



LES BOISSONS

Les boissons peuvent également être commandées sur place et facturées à la 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