

Menu

1

• ENTRÉE •

*Poireau ravigote en vinaigrette
œuf mollet et copeaux de Gruyère*

• PLAT •

*Rôti de porc confit au four
jus de viande au romarin*

*Gratin de pommes de terre
bouquetière de légumes de saison*

• DESSERT •

Tarte du jour

INFOS ET RÉSERVATIONS

www.traiteurdelacote.ch

Menu

2

• ENTRÉE •

*Rillettes lémaniques de filets de féra aux agrumes
pain de campagne grillé et beurre*

• PLAT •

*Rôti de dinde cuit lentement aux aromates
sauce aux graines de moutarde du Moulin de Sévery*

*Rösti de pommes de terre
fricassée de légumes de saison*

• DESSERT •

Crumble aux fruits de saison

INFOS ET RÉSERVATIONS

www.traiteurdelaquete.ch

Menu

3

• ENTRÉE •

*Pâté en croûte artisanal
variante de légumes croquants au vinaigre*

• PLAT •

*Fricassée de volaille suisse aux champignons
jus de viande aux herbes*

Pommes grenaille et légumes du marché

• DESSERT •

Tarte fine aux pommes et crème vanille

INFOS ET RÉSERVATIONS

www.traiteurdelacote.ch

Menu

4

• ENTRÉE •

*Viande séchée des Grisons en carpaccio
Girolles de Tête de Moine
vinaigrette au jus de viande*

• PLAT •

*Filet de truite saumonée poêlé meunière
beurre blanc en miroir à l'estragon frais*

Pommes purée et bouquetière de légumes fanes

• DESSERT •

Meringue et crème double de Gruyère

INFOS ET RÉSERVATIONS

www.@traiteurdelacote.ch