



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 !