

# Menu entreprise

Composez votre menu idéal,  
le même pour tout votre groupe  
et recevez 2 parties de bowling  
gratuites par personne.

## Entrées

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Salade mêlée         | Frs. 7.-  |
| Pâté en croûte garni | Frs. 16.- |
| Penne carbonara      | Frs. 14.- |
| Salade caprese       | Frs. 14.- |
| Spaghetti pomodoro   | Frs. 12.- |
| Rigatoni amatriciana | Frs. 14.- |
| Terrine garnie       | Frs. 14.- |
| Jambon cru           | Frs. 20.- |

## Plat principal

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Filets mignons de porc       | Frs. 30.- |
| Escalope de veau             | Frs. 32.- |
| Filet de porc                | Frs. 20.- |
| Médallions de filet de boeuf | Frs. 32.- |
| Paillard de boeuf            | Frs. 27.- |
| Pavé de cheval               | Frs. 27.- |
| Longe de veau                | Frs. 29.- |

## Garnitures

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Pommes frites     | Frs. 6.- |
| Pommes au four    | Frs. 6.- |
| Pommes croquettes | Frs. 7.- |
| Pommes western    | Frs. 7.- |
| Légumes de saison | Frs. 7.- |

## Sauces

|              |          |
|--------------|----------|
| Champignons  | Frs. 8.- |
| Chanterelles | Frs. 8.- |
| Bordelaise   | Frs. 6.- |
| Poivre vert  | Frs. 7.- |

## Desserts

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Tiramisù             | Frs. 8.- |
| Cassata marasquin    | Frs. 9.- |
| Parfait mocca flambé | Frs. 9.- |
| Mousse au chocolat   | Frs. 8.- |
| Coupe maison         | Frs. 9.- |
| Profiteroles         | Frs. 8.- |
| Flan caramel         | Frs. 7.- |

## Fromages

|          |          |
|----------|----------|
| 4 sortes | Frs. 8.- |
|----------|----------|



# Menu entreprise à choix

Choisissez un menu,  
le même pour tout le groupe  
et recevez 1 partie de bowling  
gratuite par personne.

## Menu 1 Fr. 66.-

Petites crevettes à l'huile d'olive et citron sur roquette  
Pavé de veau à la crème de citron  
Pommes fondantes  
parmentier de carottes  
Tiramisù maison

## Menu 3 Fr. 52.-

Tartare de saumon à l'aneth citron vert sur toast  
Tagliata de poulain aux cèpes et vin rouge  
Roquette  
Tomates cerise glacées  
Duo de mousse au chocolat Black & White

## Menu 5 Fr. 45.-

Saladette de roquette aux écaillés de parmesan  
et tomates cerise  
Magret de canard aux échalottes glacés au balsamique  
Nouilles au beurre  
Tarte aux pommes, glace vanille et chantilly

## Menu chasse en saison Fr. 57.-

Fricassée de champignons  
Riz sauvage  
Médailles de chevreuil Grand Veneur  
Spätzli, pomme, fruit, choux de bruxelles  
Panna cotta au coulis de fruits rouges

## Menu 2 Fr. 66.-

Carpaccio de poulpe à l'italienne  
Médailon de boeuf à la crème de truffe noire  
Pommes Savoyardes  
Haricots verts sautés  
Profiteroles au chocolat

## Menu 4 Fr. 56.-

Salade de magret de canard périgourdine  
Filet de daurade royal à la crème de ciboulette  
Dôme de riz blanc aux petits légumes  
Vanille fraise aux petits fruits de saison

## Menu 6 Fr. 57.-

Petite salade César  
Rôti de veau aux saveurs de la forêt  
Pommes frites  
Feuilles d'épinards à l'huile d'olive  
Parfait mocca flambé

## Menu carrousel de pâtes (Bols) Fr. 31.-

### Dès 15 personnes

- Al pomodoro : sauce tomate, tomates fraîches, basilic frais
- Del Bosco : Champignons, chanterelles, morilles, bolets
- Della Nonna : Jambon cru, crème, safran, chanterelles
- Cuba libre : Tomate, crevettes, julienne de légumes, scampis, rhum et crème

Coupe de glaces : 1 boule vanille, 1 boule fraise

