



FORFAIT DES ALPES

Menu

*La terrine de foie gras maison
et son chutney de saison*

*

*Les noix de St-Jacques rôties
beurre aux truffes*

*

Le sorbet au champagne

*

*Le filet de veau braisé aux épices douces
pommes Anna
tian de légumes provençaux*

*

*Les fromages affinés de la région
pain de seigle aux noix*

*

*Le vacherin glacé et son coulis de fruits rouges
(en pièce montée pour les mariages)*

*

Boissons

Vin blanc et vin rouge servis à discrétion

Eau minérale gazeuse et non gazeuse

Café et thé à discrétion

1 flûte de champagne avec le dessert

Décoration

Verre avec roses, photophores et pétales de roses (couleur de votre choix)

ou

Chandeliers avec bougies et pétales de roses (couleur de votre choix)

Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 1h00

Prix par personne Fr. 160.-

(dès 30 personnes)

Sous réserve d'adaptation de prix !