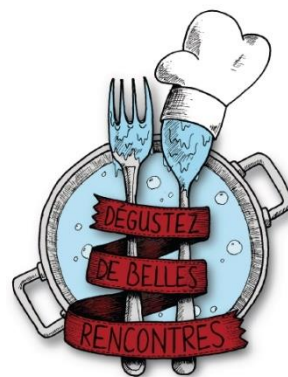




Ateliers de cuisine



PROPOSITIONS DE MENUS

No 1 Au quotidien

Salade gourmande

* * *

Tranche panée de volaille

Pomme country et son ketchup maison

Petits pois carottes

* * *

Mini cake moelleux au citron

* * *

Prix de l'atelier Frs. 90.00

No 2 Végétarien

Salade gourmande et ses croûtons au fromage de chèvre

* * *

Risotto forestière

Légumes sautés façon thaï

* * *

Salade de fruits rafraichissante

* * *

Prix de l'atelier Frs. 95.00

No 3 Transalpin

Minestrone

* * *

Osso bucco grémolata

Risotto au parmesan

Ratatouille

* * *

Tiramisu

* * *

Prix de l'atelier Frs. 100.00

No 4 Idée exotique

Cocktail de crevettes épicées

* * *

Suprême de poulet au citron

Nouillettes au beurre

Légumes sauté façon Thai

* * *

Moelleux à la mangue

* * *

Prix de l'atelier Frs. 110.00

No 5 Directement du pêcheur

Balluchon de tartare d'espadon & thon à l'aneth

* * *

Truite en papillote à la citronnelle

Julienne de légumes

Pommes persillées

* * *

Moelleux au chocolat

* * *

Prix de l'atelier Frs. 115.00

No 6 Terre & mer

Terrine de saumon sur son lit de salades

* * *

Filet mignon de porc dijonnaise

Ecrasé de pommes de terre et carottes

Tomate provençale

* * *

Moelleux au chocolat

* * *

Prix de l'atelier Frs. 120.00

No 7 C'est la fête

Foie gras poêlé et sa salade gourmande

* * *

Roastbeef cuisson à basse température

Pommes fondantes

Bouquetière de légumes

* * *

Crème brûlée au vin cuit

* * *

Prix de l'atelier Frs. 130.00

Si vous avez d'autres suggestions ou souhaits, nous nous ferons un plaisir de vous les proposer, tout en vous informant aussi de l'évolution du prix de l'atelier selon la qualité des produits utilisés.

Sont compris dans le prix de chaque atelier : un verre de vin blanc à l'apéritif, un verre de vin rouge lors de la dégustation ainsi que thé froid, eau et café.