



## *Les Menus valaisans*

### Menu Vermala

Viande séchée

\*\*\*

Raclette

\*\*\*

Salade de fruits

50.-

### Menu Randogne

Salade mêlée

\*\*\*\*

Fondue au fromage

\*\*\*

Mélange de fruits des bois

50.-

### Menu Ollon

Salade Bergerie

\*\*\*

Raclette

\*\*\*

Salade de fruits frais

50.-

### Menu Flanthey

Buffet froid

\*\*\*

Fondue tomate

\*\*\*

Buffet de desserts

70.-



## *Les Menus de Banquets*

### Menu A

Buffet froid

\*\*\*

Granité au citron arrosé de Vodka

\*\*\*

Mignon de veau aux morilles

\*\*\*

Buffet de fromages et desserts

100.-

### Menu B

Tartare de saumon à l'huile de  
noix

\*\*\*

Ravioli en robe blanche

\*\*\*

La caille des vignes au risotto

\*\*\*

Fromage de chèvre chaud

\*\*\*

Gratin de fruits des bois

95.-



## Menu C

Feuilleté aux  
Champignons des bois

\*\*\*

Filet de bœuf sauce aux choix et  
Ses garnitures

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Les petits fruits des bois garnis  
Boule vanille

90.-

## Menu D

Salade de lapereau

Loup grillé  
Huile d'olive et citron

\*\*\*

Sorbet au basilic

\*\*\*

Filet de boeuf au poivre vert et ses  
garnitures saisonnières

\*\*\*

Vacherin glacé

95.-

## Menu E

Salade du marché aux cailles des  
Dombes

\*\*\*

Filet de sole bonne femme, riz  
sauvage

\*\*\*

Sorbet au Muscat

\*\*\*

Carré de veau aux chanterelles

\*\*\*

Nos fromages de montagnes

\*\*\*

Crème brûlée à la vanille

95.-

## Menu F

Grand Buffet froid

\*\*\*

Buffet chaud

\*\*\*

Buffet de desserts et fromages

85.-



## Menu G

Salade mêlée

\*\*\*

Fondue Chinoise

\*\*\*

Dessert

55.-

## Menu H

Terrine de légumes

\*\*\*

Fondue Bourguignonne

\*\*\*

Dessert

60.-

## Menu I

Salade folle

\*\*\*

Carré d'agneau aux herbes

\*\*\*

Tarte fine aux pommes glace  
vanille

60.-

## Menu J

Salade du marché à la caille

\*\*\*

Consommé au Porto

\*\*\*

Carré de veau aux morilles douces

\*\*\*

Etoile de Sorbets

65.-

## Menu k

Salade de lapereaux aux  
champignons des bois

\*\*\*

Raviolis aux basilics

\*\*\*

Escalope de saumon au citron vert

\*\*\*

Pièce de bœuf aux deux sauces et  
ses garnitures

\*\*\*

Gratin de fruit rouge

80.-



## Menu l

Carpaccio de Chevreuil Balsamico  
Copeaux de parmesan

\*\*\*

Ravioli de Cerf mousseline de  
Foie gras

\*\*\*

Poitrine de Faisan aux bolets  
Sauce Hurlevent

\*\*\*

Les délices du chariot de Dessert  
85.-

## Menu m

La truffe du Périgord en feuilleté

\*\*\*

Le Consommé au safran et son œuf  
de caille poché

\*\*\*

La dorade braisée, au feuille de  
basilic et sa sauce pomme d'amour

\*\*\*

Le filet et la côtelette d'agneau  
Sa sauce tapenade

\*\*\*

La tome de Chermignon

135.-

## Menu de Gala

*La Crépinette de Caviar accompagnée de foie de  
canard frais en gelée de Don Pérignon*

\*\*\*

*Jus de poularde de Bresse aux cannellonis de  
truffes noires en croûte dorée*

\*\*\*

*Le Homard roi de l'Océan et ses Princesses en  
habit de gala*

*Purée d'aubergine et asperges au  
Whisky de Glenmorengy*

\*\*\*

*L'escalopine de Veau en cocotte aux  
Petits oignons grelots et artichauts*

*Au romarin de Provence*

\*\*\*

*Filet de bœuf poêlé au Balsamico  
Et sa galette de morilles douces*

\*\*\*

*Panequet de figes amères et son chèvre chaud*

\*\*\*

*Le croustillant aux poires à la chicorée confite,  
sauce caramel*

185.-



## *Composez vous même votre menu*

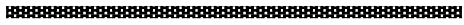
---

### *Les entrées froides*

---

Saumon fumé d'Ecosse extra doux  
Salade de saumon  
Tartare de Saumon façon Cervin  
Croquant de saumon frais à la crème de thym provençale  
Andouillette de saumon varié  
Terrine de foie gras de canard brioche au beurre  
Saladine de pigeonneau et copeaux de Bresse  
Salade géante  
Salade Niçoise  
Salade mêlée  
Salade landaises  
Assiette Valaisanne  
Truite fumée de Lens  
Tomate mozzarella  
Tomate aux crevettes  
Tartare de bœuf Suisse  
Gaspacho

## *Les entrées chaudes*



Escalope de foie de canard chaud au coulis d'ananas tiède  
Asperges sauce Mousseline (en saison)  
Escargots en pot  
Couscous de Homard  
Turbot poché sauce Hollandaise  
Duo de ravioli au basilic  
Risotto aux bolets sautés  
Penne Cervin  
Les raviolis au basilic  
Potage Valaisan  
Minestrone  
Consommé au Porto  
Bisque de homard  
Soupe à l'oignon « open bar »

## *Les viandes et volailles*



Château Brilland sauce hollandaise  
Cœur de filet de bœuf aux bolets sautés  
L'entrecôte au beurre maître d'hôtel  
Noisettes de veau aux morilles du pays d'En haut  
Carré d'agneau et son beurre aux trois épices  
Epaule d'agneau de lait de Sisteron  
farci aux foie gras et mousseline d'artichauts  
Poussin grillé au four  
Pigeonneau aux navets du midi  
Magret de canard aux miel  
Paillard de veau grillé  
Escalopine de veau au citron  
Picatta de veau milanaise

Caille

## *Les Poissons et Crustacés*



Turbot Grillé à l'huile d'olive  
Emincé de turbot à l'huile d'olive et confit Bayai  
Sole meunière ou grillée  
Truite au bleu ou meunière  
Filet de loup de mer croustillant et coulis d'olive noire  
Couscous de homard et sa nage vanillé  
Gratiné de St.Jacques à la fondue de poireaux doux  
Filet de rougets et queue de homard aux basilics



## *Les Spécialités*



Fondue fromages  
Fondue tomates  
Fondue Bolets  
La Raclette  
Fondue bourguignonne  
Escargots en pot  
Croûte aux champignons  
Cuisses de Grenouilles  
Lapin à la moutarde et polenta  
Lard fumé rôti à la provençale et pommes valaisanne  
Saucisson du pays aux lentilles parfumées  
Papet vaudois et saucisson aux choux  
Choucroute Garnie  
Civet de chevreuil aux petits lardons

## *Les Desserts*



Crème brûlée à la vanille de Madagascar  
Crêpes Suzette à la mode de Bretagne  
Nougat glacé cassatta  
La traditionnelle tarte tatin, glace vanille  
Macaron surprise à la douceur citron  
Moelleux au chocolat, Grand-Cuva  
Feuilleté de fruits frais, coulis de framboises  
Le fameux chariot de Desserts



## *Les Buffets*

### Buffet froid

Saumon de Norvège à la Parisienne et ses garnitures  
Panachée de saumon fumé et mariné  
Filet de truites fumées, neige de raifort  
Choix de terrines et pâtés, sauce Cumberland  
Crevettes géantes en buisson, sauce Calypso  
Duo de cailles et canard  
Carpaccio de thon  
Roast-beef  
Régal du Valais  
Poire d'avocats aux crevettes  
Grand choix de salades, sauces et garnitures

### Buffet chaud

Carré de veau forestière  
Roast-beef sauce au poivre  
Gratin dauphinois  
Haricots vert au beurre  
Ravioli au basilic

### Buffet de dessert

Salade de fruits frais  
Choix des entremets  
Œufs à la neige  
Mousse au chocolat  
Crème caramel  
Tartes aux fruits  
Plateau de fromages

85.-

# Les Apéritifs

*Mini Pizza*

*Mini quiches*

*Feuilletés aux champignons*

*Minis canapés*

*Melon au jambon de parme*

*Délice de homard chaud*

*Canapés surprises*

*Mini feuilletés mixtes*

*Crevettes sauce calypso*

*Viande séchée du Valais*

*Pain de seigle aux noix beurré*

*Panier de légumes sauce curry*