



Bonjour !

Pour les grandes tablées ici ou ailleurs, dès **10 personnes**, je propose des formules à choisir **trois jours ouvrables avant l'évènement.**

Afin de vous garantir la meilleure qualité de service et de cuisine, je vous remercie de choisir **un menu pour l'ensemble de la table.**

Il sera bien sûr tenu compte des intolérances alimentaires ou autres spécificités de chaque convive !

Vous pouvez choisir l'un des menus ci-dessous en prenant compte d'un choix de poisson ou viande pour le menu à 49 chf.

Une assiette de fromages peut être organisée avant le dessert (supplément 7 chf).

Je suis à votre disposition pour toute demande particulière ou pour vous élaborer un **menu sur mesure.**

Pour ça, contactez-moi directement par téléphone au 021 861 25 25. **Julien LECLERRE. Chef de cuisine.**

Menu à 49 chf

Asperges vertes

œuf parfait / roquette

Suprême de poulet / sauce morilles

purée et légumes

ou

Pavé de saumon à l'oseille

pommes écrasées et légumes

Feuilleté aux fraises

crème vanillée

Menu à 64 chf

Terrine de campagne

pain grillé

Filet de sandre rôti / légumes verts

beurre blanc au chasselas

Entrecôte de bœuf à l'italienne

gnocchi à la romaine

Cannelé bordelais

glace rhum-raisins

Menu à 79 chf

Artichauts en barigoule

jambon cru

Carpaccio de thon

câpres et citron confit

Filet de daurade rôti

sauce mouclade

Veau fumé de sapin / jus à la raisinée

roesti / légumes verts

Moelleux au chocolat

sorbet fraise