

MENUS POUR GROUPES

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir sélectionné notre établissement pour l'organisation de votre évènement.

Les propositions de menus ci-jointes ont été élaborées en fonction des saisons afin de pouvoir vous proposer des produits frais et d'excellente qualité.

Un panachage des différents menus est toutefois possible.

Nous restons, bien entendu, à votre disposition pour toutes modifications ou suggestions éventuelles.

Frank Schoellkopf

+41 21 922 70 11

MENUS POUR GROUPES - Printemps

Menu 31

Pointes d'asperges, sauce hollandaise

* * * *

Suprême de pintade sauce ivoire

Risotto aux petits légumes

* * * *

Tarte tiède à la rhubarbe

35.00 C H F

Menu 32

Tartare de saumon d'Ecosse

* * * *

Filet de porc aux pleurotes

Rates à la fleur de romarin

Pousse d'épinard

* * * *

Crème Catalane

45.00 C H F

Menu 33

Nage de noix de St Jacques
au pistil de safran

* * * *

Carré de veau aux morilles

Pomme Darphin

Cocotte de légumes nouveaux

* * * *

Marat des bois en feuilleté

55.00 C H F

Menu 34

Risotto aux asperges et Parmesan

* * * *

Cassolette de perche à la ciboulette

* * * *

Carré d'agneau au jus de truffe

Pomme Berny

Asperges de la plaine du Rhône

* * * *

Choix de sorbets

65.00 C H F

MENUS POUR GROUPES - Été

Menu 41

Salade estivale

* * * *

Emincé de volaille à l'aigre-doux

Brocoli aux amandes

Riz créole

* * * *

Salade de fruits frais

35.00 CHF

Menu 42

Salade de grapefruit et crevette

* * * *

Carré de porc au citron vert

Brochette de légumes nouveaux

Pomme en papillote

* * * *

Fraises rafraichies

45.00 CHF

Menu 43

Gaspacho aux copeaux de lard séché

* * * *

Cassiolette de chanterelles

* * * *

Roastbeef à la fleur de romarin

Taboulé aux légumes

* * * *

Sorbet citron

55.00 CHF

Menu 44

Tartare de saumon d'Ecosse

* * * *

Soupe de melon glacée à la menthe

* * * *

Filet de bœuf, rucola et Parmesan

Risotto aux légumes

* * * *

Chaud-froid de framboises

65.00 CHF

MENUS POUR GROUPES - Automne

Menu 51

Soupe de potiron, copeaux de châtaigne

* * * *

Civet de cerf à l'ancienne

Spätzli maison

Chou rouge

* * * *

Tarte aux pruneaux

35.00 CHF

Menu 52

Feuilleté à la fondue de poireaux

* * * *

Carré de porc aux noisettes torréfiées

Pommes fondantes gratinées

Cocotte de légumes

* * * *

Tarte des sœurs Tatin

45.00 CHF

Menu 53

Carpaccio de cèpes

* * * *

Emincé de chevreuil aux aïelles

Spätzli maison, salade

* * * *

Sélection de fromages

* * * *

Poire truffée au chocolat

55.00 CHF

Menu 54

Poêlée de scampi

* * * *

Médailon de chevreuil aux morilles

Risotto aux truffes, salade

* * * *

Poire au vin, glace cannelle

65.00 CHF

MENUS POUR GROUPES - Hiver

Menu 21

Soupe de poisson, croûtons et rouille

* * * *

Rôti de bœuf aux noisettes torréfiées

Pomme de terre fondante gratinées

Verdure à l'italienne

* * * *

Tarte aux pommes, glace cannelle

35.00 CHF

Menu 22

Salade de rampon aux copeaux de foie gras

* * * *

Gibelotte de lapin à la moutarde ancienne

Tagliatelles aux courgettes

* * * *

Pana cota aux pruneaux et Armagnac

45.00 CHF

Menu 23

Mesclun au saumon d'Ecosse
parfumé à l'aneth

* * * *

Magret de canard au miel d'acacia

Pommes rôties au thym

Légumes du marché

* * * *

Profiteroles au chocolat

55.00 CHF

Menu 24

Foie gras de canard au torchon et compotée
de poire à la raisiné

* * * *

Filet de bœuf sauce Syrah et moelle

Pommes william

Jalousie du jardinier

* * * *

Sélection de fromages

* * * *

Moelleux chocolat à la menthe poivrée

65.00 CHF

MENUS POUR GROUPES

FORMULAIRE DE RESERVATION

Fax: 021 921 34 24

ou :

info@hotelnegociants.ch

Groupe / Entreprise :

Personne de contact :

Evènement :

Date :

Heure :

Nombre de personnes :

Choix du menu :

Commentaires :

Lieu, date :

Signature :