

Menus pour groupes à partir de 10 personnes

Un menu unique peut être choisi par groupe, ainsi qu'une option végétarienne.

Vous êtes libre de composer un menu selon vos souhaits.

Conditions :

Le montant total des menus doit être payé à l'avance.

Annulations gratuites : - groupe entier jusqu'à 96 heures à l'avance
- 1-3 personnes jusqu'à 24 heures à l'avance

Passé ce délai, le montant total est dû et ne sera pas crédité pour des consommations supplémentaires.

Entrée

- Salade valaisanne avec noix, abricots et fromage de montagne
- Salade mêlée
- Tatar de bœuf avec truffes

Soupe

- Soupe au vin blanc Valaisan
- Soupe au romarin fait maison
- Consommé aux vermicelles

Plat principal

- Ronde de veau rôti accompagné d'une sauce estragon
- Filet de boeuf „Chateaubriand“ entier grillé et flambé, accompagné de trois sauces
- Rack d'agneau flambé avec jus d'agneau
- Entrecôte de bœuf entier, rôti

Servi avec une garniture de légumes et un accompagnement de votre choix:

- Spaghetti
- Pommes Frites
- Gratin de pommes de terre

Plat principal sans viande

- Rösti „Beni“ avec truffes noires et œufs au plat
- Spaghetti aglio oglio piquante
- Crevettes géantes grillée sur spaghetti aglio oglio piquante
- Sandre rôti avec légumes frais et riz
- Tortellini aux truffes avec mousse de truffes
- Fromage de chèvre avec miel au truffes et bouquet de salade
(également possible en entrée)

Dessert

- Fruits marinés avec glace à la Fior di Latte
- Trilogie de chocolat „Alex“ (mousse, gâteau et glace)
- Parfait Grand Marnier
- Coupe Valaisanne
- Coupe Admiral (Glace vanille avec Whisky)

3 – plats CHF 69.00 – CHF 95.00 par personne

4 – plats CHF 79.00 – CHF 112.00 par personne