

Proposition de menus

Moelleux d'asperges vertes et médaillon aux deux saumons

ou

*Le mesclun aux fruits secs et balsamique,
croustillant de ris de veau*

ou

Le pressé de fromage de chèvre frais à la Provençale

ou

*L'assiette «della Mamma»
(poulpe, melon et jambon de Parme en carpaccio)*

~~~~~

*Le suprême de pintade aux pommes*

*ou*

*Médaillon de porc au romarin  
accompagné d'une brochette de légumes*

*(Garniture à définir)*

~~~~~

Les profiteroles au chocolat maison

ou

Le moelleux à la fraise sur crème vanillée

>> Menu à composer par vos soins

Buffet froid et chaud, propositions

Farandole de salades estivales
(carotte râpée, chou rouge, tomate, maïs)

Salade de pommes de terre

Taboulé

Terrine de campagne

Miroir de viande froide

Carpaccio de bœuf

Saumon en bellevue sauce calypso

Gelée de jambon

Plateau de fromages

Melon et Parme

Cocktail de crevettes

Tartare de saumon

~~~~~

*Suprême de poulet jaune à l'estragon*

*ou*

*Bœuf braisé aux petits légumes*

*ou*

*Carré de porc forestière*

*ou*

*(autre accompagnement à définir)*

*Le feuilleté aux senteurs des bois*

*ou*

*La saladine de ris de veau et vinaigre balsamique*

*ou*

*Le frivole de sot-l'y-laisse (volaille) et germes de soja*

*ou*

*La gourmandise de caille et fruits secs*

*ou*

*Les médaillons de foie gras aux amandes et sa gelée au porto (+ CHF 4.-)*

~ ~ ~ ~ ~

*La crème de courge et ciboulette*

*ou*

*Le petit risotto aux bolets*

*ou*

*La crème de bolets*

*ou*

*Le nid de tagliatelles aux chanterelles*

*ou*

*Les filets de perche*

~ ~ ~ ~ ~

*L'aiguillette de romsteck au pinot noir*

*ou*

*La longe de veau braisée au romarin*

*ou*

*Le magret de canard aux quatre épices*

*ou*

*Le carré de porc laqué et petits légumes*

~ ~ ~ ~ ~

*Le sorbet valaisan*

*ou*

*La crème brûlée parfumée à l'orange*

*ou*

*La poire au vin et glace cannelle*

*ou*

*Les profiteroles au chocolat*

*ou*

*La tulipe de sorbets*

>> Buffet à composer par vos soins

## Menu en forme de buffet

### Buffet froid

*Salades vertes, carotte, tomate, concombre, maïs, chou rouge*  
*Salades composées Waldorff, antillaise, pommes de terre et*  
*cervelas, taboulé, mexicaine, légumes à la Grecque*

### Entrée froide

*Pâté en croûte et terrine de lapereau aux pruneaux*  
*Plat valaisan et condiments*  
*Poulet en chaud-froid*  
*Saumon en bellevue et ses côtes sur miroir*  
*Assortiment de poissons fumés et crème de raifort*

~~~~~

Consommé de bœuf et ses perles de légumes

~~~~~

*La longe de veau braisée aux senteurs des bois*  
*Bouquetière de légumes fraîche*  
*Gratin des alpages*

~~~~~

Buffet de fromages du pays
et fruits des vergers

~~~~~

*Dessert à choix*

## Menu de circonstance

*La farandole de salades fraîches et composées,  
et ses divers accompagnements  
(carotte, maïs, chou rouge, racine rouge, verte, mexicaine)*

~ ~ ~ ~ ~

*Tomate mozzarella*

~ ~ ~ ~ ~

*La gelée de jambon à l'estragon*

~ ~ ~ ~ ~

*Le melon en éventail et jambon de Parme*

~ ~ ~ ~ ~

*Le saumon de Norvège en écaille et bellevue sauce calypso*

~ ~ ~ ~ ~

*Les terrines, pâtés, et viande froide*

~ ~ ~ ~ ~

*Le chaud-froid de volaille*

~ ~ ~ ~ ~

*Le carpaccio de bœuf*

~ ~ ~ ~ ~

*Ailerons de volaille marinés*

~ ~ ~ ~ ~

*Travers de porc aux parfums d'Asie*

~ ~ ~ ~ ~

*Le contre-filet de bœuf aux senteurs des bois*

*Gratin des alpages et choix de légumes*

~ ~ ~ ~ ~

*L'assiette de fromages d'alpage*

~ ~ ~ ~ ~

*La douceur des mariés*

## Variation de menus

>> Chaque menu peut être adapté selon vos désirs <<

### **Menu 1**

*La hure de saumon en gelée à l'estragon et crème acidulée*

~ ~ ~ ~ ~

*Le magret de canard des Landes rôti aux quatre épices  
Garniture de saison*

~ ~ ~ ~ ~

*La délicatesse au chocolat sur crème mentholée*



### **Menu 2**

*Le feuilleté aux senteurs des bois parfumé à la ciboulette*

~ ~ ~ ~ ~

*Les petits filets de perche sur crème citronnée*

~ ~ ~ ~ ~

*Le carré de porc braisé au romarin  
Garniture de saison*

~ ~ ~ ~ ~

*Le sorbet valaisan*



### **Menu 3**

*Le croustillant de ris de veau sur lit de salade automnale*

~ ~ ~ ~ ~

*Le consommé de bœuf aux perles de légumes*

~ ~ ~ ~ ~

*L'aiguillette de romsteck au pinot noir  
Garniture de saison*

~ ~ ~ ~ ~

*Le parfait glacé à la Williamine*



### **Menu 4**

*La petite salade de saumon fumé et Paris brun*

~ ~ ~ ~ ~

*Le nid de tagliatelles aux morilles*

~ ~ ~ ~ ~

*Le suprême de pintade sur crème Grand Veneur  
Garniture de saison*

~ ~ ~ ~ ~

*Le sabayon parfumé à l'abricot*



## **Menu 5**

*La cassolette de chanterelles parfumées à l'ail*

~~~~~

La petite marmite du pêcheur à l'amigne

~~~~~

*La noix d'entrecôte aux aromates  
Garniture de saison*

~~~~~

La brochette de fruits tièdes et sorbets



Menu 6

*Le frivole de sot-l'y-laisse poêlé
aux germes de soja et vinaigre balsamique*

~~~~~

*La soupe de poissons de roche et sa rouille*

~~~~~

*Le grenadin de veau poêlé aux chanterelles
Garniture de saison*

~~~~~

*Les profiteroles au chocolat et crème fleurette*





## **Menu 7**

*Le poêlé de filet de lapereau à la moutarde ancienne*

~ ~ ~ ~ ~

*Les filets de rouget sur crème safranée*

~ ~ ~ ~ ~

*Le mignon de porc sur jus réduit au porto  
Garniture de saison*

~ ~ ~ ~ ~

*La tulipe de sorbets et fruits sur coulis de passion*



## **Menu 8**

*La saladine de ris de veau et gambas*

~ ~ ~ ~ ~

*Le filet de sandre poêlé, beurre nantais parfumé au poivre rose*

~ ~ ~ ~ ~

*Le médaillon de filet de bœuf au Pinot noir et échalote confite  
Garniture de saison*

~ ~ ~ ~ ~

*Le parfait glacé à l'abricotine*



## **Menu 9**

*La gourmandise de caille poêlée aux fruits secs et pleurotes*

~~~~~

La brochette de gambas sur fondue de tomate et basilic

~~~~~

*Les tournedos de lapin rôti à la crème de piment doux  
Garniture de saison*

~~~~~

Le feuilleté aux pommes tièdes sur crème vanillée



Menu 10

La frivole de foie gras au torchon et sa gelée à l'amigne

~~~~~

*Le risotto carnaroli  
et désossé de cuisses de grenouille au safran*

~~~~~

*Le tournedos de bœuf rôti sur crème de morilles
Garniture de saison*

~~~~~

*La tourte glacée vanille abricot*