

Apéritif

Croissant au jambon

Pain surprise

Mini pizza

Ramequin au fromage

Mini ballon sandwich

Choix de canapés

Gâteau du Vully au lard

Gâteau du Vully au sucre

Plat de viande froide

Plateau de fromages

Mini ballon

Prix : à discuter selon votre choix et le nombre de personnes

Suggestion pour l'apéro

A partir de 15 personnes

Croissant au jambon

Pain surprise

Gâteau au lard

Plat de viande froide et fromages

Petit ballon

Prix : 22.- par personne

Buffet 1 Minimum 30 personnes

Filet de saumon garni - Cocktail de crevettes - Gambas à l'aïl

Pâté en croûte au porto - Terrine campagnarde

Roastbeef - Rôti de porc - Sauce tartare

Jambon à l'os (froid) - Boudefas

Gratin dauphinois (chaud)

Salades de saison

Plateau de fromages

Corbeille de pain

Fr. 43.- par personne

Buffet 2 Minimum 30 personnes

Pâté de veau - Terrine au poivre vert

Surimi - Tartare de saumon - Filet de bondelle fumé

Sauce grelette

Jambon de campagne - Boudefas

Roastbeef - Rôti de dinde froid - Filet de porc

Sauce tartare

Jambon Crémone - Viande fumée de cheval - Viande séchée du Valais

Lard sec valaisan

Salades de saison

Corbeille de pain

Fr. 38.- par personne

Buffet 3 Minimum 25 personnes

Pâté en croûte - Trio de terrines

Verrine de crevettes - Verrine gaspacho de tomates

Salades de saison

Jambon à l'os chaud - Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Corbeille de pain

Fr. 39.- par personne

Buffet 4 Minimum 40 personnes

Buffet froid

Filet de truite fumé - Saumon fumé - Cocktail de crevettes

Pâté en croûte - Terrine aux morilles

Jambon à l'os - Roastbeef -

Sauce tartare

Salades de saison

Buffet chaud

Longe de veau - Sauce aux chanterelles

Gratin dauphinois

Épinards - Carottes

Corbeille de pain

Dessert

Plateau de fromages - Vacherin glacé

Fr. 56.- par personne

Buffet 5 Minimum 40 personnes

*Feuilleté de crevettes - Saumon fumé - Bondelle fumée du lac de Neuchâtel
Sauce au citron*

Carpaccio de Bressaola - Jambon Crémone - Melon

Vitello tomato - Steak tartare de boeuf - Toast

Roastbeef - Sauce tartare

Salades de saison

Plateau de fromages

Corbeille de pain

Fr. 58.- par personne

Buffet 6 Minimum 40 personnes

Buffet froid

Gambas à l'ail - Filet fumé du pêcheur - Sauce au citron

Terrine de foie gras de canard Maison

Mini tartare de boeuf sur toast

Les délices séchés :

Lard sec - Jambon cru - Viande séchée

Saucisse sèche au pinot noir du Vully

Buffet de salades fraîches

Buffet chaud

Grenadin de veau aux bolets - Le contre-filet de bœuf à l'échalote

Poire William - Bouquet de légumes

Corbeille de pain

Dessert

Plateau de fromages - Buffet de dessert

Fr. 68.- par personne

Grill Party 1 Minimum 15 personnes

Buffet de salades

Salade verte - tomates - pomme de terre

Les viandes à griller

Steak de cheval à l'ail - Tranche de porc Western - Steak de boeuf Mexico
Tortillon - Merguez

Sauce mexicaine

Fr. 29.- par personne

Grill Party 2 Minimum 40 personnes

Buffet de salades

Carottes - mexicaine - céleri - riz au curry - verte - tomates

Les viandes à griller

Chipolata de porc - Merguez

Chipolata de veau : nature, aux herbes, au curry

Brochette de poulet Tomatino - Côtelette d'agneau à l'ail des ours

Steak de cheval à l'ail - Tranche de porc Western - Steak de boeuf Mexico

Sauce tartare et mexicaine

Chips et pain

Fr. 36.- par personne

Grill Party de bison Minimum 15 personnes

Buffet de salades

Salade verte - Tomates - Pomme de terre

Les viandes à griller

Steak aux fines herbes

Hamburger

Brochette de viande hachée marinée provençale

Fr. 38.- par personne

Menu 1

Feuilleté aux champignons - Salade verte

Filet mignon de porc - Sauce Chantilly

Nouilles au beurre

Épinards à la crème - Carottes

Pain

Fr. 27.- par personne

Menu 2

Pâté en croûte au porto - Salade verte - Garniture

Roastbeef (entier) - Sauce Voronoff

Riz pilaf

Brocolis - Tomate provençale

Pain

Fr. 27.- par personne

Menu 3

Consommé au porto

Saumon fumé garni

Longe de veau - Sauce citron

Pomme mousseline

Fagot de haricots - Tomate provençale

Pain

Fr. 33.- par personne

Menu 4

*Terrine de campagne
Salade verte - céleri - carotte*

*Jambon à l'os
Gratin dauphinois
Haricots*

Pain

Fr. 23.50 par personne

Menu 5

*Terrine au poivre vert
Salade verte - maïs - tomate*

*Filet de porc forestier
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes*

Pain

Fr. 24.50 par personne

Menu 6

*Filet de bondelle fumé du lac de Neuchâtel - Sauce Grelette
Salade verte*

*Rôti de bœuf au Pinot Noir du Vully
Pomme mousseline
Fagot de haricots - Tomate provençale*

Pain

Fr. 25.50 par personne

Menu 7

Terrine campagnarde

Salade verte

Rôti de porc au cou - Sauce moutarde

Spätzlis

Jardinière de légumes

Pain

Fr. 23.- par personne

Menu 8

Jambon Crémone - Melon

Filet mignon de porc aux morilles

Nouilles

Brocolis - Choux - fleurs - Tomate provençale

Pain

Fr. 36.- par personne

Menu 9

Salade verte

Spaghettis

Sauce bolognaise

Fr. 13.50 par personne

Menu 10

Salade verte

Spaghettis

Sauce bolognaise - Pesto - Carbonara

Fr. 15.- par personne

Menu 11

Salade verte

Emincé de bœuf Toscana

Riz

Fr. 15.50 par personne

Menu 12

Salade verte

Poêlée de volaille aux petits légumes

Riz

Fr. 14.50 par personne

Menu 13

Choucroute garnie (en saison)

Fr. 17.50 par personne

Menu 14

Papet vaudois (en saison)

Fr. 17.- par personne

Menu 15

Soupe de chalet (minimum 25 personnes)

Fr. 14.- par personne

Menu 16

Soupe aux pois (minimum 25 personnes)

Fr. 14.- par personne

Les entrées

Les poissons

Prix par personne

<i>Filet de bondelle fumé du lac de Neuchâtel</i>	
<i>Sauce citron</i>	Fr. 8.50
<i>Filet de truite fumé - sauce raifort</i>	Fr. 7.-
<i>Saumon fumé garni</i>	Fr. 8.50

Les pâtés et les terrines

<i>Pâté en croûte au porto</i>	Fr. 5.-
<i>Pâté de veau</i>	Fr. 6.-
<i>Terrine de foie gras de canard Maison</i>	Fr. 12.-
<i>Terrine campagnarde Spécialité Maison</i>	Fr. 5.-
<i>Terrine au poivre vert</i>	Fr. 5.50
<i>Terrine aux morilles</i>	Fr. 6.50
<i>Terrine paysanne Maison</i>	Fr. 6.-

<i>Jambon Crémone - melon</i>	Fr. 10.-
<i>Vitello tonato</i>	Fr. 14.-

Les salades

<i>Salade verte</i>	Fr. 2.-
<i>Salade mêlée selon la saison</i>	Fr. 6.-
<i>Salade paysanne</i>	Fr. 8.50

Les entrées chaudes

<i>Consommé au porto</i>	Fr. 3 -

<i>Feuilleté à la Reine</i>	Fr. 5.50
<i>Feuilleté Forestier</i>	Fr. 6.50
<i>Feuilleté aux morilles</i>	Fr. 13.-

<i>Filet de bondelle (selon l'arrivage) poché</i>	
<i>Sauce au pinot gris du Vully</i>	
<i>Riz</i>	Fr. 14.-

Le plat principal

Les viandes

Prix par personne

<i>Filet mignon de porc aux morilles</i>	Fr. 20.-
<i>Filet mignon de porc aux champignons</i>	Fr. 16.-
<i>Filet de porc forestier</i>	Fr. 11.-
<i>Epaulé de porc braisé sauce moutarde</i>	Fr. 9.50
<i>Jambon à l'os fumé à la borne</i>	Fr. 10.-

<i>Poulet du grill ½ pièce</i>	Fr. 6.50
<i>Magret de canard au vinaigre de framboises</i>	Fr. 16.-
<i>Suprême de pintade au thym</i>	Fr. 14.-

<i>Gigot d'agneau au four sauce romarin</i>	Fr. 13.-
---	----------

<i>Longe de veau aux chanterelles</i>	Fr. 17.-
<i>Emincé de veau à la zürichoise</i>	Fr. 12.-

<i>Entrecôte de bœuf double beurre Café de Paris Maison</i>	Fr. 18.-
<i>Rôti de bœuf sauce au Pinot noir du Vully</i>	Fr. 10.-
<i>Filet de bœuf sauce Voronoff</i>	Fr. 22.-
<i>Roastbeef sauce poivre vert</i>	Fr. 16.-
<i>Goulache hongroise</i>	Fr. 9.50

<i>Jambon à l'os en croûte (minimum 18 personnes)</i>	Fr. 13.-
<i>Filet mignon de porc en croûte</i>	Fr. 14.-
<i>Filet Wellington</i>	Fr. 20.-

Le poisson

<i>Filet de palée sauce beurre citron vert</i>	Fr. 15.-
--	----------

Les garnitures

<i>Gratin dauphinois</i>	Fr. 3.50
<i>Pomme duchesse</i>	Fr. 3.-
<i>Pomme mousseline</i>	Fr. 2.50
<i>Pomme de terre rissolées</i>	Fr. 3.-
<i>Pomme de terre Poire William</i>	Fr. 4.50
<i>Riz</i>	Fr. 2.50
<i>Spätzlis</i>	Fr. 3.-
<i>Nouilles au beurre</i>	Fr. 2.50

Les légumes

<i>Jardinière de légumes fraîche</i>	Fr. 4.50
<i>Choix de légumes selon saison</i>	Fr. 3.50 à 6.-

Les fondues

Chinoise

*Viande fraîche coupée en bâtonnets
Bœuf - cheval - poulet
Bouillon aux champignons
Salade verte - céleri - carotte
Sauce Maison à choix*

Fr. 23.- par personne

Bressane

*Viande de poulet panée (4 panures)
Salade verte - céleri - tomate
Sauce Maison à choix*

Fr. 20.- par personne

*Réchauds et caquelons en prêt, retour du matériel propre
Fourchette à fondue : 0.50 frs rendue sale*

Non compris : riz - chips - pain - pâte à caquelon

Les desserts

	<i>Prix par personne</i>
<i>Coupe Danemark</i>	<i>Fr. 2.90</i>
<i>Coupe Kirsch</i>	<i>Fr. 2.90</i>
<i>Tourte Grand-Marnier</i>	
<i>Pré-découpées 10 portions</i>	<i>Fr. 4.20</i>
<i>Tourte Forêt Noire</i>	
<i>Pré-découpées 10 portions</i>	<i>Fr. 4.20</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>Fr.4.50</i>
<i>Cassata</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Salade de fruits</i>	<i>Fr.4.-</i>

Les desserts Artisanal

Buffet de dessert (minimum 20 personnes)

Mousse Baies des bois
Caraque
Éclair Mocca
Cygne à la crème
Tartelettes aux fraises
Mille-feuilles
Salade de fruits

Fr. 13.- par personne

Les vacherins glacés

	<i>Prix par personne</i>
<i>Vanille - Mocca - Noisette - Pistache</i>	
<i>Chocolat - Fraise - Framboise - Baies des bois</i>	
<i>Mandarine - Abricot - Citron</i>	<i>fr. 6.50</i>

<i>Pièce montée décoration spéciale</i>	<i>fr. 7.-</i>

<i>Couple de mariés</i>	<i>fr. 20.-/pièce</i>

Les tourtes

Prix par personne

<i>Mocca - praliné - kirsch - cointreau</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Aux fruits - aux fraises</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Forêt Noire</i>	<i>Fr 6.50</i>
<i>Mousse : fruits des bois - mandarine abricot - poire</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Eugénie : vanille - mocca - chocolat</i>	<i>Fr. 6.50</i>

Meringues

<i>Crème double de la Gruyère</i>	<i>fr. 8.-</i>
-----------------------------------	----------------

<i>Coupe de glace artisanale (arômes à choix)</i>	<i>fr.3.50</i>
---	----------------

*Gâteau du Vully à la crème
12 portions*

28.- /pièce

Plateau de fromages

fr. 7.-
