



(APÉRITIFS DÎNATOIRES)

Canapés au jambon et cornichons

Canapés au salami

Bouchées de gâteau au vieux Gruyère

Sèche au lard et cumin

Dips de légumes crus et ses sauces

Duchesse au thon et câpres

Canapés de saumon fumé

CHF 14.00

Petite brochette melon et jambon cru

Mini brochette tomate & mozzarella basilic

Verrine de guacamole et tamara rose

Rillettes de saumon

Gaspacho de tomate

Torsade grillée à la Tapenade olive noire

Flamkuche alsacienne

Délice de roastbeef et concombre

Tomate cherry aux crevettes calypso

CHF 20.00



(MENUS ROUVRAIE)

Petite salade champêtre

Bœuf braisé au Pinot Noir
Pommes de terre purée et légumes glacés

Bavarois au citron et son caramel

CHF 32.00

Soupe de courge et ses graines

Cuisse de lapin à la moutarde
Tranche de polenta grillée
Fagot de haricots verts

Salade de fruits

CHF 30.00



(MENUS CARL-RUSS SUCHARD)

Salade de saison

Filet de truite saumonée

Beurre aux herbettes

Riz Pilaf

Endives braisées

Parfait glacé au vieux marc et ses raisins

CHF 34.00

Ravioles à la courge et son beurre aux pignons

Suprême de pintade à l'estragon

Gratin dauphinois,

Légumes du maraîcher

Parfait glacé à l'orange et son coulis

CHF 45.00



(MENUS CREUX DU VAN)

Assiette de moules marinières

Escalope de saumon au beurre blanc

Pommes de terre fondantes

Fondue de poireaux

Chaud-Froid

CHF 36.00

Terrine de foie de volaille et sa garniture

Filets mignons de porc aux morilles

Tagliatelles et symphonie de légumes

Tarte Tatin et sa crème double

CHF 52.00



(MENUS POINTE DU GRAIN)

Cassolette de champignons et son croûton

Roastbeef chaud sauce Pinot Noir
Pommes de terre Dauphines
Légumes farcis

Framboisier aux copeaux de chocolat blanc et son coulis

CHF 48.00

Jambon fumé de cerf et ses chanterelles au vinaigre

Civet de chevreuil grand-mère
Garniture chasse
Spätzlis maison

Crème brûlée à la Fée verte

CHF 54.00



(MENUS D'AFFAIRES)

Verdure du maraîcher

Rôti de porc à la moutarde de Meaux
Purée de pommes de terre, légumes glacés

Salade de fruits au Maraschino

CHF 28.00

Terrine de foie de volaille et sa confiture d'oignons

Saltimbocca de veau sauce marsala
Risotto aux artichauts

Bavarois au citron et son caramel

CHF 42.00

Carpaccio de bœuf, rucola et sa chips de Parmesan

Rouleau de lapin farci aux pruneaux et jus de thym
Tranche de polenta grillée
Corbeille de tomates aux légumes

Feuilleté aux fraises et son coulis

CHF 48.00



(PLAISIRS DU LAC ET RIVIÈRE)

Salade de queues de crevettes « Tempura »
sur saladine à l'huile de noisette, chips de céleri

Marmite de joues de cabillaud et lotillon au safran
aux petits légumes

Tarte Tatin tiède et sa crème de gruyère

CHF 48.00

Terrine de poireaux et saumon mariné
et sa vinaigrette de racine rouge sur mesclin de salade

Pithiviers de sandre et épinards
beurre blanc, riz Pilaf en doriolle

Assortiment du berger

Poires pochées au vin rouge et sa glace cannelle

CHF 56.00



(DÉLICES DE PRINTEMPS)

Duo d'asperges au beurre printanier

Magret de canard aux figues et miel

Riz parfumé ou roesti

Farandole de légumes

Crème brûlée à la vanille Bourbon

CHF 56.00

Duo de cailles et magret de canard fumé
sur saladiné aux chanterelles au vinaigre

Filets mignons de porc aux morilles

Purée de pommes de terre au cerfeuil

Palette du jardinier

Parfait glacé aux vieux marc et ses raisins

CHF 60.00



(PLAISIR DE LA VIE)

Feuilleté aux asperges et chanterelles

Filet de bœuf et sa moëlle en persillade

Réduction de Pinot Noir

Pommes de terre duchesse

Légumes niçois

Roquefort à la gelée de Montbazillac

Soupe de fruits exotiques et son sorbet

Tuiles aux amandes

CHF 68.00



(PROPOSITIONS DE MENUS)

Amuse-Bouche de bienvenue
Gaspacho andalou aux écrevisses

Suprême de pintade au vin jaune
Gratin de pommes de terre en Bellevue
Garniture printanière

Plateau de fromage d'ici et d'ailleurs, et ses fruits

Bavarois aux fruits de saison

CHF 62.00

Amuse-bouche de bienvenue
Salade gourmande de copeaux de foie gras
et magret de canard fumé

Ravioli au citron beurre et pignons
Escalope de saumon beurre fruit de la passion
Pommes de terre Château
Légumes niçois

Nougat glacé aux pépites de chocolat et son coulis

CHF 75.00



(MENU BBQ)

BUFFET DE SALADES COLORÉES

Rucola et melon
Concombre et yaourt
Carottes et raisins secs
Tomates et basilic
Poivrons, miel et olives
Lentilles et coriandre
Brocolis et amandes
Endives et pommes
Vertes diverses

BBQ

Côtelettes d'agneau au romarin
Côte de bœuf, beurre Pinot Noir
Brochettes de scampi au citron vert
Brochettes de poulet tandoori
Brochettes de porc au miel et whisky
Baked potatoes au cottage cheese
Epis de maïs grillés
Tomates provençales

PLATEAU DE FROMAGES

Gruyère, Brie, Tête-de-moine, Roquefort, Tommes,
Chèvre cendre, accompagnés de figues, noix,
ananas, poires, etc...

DESSERT

Buffet de glaces à la boule
Salade de fruits maison
Meringues et crème fraîche

CHF 70.00



(DÉCOUVERTE DE BELLEVUE)

Amuse-bouche de bienvenue

Marbré de foie gras aux artichauts et sa gelée au Muscat

Filet de loup grillé sur sa peau
Fenouil et son infusion de légumes au pistou

Longe de veau glacée aux chanterelles
Pavé de gratin « Bellevue »
Panier du maraîcher

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs et ses fruits

Nougat glacé aux pépites de chocolat
et son coulis

CHF 98.00