



FORFAIT DES OLIVIERS

Menu

*Terrine de légumes provençaux
aux quenelles de fromage frais
et son coulis de tomate au basilic*

*

Pavé de saumon d'Ecosse poêlé sur sa peau et sa sauce vierge

*

Pièce de bœuf du Simmental grillée entier

Sauce au Porto

Pommes de terre du chef

Légumes du marché

*

*Vacherin glacé en pièce montée
et son coulis de fruits rouges*

* * *

*

Boissons (servies à discrétion)

Vin blanc et vin rouge de la région

Eau minérale gazeuse et non gazeuse

Café ou thé

Décoration

Grands chandeliers argentés avec 5 bougies et pétales de roses rouges

ou

Verre avec roses, photophores et pétales de roses (couleur de votre choix)

Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 2h00

Prix par personne Fr. 145.—

(dès 80 personnes)

Sous réserve d'adaptation de prix !