



Composez votre menu

Le but du jeu :

- Composez votre menu selon vos envies et votre budget dans la liste de mets proposée ci-dessous.

Les règles du jeu :

- Le menu choisi doit être le même pour tous les convives.
- Nous proposons évidemment des alternatives végétariennes/véganes.
- Pensez à vous renseigner auprès de vos invités, d'éventuelles allergies/intolérances.
- Afin d'éviter de mauvaises surprises au moment de servir le repas, nous vous conseillons fortement de communiquer le repas sélectionné à vos collègues.
- PS : Le contre- filet de bœuf cuit à l'étouffée est une grosse pièce de bœuf cuite en basse température et ensuite tranchée et servie saignante, de notre expérience, nous recommandons également de le signaler à l'ensemble du groupe. (Une cuisson différente par personne n'est donc pas possible)
- Une fois votre choix fait, nous vous ferons parvenir un contrat, stipulant le nombre de personnes présentes, le menu, ainsi que les prix.
- Nous vous demandons de bien vouloir nous communiquer le nombre définitif de personnes 3 jours avant l'événement. Le nombre de personnes déclarées 24 heures avant l'événement sera déterminant pour la facturation.
- Vous êtes dans le doute, vous êtes mitigés ? N'hésitez pas à nous appeler nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et pour vous aider à composer votre menu de la meilleure manière qu'il soit.
- Tout changement peut être annoncé par téléphone au : 027/322.18.65 aux heures d'ouverture du restaurant ou à l'adresse mail restaurant.valaisanne@hotmail.com

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre établissement, et vous souhaitons déjà un bon appétit



RESTAURANT

Entrées :

- Salade de crudités de saison CHF 10.-
- Ou
- Velouté de topinambour, magret de canard fumé, huile de pépin de raisin de St Pierre de Clages, éclat de noisettes (adaptable en végétarien) CHF 17.-
- Ou
- Terrine de foie gras maison aux pruneaux séchés, brioche toastée, chutney aux figes de Grimisuat CHF 23.-
- Ou
- Gravlax de saumon mariné à la courge et orange, crème au piment et agrumes, Pickles d'oignons rouges CHF 21.-

Plats :

- Contre filet de bœuf cuit à l'étouffée, sauce vin rouge, gratin dauphinois et légumes CHF 43.-
- Ou
- Suprême de pintade au citron, risotto et mousseline de légumes CHF 36.-
- Ou
- Souris d'agneau en basse température, polenta crémeuse aux herbes, légumes CHF 37.-
- Ou
- Blanquette de veau au véritable poivre de Madagascar, légumes et riz sauvage CHF 34.-

Plats végétariens :

- « Tataki » de patate douce en croûte de sésame, pickles de légumes de saison, mayonnaise au wasabi CHF 31.-
- Ou
- Crumble de légumes d'hiver au gruyère, croquant de noix, béchamel au persil CHF 27.-

Desserts :

- Brownie chocolat et glace vanille CHF 13.-
- Ou
- Sorbet arrosé CHF 13.-
- Ou
- Crumble à la poire et caramel au beurre salé, glace noisette CHF 13.-