



“Art de la Table”

Ne touchez plus à rien, nous organisons votre repas où que vous soyez !

Tous nos mets sont préparés dans notre laboratoire puis terminés sur place. Cela pour vous garantir la température, les cuissons et surtout des saveurs optimales. Un équipement de cuisine minimum, que nous pouvons compléter en fonction du menu choisi et du nombre de convives, est donc nécessaire.

Nous venons avec une équipe de service pour vous permettre de profiter de votre évènement au même titre que vos invités.

Nous travaillons avec des produits de saison et attachons une importance toute particulière à la sélection de nos fournisseurs afin de pouvoir vous garantir des produits de qualité.

“Petit Cocktail de bienvenue en Trois bouchées”

Supplément de 5.- p.p.

Menu à 45.- p.p.

Tartare d'avocat & quinoa, crevettes marinées, julienne de pommes vertes sur toast noir & coulis de mangue,

Filet de saumon en papilote de feuille de brisque & épinards frais, riz vénéré, purée de carottes aux épices & beurre capres citronné,

Supplément de fromages de nos régions de 5.- p.p.

Tarte au citron meringue & coulis de fruits rouge.

Corbeille du Boulanger.

“Petit Cocktail de bienvenue en Trois bouchées”

Supplément de 5.- p.p.

Menu à 52.- p.p.

Mise en bouche

Pana cotta de courge au curry, sable au parmesan,
noisette & huile d'argan,

Terrine aux deux saumon sauce gribiche accompagnée
de toast de pain noir,

Filet mignon de porc en croute de lard basilic, sauce
porto, pomme de terre Macaire & thian de légumes en
tattin,

Supplément de fromages de nos régions de 5.- p.p.

Ile flottante revisitée au pralin, caramel fondant & crème
Anglaise vanillé.

“Petit Cocktail de bienvenue en Trois bouchées”

Supplément de 5.- p.p.

Menu à 50.- p.p.

Mise en bouche

Crème brûlée au foie gras aux épices & sa mouillette de pain d'épice en toast,

Tarte fine à l'oignon doux & pomme, gambas & chips de Jambon cru,

Cabillaud roulé au lard laqué au miel du Valais, caviar d'aubergines & baton de polenta poêlé aux agrumes,

Supplément de fromages de nos régions de 5.- p.p.

Verrine de moelleux au chocolat & Chantilly à la crème de marron.

*"Ces suggestions sont
proposées par notre Chef Jordan"*

"Ces prix n'inclus pas
Le personnel de service,
matériel & vaisselle"

