



Restaurant 🍷🍴 Traiteur 🍽️🍷🍴 Boulangerie 🍞🍷🍴 Chocolaterie 🍫🍷🍴

Notre service traiteur vous propose...

Nos spécialités

Saumon préparation maison / Foie gras du Gers apprêté maison

Les apéritifs

Brioche surprises	4 pces	Fr. 5.50
Mini-canapés assortis	Pce	Fr. 2.20
Mini-pâtés	Pce	Fr. 2.20
Mini quiches fromage où vaudoise, lorraine, etc.	Pce	Fr. 2.00
Plat charcuterie	100 gr.	Fr. 9.00
Pains décors :		
viande séchée	100 gr.	Fr. 10.00
fromage	100 gr.	Fr. 10.00
Feuilletés salés, 50 gr/pers	100 gr.	Fr. 7.40
Fluettes, 50 gr/pers	100 gr.	Fr. 4.80
Dips	100 gr.	Fr. 5.00

Les entrées froides

Saumon préparation maison	Selon prix du jour	
Foie gras du Gers apprêté maison	100gr.	Fr. 27.00
Tartar Saumon à la façon du chef	100gr.	Fr. 11.50
Crudités et salade		Fr. 7.00

Les entrées chaudes

Vol-au-vent garni :		
Champignons		Fr. 8.80
Morilles et ris de veau		Fr. 12.50

Les plats principaux

Jambon en croûte		Fr. 26.00
Emincé de poulet curry		Fr. 23.00
Magret à l'orange		Fr. 31.00
Filet mignon porc		Fr. 28.00
Filet d'agneau		Fr. 30.00
Filet mignon de veau		Fr. 35.00
filet Wellington (bœuf)		Fr. 42.00
Tous nos plats sont servis avec 2 légumes, riz ou pâtes fraîches ou rösti		
Sauces à choix :		
Poivre vert, champignons		Fr. 4.50
Sauce morilles		Fr. 7.00

Les desserts

Les Classiques :	Truffé	
	Mille-feuilles	
	St-honoré	
	Forêt noire	
	Vermicelles	
L'originalité :	Divina	
	Grany	
	Exotique	
	Sanguine	
	Edelweiss	
	La «Favorite»	
	Du Chef	
	Crème Brûlée	
Choix de dessert		Fr. 7.00 / 9.00
Mignardises	Pce	Fr. 2.20
Symphonie de mignardises		
Cascade de truffes		
Petits fours (fourrés, glacés)		
Assortiments de chocolats		

Notre éventail de glaces maison

Vacherin
Bombe
Bûche
Panier de fruits exotiques et fruits de saison givrés

Glaces et sorbets divers à l'emporter

La glace doit se déguster moelleuse comme
du beurre (la sortir 20 min. avant de servir).

Sauf indication, nos prix s'entendent par personne. Pour toutes commandes : minimum 2 personnes