

LA PINTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

PROPOSITIONS CULINAIRES POUR BANQUETS

C'est avec plaisir que nous vous présentons ci-dessous nos propositions culinaires. Ces dernières ont été spécialement remaniées pour vous. N'hésitez pas à nous contacter pour toutes éventuelles questions ou souhaits. Nous prenons avec plaisir en considération vos préférences individuelles.

Nos propositions de menus sont des suggestions pour vous donner une idée de notre cuisine et du prix calculé pour le menu. Les mets des différents menus peuvent être compilés individuellement et légèrement modifiés après discussion avec le Chef de Cuisine. Le nombre de plats peut être déterminé librement par vous. Le prix final du menu dépend des plats et du nombre de plats choisis.

Avec plaisir que nous vous recevons personnellement pour une consultation individuelle de votre menu.

APÉRITIF

Faites-nous confiance, laissez-vous surprendre par nos créations et savourez un apéritif dans notre restaurant! Notre assortiment d'amuses bouche se compose de spécialités internationales, nationales et régionales. Le changement, l'harmonie et la qualité des amuses bouche en fonction de la saison nous est important. Que ce soit viande, poisson, fruits de mer ou combinaisons innovatrices, notre brigade de cuisine se réjouit de vous gâter avec ses créations culinaires. Nous tenons bien entendu compte de vos désirs.

2 Amuses bouche froids 2 Amuses bouche chauds	par personne CHF 32.-
3 Amuses bouche froids 3 Amuses bouche chauds	par personne CHF 48.-
4 Amuses bouche froids 4 Amuses bouche chauds	par personne CHF 64.-
5 Amuses bouche froids 5 Amuses bouche chauds	par personne CHF 80.-
Amuses bouche froids et chauds à discrétion	par personne CHF 150.-

LA PINTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

MENU 1

Salade Mesclun aux herbes

Supreme de poulet de mais, cuite sur sel de de mer avec légumes de saison et risotto au poivre de Maggia

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

CHF 76.- par personne

MENU 2

Mozzarella de buffle mariné et crème à la burrata, basilique et tomates tamarillo tièdes

Tagliata de l'entrecôte de bœuf aux tomates dattes braisées et roquette marinée

Tartelette au citron

CHF 89.- par personne

MENU 3

Tatare de filet de bœuf avec garniture de saison

Filet de sandre avec purée de pommes de terre et citron vert, fèves et beurre blanc aux herbes

Variation du chocolat Felchlin avec noisette

CHF 96.- par personne

MENU 4

Ombre chevalier mariné avec concombre, pomme verte et ponzu

Filets de perche croquants de Rarogne avec Quinoa, cresson alénois et brocoli sauvage

Filet de bœuf avec légumes de saison et jus de viande

Mousse au champagne et agrumes

CHF 118.- par personne