

FÊTES & BANQUETS

OUVERT 7 JOURS SUR 7
CUISINE OUVERTE EN CONTINUE DE 12H00 À 22H00

Vous pouvez choisir sur place votre repas jusqu'à un maximum de 15 convives, passé ce nombre nous souhaitons la confirmation d'un menu prédéfini 72 h à l'avance pour tous les convives (en dehors des allergies et autres intolérances).

Chaque semaine nous vous proposons des menus de saison en accord avec la générosité de dame nature, ne sachant pas à l'avance leur composition, ils vous seront remis dès leur élaboration.

Concernant les fromages affinés, tourtes et gâteaux il nous est nécessaire de connaître votre choix au plus tard 48h à l'avance.



FORFAIT VERRE D'ACCUEIL POUR L'APERITIF 12.-/ PERS

- 1 dl de vin rouge ou blanc ou un Kir
- 1 verre de jus d'orange ou jus de raisin blanc/rouge ou d'eau minérale
- 2 pièces de gougères « maison »

FORFAIT BOISSON POUR LE REPAS 23.-/PERS

- 2dl de vin blanc ou rouge par personne
Vin blanc : Chardonnay Domaine "La Devinière" à Satigny
Vin Rouge : Dame noire Domaine « des Balisiers », à Satigny (assemblage de gamay, pinot noir, gamaret et cabernet sauvignon)
- 1 eau minérale plate ou gazeuse (50 cl) pour 2 personnes
- 1 café ou un thé par personne

Les boissons peuvent aussi être commandés sur place et facturés à la consommation

FÊTES & BANQUETS

TARIF POUR UN MENU IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

- Menu avec une entrée, plat principal et dessert 69.-
- Menu avec deux entrées, plat principal et dessert 82.-
- Fromage affiné (portion). 14.-


ENTRÉES

Foie gras cuit au naturel, compotée d'oignons et brioche « masion »

ou

 «Céleri en risotto » aux truffes d'été

ou

  Œuf parfait de Céligny, légumes de saison, émulsion à la menthe fraîche



PLATS PRINCIPAUX

Filets de perches « tradition » meunière, sauce tartare, pommes frites et salade verte
(Filets de perches du Lac Léman supplément 9.-)



ou

  Filet de bœuf suisse poêlée, tian de légumes, pommes de terre grenailles

ou

  Mijoté d'agneau de Genthod, jus à la marjolaine, abricots secs confits et polenta de la Ferme Courtois


ou

  Filet de Féra saisi, sauce vierge aux petits légumes, crémeux de pois chiches au sésame

DESSERTS

  Mousse au chocolat praliné de chez "Favarger" zestes d'oranges confits

ou

 "L'Eclair" du moment

ou

Gâteau ou tourte au choix pour l'ensemble des convives (sélection ci-dessous)

 sans lactose  végétarien  végétalien  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :

Foie gras France, Filet de perches sauvages d'Estonie, Boeuf & Agneau Suisse

TVA INCLUSE 8,1%

Tous nos tarifs sont en francs Suisse et soumis à modifications




La garantie du fait maison



FÊTES & BANQUETS

TOURTE ET GÂTEAU " FAIT MAISON "


Pour fêter anniversaire, mariage, communion et autres évènements

 **Vacherin glacé**


Meringues, crème Chantilly et deux parfums de glace au choix
(Vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé, citron vert, poire, framboise, cassis)

 **Opéra**


Biscuit Joconde (amande-noisette), crème au beurre parfumée café et chocolat

 **Mogador "tout chocolat"**

Génoise au chocolat et mousse légère au chocolat-praliné

 **Forêt noire (avec ou sans Kirsch)**

Génoise au chocolat, crème chantilly et cerises confites

 **Entremet Fruits Rouges**

Génoise, crème mousseline, émincé et fruits rouges de saison

 **Tarte à la crème de citron meringuée**

Pâte sablée à la cannelle, crème de citron et meringue à l'italienne

La portion 14.-

Gâteau pâtissier pour un minimum de 4 personnes

Toutes nos tourtes et gâteaux peuvent être réalisés sans lactose (crème de soja)

MENU ENFANT

Salade verte de saison

Hamburger maison et pommes frites

ou

Filets de perches meunière, sauce tartare et pommes frites

ou

Pâtes et légumes, sauce tomate

2 boules de glace (au choix)

25.-/ pers

"Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow food"



La garantie du fait maison



BISTROT

BISTROT - TABLE ROYALE JUSQU'À 22 PERSONNES
PUIS EN "U" JUSQU'À 30 PERSONNES AVEC
SETS DE TABLE ET SERVIETTES EN TISSUS



SALLE LÉMAN / SALLE 1 OU 2

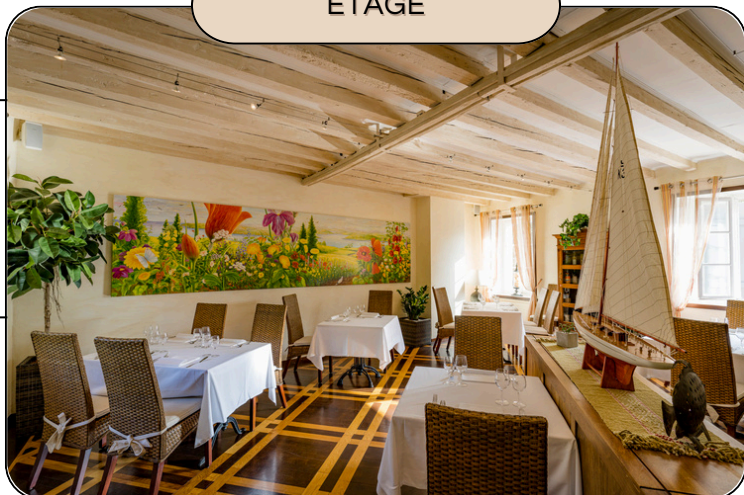


SALLE LÉMAN - TABLES DE 6 À 10 PERSONNES
JUSQU'À 70 PERS. AVEC NAPPES
ET SERVIETTES EN TISSUS

SALLE 1 OU 2 - TABLES DE 6 À 10 PERSONNES
JUSQU'À 40 PERS. AVEC NAPPES
ET SERVIETTES EN TISSUS

ÉTAGE

ÉTAGE - TABLE ROYALE JUSQU'À 16 PUIS EN
"U" JUSQU'À 25 PERS.
NAPPES ET SERVIETTES EN TISSUS



TERRASSE



TERRASSE - TABLES DE 10 À 20 PERSONNES
AVEC BANCS,
NAPPES ET SERVIETTES EN PAPIER

RÉSERVATIONS & INFOS