

PROPOSITIONS DE MENUS POUR SÉMINAIRES

Frs. 40.00

MENU ASTRA

Mulligatawny soupe

Steak de filet d'autruche grillé
Sauce au poivre

Pommes galettes et tomates Provençale
Botte de haricots verts

Bonbon à la banane
sur coulis de fruits de la passion

MENU SIRIUS

Salade mêlée à l'italienne
avec copeaux de parmesan
et croûtons

Saltimbocca de crevettes
Sauce au Marsala
Risotto et duo de carottes

Panna Cotta sur coulis limoncello

MENU SATURNE

Beignets de champignons
sur nid de salade verte et sauce tartare

Eventail de canard à l'orange
Brocoli aux amandes
Pommes williams

Salade de fruits exotique
et sorbet citron

MENU JUPITER

Petit fritures exotiques
(samosas, rouleaux printemps et crevettes)

Emincé de volaille Casimir
garni de fruits frais
Riz parfumé et kropek

Mousse au chocolat noir
aux éclats de nougatine
et coulis framboise

MENU MERCURE

Délice d'aubergine
au jambon de parme et mozzarella

Navarin d'agneau à la menthe
Couscous aux petits légumes

Tarte tatin à l'ananas
Glace noix de coco

MENU NEPTUNE

Salade frisée
avec son toast au chèvre chaud

Escalope de saumon rôti
en croûte de sésame noir et blanc
Fenouil à la crème
Ebly au beurre

Profiteroles glacées vanille
Sauce chocolat

Alternative au plat principal pour les végétariens
(À commander au début de la journée)

Falafels croustillants et ses légumes à la crème de noix de coco et curry

PROPOSITIONS DE MENUS POUR SÉMINAIRES

Frs. 40.00

MENU EPESSES

Salade Astra
(salade verte avec tranches de saumon
fumé et légumes marinés)

Suprême de poulet au balsamique
Sauce aux champignons
Tagliatelle au beurre
Tian de tomates et courgettes

Crème Brûlée au Baileys

MENU RIVIERA

Salade mêlée à l'italienne
avec copeaux de parmesan et croûtons

Saltimbocca de volaille
Sauce au Marsala
Risotto
Courgettes sautées

Panna Cotta sur coulis de fruits rouge

MENU BLONAY

Salade frisée aux petits lardons
Œufs et croûtons
Vinaigrette Primavera

Eventail de canard poêlé à la raisinée
Panier croustillant de légumes
Pommes duchesse

Salade de fruits frais et son sorbet

MENU CHAILLY

Chèvre chaud
sur panaché de salade verte
Vinaigrette de noix

Emincé de bœuf au paprika
Gratin Dauphinois
Duo de carottes glacées

Mousse au chocolat noir
garnie de fruits frais

MENU PLÉIADES

Velouté de courge au curry doux

Filet de porc en croûte de fines herbes
Sauce aux champignons
Pommes macaire
Bouquet du maraîcher

Pain perdu aux pommes
Glace Vanille

MENU MONT PÉLERIN

Crème de tomates au basilic

Filet de dorade grillé, sauce citronnée
Fenouil et pétales de tomate
Timbale de riz Pilaf

Banane en robe parfumée au rhum
et glace au chocolat

Alternative au plat principal pour les végétariens

(À commander au début de la journée)

Falafels croustillants et ses légumes à la crème de noix de coco et curry