

Nos Plateaux repas « Prestiges »

Parfum d'automne 25.00 € TTC

Terrine de canard aux pains d'épices et fruits du mendiant, confiture oignons rouges
Sauté de volaille fermière, salade de pommes de terre et ses légumes de saison
Tiramisu maison aux fruits exotiques

Parfums de printemps 25.00 € TTC

Millefeuille de tomate et crevettes exotiques, huile de basilic
Piqué de volaille fermière au romarin, aux petits légumes
Chocolat thérapie

Fraîcheur du Sud 25.00 € TTC

Trio tomate mozzarella et chiffonnade de jambon de parme, pesto méditerranéen
Saumon à la plancha, petits légumes, sauce choron
Tartare de fruit rafraîchit à la menthe fraîche

La Cerise Sur 30.00€ TTC

La salade « Cerise Sur » : Viande des grisons, gravelax de Saumon à l'aneth
Emincés de bœuf, brochette de légumes croquants
Sablé Tutti Frutti

Nouvelle création 25.00€ TTC

Le Gravelax de saumon à l'aneth, salade de cresson au citron confit
Magret de canard à l'orange, fricassée de légumes d'antan
Le millefeuille pomme tatin, caramel au beurre salé

Nos plateaux comprennent :

Les couverts et verre

1 Pain Blanc

1 Vittel, 25cl