



## Propositions...

# Menus banquets

Pour tous renseignements et réservations,  
merci de vous adresser à la réception.



### Menu n°1 à Fr. 48.-

*Saladine aux asperges et parmesan*

\*\*\*

*Faux filet rôti au pinot noir  
Pommes rissolées  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Tulipe de fraises  
Glace vanille*

### Menu n° 2 à Fr. 48.-

*Terrine de foie gras maison*

\*\*\*

*Suprême de pintade  
au vinaigre balsamique  
Pommes dauphine  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Douceur au chocolat  
Crème vanille*

### Menu n° 3 à Fr. 52.-

*Terrine de canard à l'orange*

\*\*\*

*Cassolette de champignons des bois*

\*\*\*

*Aiguillette de bœuf rôtie au thym  
Pommes country  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Croustillant au café  
Crème vanille*

---

#### Supplément

*Choix de fromages : 5.-/pers  
Gâteau mariage, anniversaire, etc:7.-/pers*



### **Menu n°4 à Fr. 56.-**

*Saladine au magret de canard fumé*

\*\*\*

*Filet d'omble au Dézaley*

\*\*\*

*Longe de veau rôtie grand-mère*

*Gratin de pommes de terre*

*Légumes du marché*

\*\*\*

*Truffé au chocolat*

### **Menu n° 5 à Fr. 60.-**

*Salade de mâche  
aux filets de caille rôtie*

\*\*\*

*Filet de loup au fenouil*

\*\*\*

*Train de côtes de bœuf au pinot noir*

*Pommes fondantes*

*Légumes du marché*

\*\*\*

*Croquant aux fruits rouges*

### **Menu n°6 à Fr. 65.-**

*Saladine de saison aux filets de perches*

\*\*\*

*Raviolini aux petits légumes  
et huile de truffes*

\*\*\*

*Carré de veau rôti au Chardonnay*

*Pommes rissolées*

*Légumes du marché*

\*\*\*

*Carpaccio d'ananas  
Rocher de glace vanille*

### **Menu n° 7 à Fr. 65.-**

*Terrine de foie gras maison*

\*\*\*

*Trio de saumon Longeraie  
(mariné – fumé – tartare)*

\*\*\*

*Filet de bœuf rôti au Gamaret*

*Pommes au four*

*Légumes du marché*

\*\*\*

*Palette de la Longeraie*

---

#### Supplément

*Choix de fromages : 5.-/pers*

*Gâteau mariage, anniversaire, etc.: 7.-/pers*



## **Buffet froid et chaud**

**N° 8 à Fr. 75.-**

*Tomates et mozzarella  
Terrine de poissons maison  
Cocktail de crevettes Calypso  
Saumon fumé et mariné aux herbes  
Jambon cru et melon  
Pâté en croûte  
Charcuteries diverses  
Assortiment de salades et sauces maison*

\*\*\*

*Longe de veau aux champignons des bois  
Gratin dauphinois  
Légumes du marché*

\*\*\*

*La ronde des fromages*

\*\*\*

*La farandole de desserts Longeraie*