



FORFAIT DES ALPES

Menu

*Les ballottines de foie gras maison
et leur gelée au vin flétri du Valais*

*

*Les noix de St-Jacques grillées et leur sauce vierge
Bouquet de mesclun*

*

Le sorbet au mousseux

*

*Le filet de bœuf grillé entier à la fleur de sel
Sauce au Pinot Noir*

Légumes de saison et pommes de terre sarladaise

*

*Les fromages affinés de la région
Pain de seigle aux noix*

*

*Le vacherin glacé et son coulis de fruits rouges
(en pièce montée pour les mariages)*

*

Boissons

Vin blanc et vin rouge servis à discrétion

Eau minérale gazeuse et non gazeuse

Café et thé à discrétion

1 flûte de mousseux avec le dessert

Décoration

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

ou

Chandeliers avec bougies et pétales de roses (couleur de votre choix)

Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 1h00

Prix par personne Fr. 150.—

(dès 70 personnes)

Sous réserve d'adaptation de prix !