APERITIF 23.-/ PERS

- 2 dl de Vin blanc Domaine de la Devinère Chardonnay  
ou 2 dl Vin rouge Dame Noire Domaine des Balisiers
- Crème de cassis
- Jus d'orange ou jus de raisin rouge/blanc (1/2 litre par pers pour ceux ne buvant pas d'alcool)
- 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse (50 cl) pour deux personnes

### FORFAIT APERITIF AVEC CHAMPAGNE 47.-/ PERS

- 2 coupes de champagne De Sousa
- Crème de cassis
- Jus d'orange ou jus de raisin rouge/blanc (1/2 litre par pers pour ceux ne buvant pas d'alcool)
- 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse (50 cl) pour deux personnes

- Vous pouvez agrémenter votre cocktail avec un verre de Campari, Martini blanc et rouge, Anisés
- Les alcools forts (la bouteille) seront facturés :

Whisky, vodka, rhum	180.-
Chivas, Cognac Hennessy X.O.	270.-

# COCKTAILS & RÉCEPTIONS

## LES GOURMANDISES

### FORFAITS GOURMANDS

Gourmandise salée à l'unité 3.80/pce

Gourmandise sucrée à l'unité 3.80/pce

3 pièces 11.- /pers

6 pièces 21.- /pers

9 pièces 31.- /pers

### L'ASSORTIMENT FROID

- ☒☒☒ Tartare de Féra du Lac Léman à l'aneth, citron et baies de poivre rose
- Médaille de foie gras, compotée d'oignons et brioche Maison
- ☒ Rouleaux de légumes au soja et menthe

### L'ASSORTIMENT CHAUD

- ☒ Mini beignet au Gruyère Suisse (Malakoff)
- ☒☒ Risotto de céleri aux morilles
- ☒☒ Soupe de poisson safranée du Lac Léman
- Samoussa de volaille, légumes au curry ( 2pcs )

### L'ASSORTIMENT SUCRÉ

- ☒ Financier aux pistaches torréfiées
- ☒☒ Macaron tout chocolat Favarger "maison"
- ☒☒ Salade de fruits infusée au thym
- ☒ Chou garni de crème légère à la vanille

 sans lactose
  végétarien
  végan
  sans gluten
  sans œufs

### LES CLASSIQUES

A partager Trio de gourmandises selon la saison et son pain "Ciabatta" 24.-

- ☒ **Viande séchée du Valais** 4.50.-/pers  
Oignons, cornichons, chanterelles au vinaigre et pain de seigle aux noix
- ☒☒☒ **Les Incontournables** 2.80.-/pers  
Chips parfumées, cacahuètes et olives marinées

☒ **Les Gougères au Gruyère "Etivaz"**  
(3 pcs) 3.-/pers

☒☒ **Les dips** 3.-/pers

Assortiment de légumes crus de saison  
Sauces : tartare, calypso et crème fraîche aux herbes



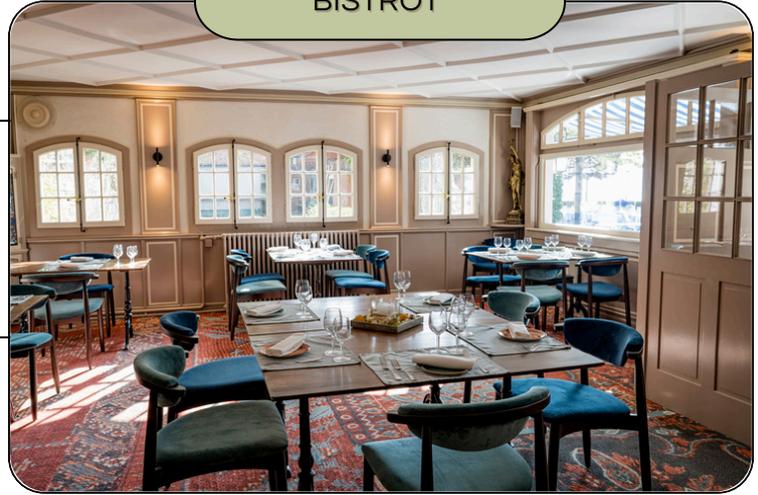
La garantie du fait maison



# VOTRE ESPACE COCKTAIL & RÉCEPTIONS

## BISTROT

BISTROT - POUR UN COCKTAIL DEBOUT  
DE 20 À 40 PERSONNES



## SALLE LÉMAN / SALLE 1 & 2



SALLE 1 - POUR UN COCKTAIL DEBOUT DE  
20 À 40 PERSONNES

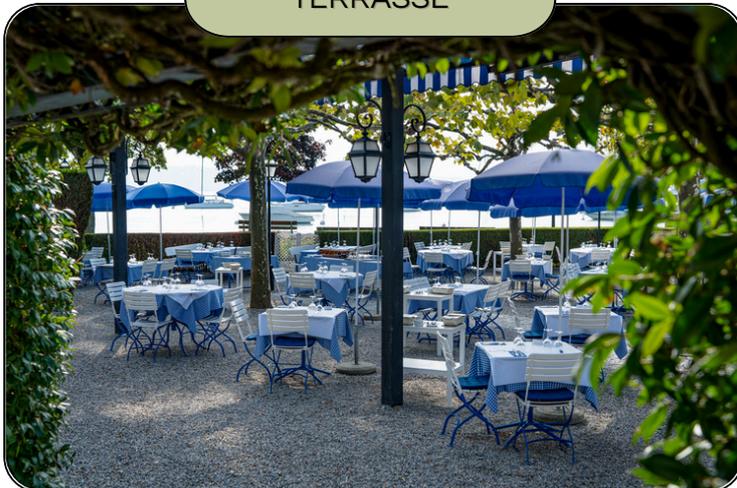
SALLE 1 & 2 - POUR UN COCKTAIL DEBOUT  
DE 80 À 120 PERSONNES

## ÉTAGE

ÉTAGE - POUR UN COCKTAIL DEBOUT  
DE 20 À 30 PERSONNES



## TERRASSE



TERRASSE - POUR UN COCKTAIL DEBOUT DE  
80 À 120 PERSONNES

## RÉSERVATIONS & INFOS