



Notre Service Traiteur

Entrées Froides poisson :

- Terrine de Poissons sauce aux herbes..... CHF 15,00
- Rillettes de saumon à l'aneth..... CHF 12,00
- Tartare de bar à l'huile d'olive et citron vert, gingembre..... CHF 15,00
- Poissons marinés crus (saumon, lotte, thon - sur commande)..... CHF 15,00
- Cocktail de crevettes au melon CHF 12,00
- Quinoa à la truite fumée de Neirivue CHF 9,00
- Bouillabaisse froide en terrine
(rouget, bard, St pierre, fenouil, jus de crustacées, poivrons)..... CHF 15,00
- Assiette gourmande (foie gras /tartare saumon/antipasti) CHF 23,00

Entrées froides végétarien :

- Antipasti de légumes marinés au basilic
(courgettes, aubergines, artichaut, champignons)..... CHF 10,00
- Buffet de salade (crudités) : 3 sortes..... CHF 5,00
5 sortes..... CHF 7,00
- Tomate farcie au tartare de légumes et crème d'herbettes CHF 6,00
- Buffet de salade de légumineuses 4 à choix
(taboulé, lentilles, pois chiches, riz sauvage, blé, boulgour, haricots rouges, fèves, quinoa)..... CHF 7,00

Entrées froides terrine :

- Terrine de lapin au romarin..... CHF 15,00
- Terrine de canard au poivre vert..... CHF 15,00
- Pâté en croûte maison (veau et porc) CHF 17,00
- Pâté de campagne à l'armagnac..... CHF 15,00
- Terrine de foie gras de canard au cognac et porto..... CHF 22,00
- Brioche (supplément)..... CHF 2,00

TVA 7.7% en plus si service

TVA 2,5% en plus si « à l'emporté »



Entrées froides Buffet :

Prix selon la saison

- Saumon entier en Belle Vue (mayonnaise)
- Timbale de homard à la Russe
- Scampis et sa gelée de crustacées
- Langouste entière en présentation
- Huîtres
- Plateau de fruits de la mer

Entrées chaudes :

- Soupe de poissons et sa rouille aux croûtons..... CHF 6,00
- Soupe de moules au curry - avec ou sans feuilleté CHF 6,00
- Soupe de chalet CHF 6,00
- Calamars à la méridionale en sauce..... CHF 18,00
- Feuilleté de queue de boudoir à l'armoricaine CHF 22,00
- Enroulée de Sole Pegasus à la mousse de saumon et basilic CHF 23,00

Plats principaux :

Porc :

- Carré de porc au romarin, gratin et jardinière de légumes CHF 22,00
- Jambon à l'os, saucisson, haricots verts et gratin de pomme de terre..... CHF 18,00
- Rôti de filet porc, légumes de saison et pommes nouvelles sautées..... CHF 22,00
- Epaule de porc nature ou farcie au saucisson de la borne CHF 18,00
- Filet de porc en croûte campagnarde (farce à choix),
légumes de saison, pommes sautées..... CHF 22,00
- Mitonné de porc aux abricots, riz basmati et légumes..... CHF 18,00

TVA 7.7% en plus si service

TVA 2,5% en plus si « à l'emporté »

Veau :

- *Osso-buco* CHF 19,00
- *Jarret de veau* CHF 21,00
- *Veau Marengo (à la tomate)* CHF 21,00
- *Longe de veau* CHF 28,00
- *Blanquette de veau* CHF 17,00
- *Emincé de veau (ex : champignons)* CHF 19,00

Bœuf :

- *Rôti de bœuf bourguignon lardé, pommes boulangères et légumes de saison* CHF 22,00
- *Ragoût de bœuf tomates, gratin et légumes de saison* CHF 21,00
- *Fricandeaux de bœuf aux raisins de Corinthe avec sa garniture* CHF 18,00

Lapin et volaille :

- *Gibelotte de lapin à la moutarde et poivre rose, gratin et légumes du marché* CHF 18,00
- *Ballottine de volaille aux petits légumes et curry, riz basmati* CHF 17,00
- *Cuisse de camard aux olives* CHF 19,00
- *Cuisse de canard au vinaigre de Xeres et échalote, riz ou gratin et légumes* CHF 19,00

Agneau :

- *Navarin d'agneau aux légumes et pommes fondantes* CHF 19,00
- *Gigot rôti à l'ail, pommes boulangère et ratatouille* CHF 18,00
- *Brochettes d'agneau et oignons sauce piquante, ratatouille et gratin* CHF 18,00

Desserts :

- Buffet* CHF 15,00

Articles :

- Mousse chocolat noire* CHF 7,00
- Mousse chocolat blanc* CHF 7,00
- Pavé au citron* CHF 7,00
- Truffé au chocolat* CHF 7,00
- Salade de fruits* CHF 7,00

TVA 7.7% en plus si service

TVA 2,5% en plus si « à l'emporté »